

MONTAG | *monday* | *lundi*

Genuss Menu zum Teilen | menu to share | *menu plaisir à partager*

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

Vorspeise | Starter / *Entrée*

Sommer Salat | Alpen Ziger | Nüsse | Kernen

Summer Salad | alpine ziger | nuts | seeds

Salade d'été | sérac des Alpes | noix | graines

Oberländer Fleisch- und Wurstspezialitäten | Alpkräuter Frischkäse

Hobelkäse | gepickeltes Gemüse

Oberland meat and sausage specialities | alpine herb cream cheese | shapped cheese | pickled vegetables

Spécialités de viande et de charcuterie de l'Oberland | Fromage frais aux herbes des Alpes

Fromage à rebibes | Légumes piqués

Suppe | Soup / *Soupe*

Tagessuppe / today soup / *potage du jour*

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Brienzer Bio Schweins Cordonbleu | Ballenberg Schinken | Raclettekäse

Brienz Bioc pork cordon bleu | Ballenberg ham | raclette cheese

Cordon-bleu de porc bio de Brienz | Jambon de Ballenberg | fromage à raclette

Brienzersee Fischknusperli | Tatarsauce

Lake Brienz Fish Crisps | Tartar Sauce

Croustillants de poisson du lac de Brienz | Sauce tartare

Butterrösti | Kohlrabi

Rösti | cabbage

Rösti au beurre | chou-rave

Dessert/ Käse | Dessert / Cheese / *Dessert / Fromage*

Meringue | Vanille Glace | frische Beeren | Schlagrahm

Meringue | vanilla ice cream | fresh berries | whipped cream

Meringue | glace vanille | fruits frais | chantilly

Gerzensee Brie | Tomatencreme | Grissini

Gerzensee Brie | Tomato cream | Grissini

Gerzensee Brie | crème de tomate | Grissini

4 Gänge | 67 per person/par personne

3 Gänge | 58 per person/par personne

2 Gänge | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

DIENSTAG | *tuesday* | *mardi*

Genuss Menu zum Teilen | *menu to share* | *menu plaisir à partager*

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

Vorspeise | *Starter / Entrée*

Griechischer Salat | Gurke | Peperoni | rote Zwiebeln | Kalamata Oliven

Datterini Tomate | Feta Espuma

Greek salad | cucumber | chilli pepper | red onions | kalamata olives | datterini tomato | feta espuma

Salade grecque | concombre | poivrons | oignons rouges | olives kalamata | tomate datterini | feta espuma

Kalb | Rauchforelle | Rande | Kohlrabi | süss saure Zwiebeln | Kapern

Veal | smoked trout | beetroot | kohlrabi | sweet and sour onions | capers

Veau | truite fumée | betterave | chou-rave | oignons aigres-doux | câpres

Zwischengang | *Intermediate course / Intermède*

Würzige Hackfleischbällchen | Tomatensalsa

Spicy meatballs | tomato salsa

Boulettes de viande hachée épicées | salsa de tomates

Hauptgang | *Main course / Plat principal*

Lammrücken | Focaccia | Kalbs Jus

Saddle of lamb | focaccia | veal jus

Selle d'agneau | focaccia | Jus de veau

Knusper Zanderfilet | Kartoffel | Safran | Beurre blanc

Crispy pike-perch fillet | Potato | Saffron | Beurre blanc

Filet de sandre croustillant | Pommes de terre | Safran | Beurre blanc

Ricotta Kräuter Quadrolini | Ratatouille

Quadrolini à la ricotta et aux herbes | ratatouille

Ricotta herbs quadrolini | ratatouille

Dessert/ Käse | *Dessert / Cheese / Dessert / Fromage*

Cheesecake | Aprikosen Sorbet

Cheesecake | apricot sorbet

Cheesecake | sorbet l'âprikot

Oltschere und Gummenalp Käse | Früchte Chutney | Früchtebrot

Oltschere and Gummenalp cheese | fruits chutney | fruit bread

Fromage Oltschere et Gummenalp | chutney de fruits | pain aux fruits

4 Gänge | 67 per person/par personne

3 Gänge | 58 per person/par personne

2 Gänge | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

MITTWOCH | wednesday | *mercredi*

Genuss Menu zum Teilen / menu to share / *menu plaisir à partager*

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

Vorspeise | Starter / *Entrée*

Flammkuchen | Sauerrahm | rote Zwiebeln | Speck | Rucola

Tarte flambé | sour cream | red onions | bacon | rocket salad

Tarte flambée | crème aigre | oignons rouges | lard | roquette

Junger Blattspinat | Nektarinen | Freiland Ei | Brotcroutons | Schalotten Vinaigrette

