

Menü Constantin

«Swiss alpine» Rauchlachs, Blattsalate, Butter Toast,
Frischkäse, Senf Gurken, Radieschen

Smoked salmon «Swiss alpine», butter toast, fresh cheese, mustard cucumber, radish
Saumon fumé «Swiss alpine», toast au beurre, fromage frais, concombres à la moutarde radis

Rinds **Tafelspitz**, Kartoffel, Wurzelgemüse, Meerrettich

Boiled beef, potato, root vegetables, horse radish
Bœuf bouilli, pommes de terre, légumes racine, raifort

Lauwarmer **Schokoladenkuchen**, Bananenglace

Lukewarm chocolate cake, banana ice cream
Gâteau au chocolat tiède, glace à la banane

49

Vorspeisen

«Swiss alpine» Rauchlachs, Blattsalate, Butter Toast,
Frischkäse, Senf Gurken, Radieschen

Smoked salmon «Swiss alpine», butter toast, fresh cheese, mustard cucumber, radish
Saumon fumé «Swiss alpine», toast au beurre, fromage frais, concombres à la moutarde radis

15

Chrüsimüsi Wintersalat, Römersalatherzen, Hobelkäse,
süss saurer Kürbis, 10 Monate Luft getrockneter Rohschinken,
Honig Balsamico Dressing

Winter salad, romaine lettuce hearts, shipped cheese, pumpkin sweet n'sour,
raw ham 10 month air dried, honey balsamic vinaigrette
*Salade d'hiver, cœurs de laitue romaine, fromage raboté, potiron aigre-doux,
jambon cru 10 mois de séchage à l'air libre, vinaigrette de miel et balsamique*

15

Hauptgang

Cordon Bleu vom **Schwein**, Pommes frites, Gemüse

Pork cordon bleu, french fries, vegetables
Cordon bleu de porc, pommes frites, légumes

32

Geschnetzeltes vom **Kalb**, Champignons, Butter Rösti

Sliced veal, mushrooms, butter rösti
Emincé de veau, champignons, rösti au beurre

41/36

Rinds **Tafelspitz**, Kartoffel, Wurzelgemüse, Meerrettich

Boiled beef, potato, root vegetables, horse radish
Bœuf bouilli, pommes de terre, légumes racine, raifort

41/36

Gebratene **Knusper Brienersee Felchen**, Sbrinz Risotto, Kraut und Rüben

Pan fried fillets of fera from lake of Brienz, Sbrinz risotto, cabbage and turnips
Filets de féra rôtis du lac de Brienz, risotto au fromage Sbrinz, choux et navets

33/28

Hausgemachte **Tagliatelle**, pochiertes Freiland Ei, Spinat, Hobelkäse

Homemade Tagliatelle, poached eg, spinach, shipped cheese
Tagliatelle faits maison, œuf poché, épinards, fromage raboté

29/24

Dessert

Lauwarmer **Schokoladenkuchen**, Bananenglace

Lukewarm chocolate cake, banana ice cream
Gâteau au chocolat tiède, glace à la banane

10

Sorbet - erfrischend, fruchtig, hausgemacht

Passionsfrucht, Mango, Limette, Apfel, Kirsche, Aprikose, Zwetschge

Homemade sorbet – passion fruit, mango, lime, apple, cherry, apricot, plum

Sorbet fait maison – fruit de la passion, mangue, citron vert, pommes, cerise, abricot, pruneaux

3.50 pro Kugel/per bowl/par boule

Dies und das

Für Gäste mit besonderen Anforderungen

Gäste, die an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
können bei uns bedenkenlos schlemmen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Wenn Sie entsprechende Anforderungen haben,
geben Sie uns bitte Bescheid und wir zaubern
auch für Sie ein feines Genuss-Menü!

Herkunftsländer unserer Fleisch- und Fischgerichte

Kalb/Schwein/Rind/Geflügel = Schweiz

Schinken/Wurstwaren = Schweiz

Felchen = Schweiz