Young spinach leaves | nectarines | free-range egg | bread croutons | shallot vinaigrette

Jeunes épinards en branches | nectarines | oeufs de plein air | croûtons de pain | vinaigrette à l'échalote

Zwischengang | Intermediate course / *Intermède*

Randensorbet | Joghurt Espuma

Beetroot sorbet | yoghurt foam

Sorbet de betterave rouge | Yaourt moussoux

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Brienzer Bio Schweins Karree | knusperig gebraten | Honig Jus

Brienz organic pork loin | crispy roasted | honey jus

Carré de porc bio de Brienz | rôti croustillant | jus au miel

Heiss geräuchertes Lachs Filet | Pfeffer | Orange | Eichenholz | Chimichurri

Hot smoked salmon fillet | pepper | orange | oak wood | chimichurri

Filet de saumon fumé à chaud | poivre | orange | bois de chêne | chimichurri

Limetten Risotto | Broccoli

Lime risotto | broccoli

Risotto aux citrons verts | broccoli

Dessert/ Käse | Dessert / Cheese / *Dessert / Fromage*

Süsse Kleinigkeiten

Sweet little things

Petites choses douces

Gerzensee Brie | Tomatencreme | Grissini

Gerzensee Brie | Tomato cream | Grissini

Gerzensee Brie | crème de tomate | Grissini

4 Gänge | 67 per person/par personne

3 Gänge | 58 per person/par personne

2 Gänge | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

DONNERSTAG | thursday | *jeudi*

Genuss Menu zum Teilen / menu to share / *menu plaisir à partager*

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

Vorspeise | Starter / *Entrée*

Brienzer Limousin Rinds Tatar | Focaccia | schwarzer Knoblauch

Brienz Limousin beef tartare | focaccia | black garlic

Tartare de bœuf Limousin de Brienz | Focaccia | ail noir

Kichererbsen | Rande | Gurke | Kalamata Oliven | Joghurt

Chickpeas | beetroot | cucumber | kalamata olives | yoghurt

Pois chiches | betterave | concombre | olives Kalamata | yaourt

Zwischengang | Intermediate course / *Intermède*

Brienzig | Sauce Remoulade

Brienzig | Remoulade sauce

Ligue de Brienz | Sauce rémoulade

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

«Wellington» vom Brienzer Limousin Rind

"Wellington" from Brienz Limousin beef

«Wellington» de bœuf limousin de Brienz

Brienzersee Forelle aus dem Ofen | Meeres Spargel | Salz Zitrone

Lake Brienz trout from the oven | sea asparagus | salted lemon

Truite du lac de Brienz au four | asperges de mer | citron salé

Kartoffelbällchen | Coco Bohnen

Potato balls | coco beans

Boulettes de pommes de terre | coco haricots

Dessert/ Käse | Dessert / Cheese / *Dessert / Fromage*

Crème Brûlée in Flammen | Passionsfrucht Sorbet

Crème brûlée on fire | passion sorbet

Crème brûlée enflammée | Sorbet à la passion

Oltschere und Gummenalp Käse | Früchte Chutney | Früchtebrot

Oltschere and Gummenalp cheese vintage | fruits chutney | fruit bread

Fromage Oltschere et Gummenalp millésime | chutney de fruits | Pain aux fruits

4 Gänge | 67 per person/par personne

3 Gänge | 58 per person/par personne

2 Gänge | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

FREITAG | friday | vendredi

Genuss Menu zum Teilen | menu to share | *menu plaisir à partager*

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

Vorspeise | Starter / Entrée

Gegrillter Mini-Lattich | Alpkäse | Petersilie | Knusper | Knoblauch

Grilled mini lettuce | alpine cheese | parsley | crispy | garlic

Mini-lattes grillées | Fromage d'alpage | Persil | Croustillant | Ail

Crevette | Mango | Karotte | Gurke | süss saure Aromen

Prawn | mango | carrot | cucumber | sweet and sour flavours

Crevette | mangue | carotte | concombre | saveurs aigres-douces

Zwischengang | Intermediate course / Intermède

Hausgemachtes Sorbet | Schaumwein

Homemade sorbet | sparkling wine

Sorbet maison | Vin mousseux

Hauptgang | Main course / Plat principal

Involtini von der jungen Kuh | getrocknete Tomaten | Aprikosen | Pinienkerne | Pfeffer Jus

Involtini from young cow | dried tomato | apricots | pine nuts | pepper jus

Involtini d'une jeune vache | tomate séchée | abricots | pignons de pin | jus de poivre

Konfierter Bachsaibling | Alpen Kräuter

Confit fillet of arctic char | Alpine herbs

Filet d'omble de lac confit | herbes des Alpes

Tagliatelle | bunte Tomaten | Zucchini | gebackener Mozzarella | Basilikum

Tagliatelle | colourful tomatoes | courgettes | baked mozzarella | basil

Tagliatelle | tomates multicolores | courgettes | mozzarella cuite au four | basilic

Dessert/ Käse | Dessert / Cheese / Dessert / Fromage

Schokoladen Dome | Brownies | Vanille Mousse | Kirschen | Joghurt Glace

Chocolate dome | brownies | vanilla mousse | cherries | yoghurt ice cream

Dôme au chocolat | Brownies | Mousse à la vanille | Cerises | Glace au yaourt

Gerzensee Brie | Tomatencreme | Grissini

Gerzensee Brie | Tomato cream | Grissini

Gerzensee Brie | crème de tomate | Grissini

4 Gänge | 67 per person/par personne

3 Gänge | 58 per person/par personne

2 Gänge | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

SAMSTAG | saturday | samedi

Genuss Menu zum Teilen | menu to share | *menu plaisir à partager*

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

Vorspeise | Starter / Entrée

Schangnauer Büffel Mozzarella | Berne Rose Tomate | Basilikum | Rucola | Honig Balsamico

Schangnau buffalo mozzarella | Berner Rose tomato | basil | rocket salad | honey balsamic vinegar

Mozzarella de bufflonne Schangnau | tomate Berner Rose | basilic | roquette | vinaigre balsamique au miel

Rauchlachs Crepinette | Senf | Dill | Melonen-Rettich | Brunnenkresse

Smoked salmon crepinette | mustard | dill | melon radish | watercress

Crépinette de saumon fumé | moutarde | aneth | radis melon | cresson de fontaine

Zwischengang | Intermediate course / Intermède

Gazpacho

Hauptgang aus dem Smoker | Main course from the smoker / Plat principal du smoker

Rinds Steak vom Brienzer Limousin Rind | Rosmarin | Thymian | Knoblauch

Beef steak from Brienz Limousin beef | rosemary | thyme | garlic

Steak de bœuf du Limousin de Brienz | romarin | thym | ail

Gebratene Brienzersee Felchen | Salsa Verde

Whitefish filet of Lake Brienz | salsa verde

Filet de féra du lac de Brienz | salsa verde

Gratinierter Blumenkohl | Ofenkartoffel | Sour Cream | Schnittlauch

Cauliflower au gratin | jacket potato | sour cream | chives

Chou-fleur gratiné | pommes de terre au four | crème aigre | ciboulette

Dessert/ Käse | Dessert / Cheese / Dessert / Fromage

Meiringer Creme fraiche Törtchen | Himbeeren | Himbeersorbet

Cream fresh tartlets | raspberries | raspberry sorbet

Tartelettes à la crème fraîche de Meiringen | framboises | sorbet à la framboise

Oltschere und Gummenalp Käse | Früchte Chutney | Früchtebrot

Oltschere and Gummenalp cheese | fruit chutney | fruit bread

Fromage Oltschere et Gummenalp | chutney de fruits | pain aux fruits

4 Gänge | 67 per person/par personne

3 Gänge | 58 per person/par personne

2 Gänge | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

SONNTAG | Sunday | dimanche

Genuss Menu zum Teilen | menu to share | *menu plaisir à partager*

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

Vorspeise | Starter / *Entrée*

Marinierte Wassermelone | Avocado | Radiccio

Marinated watermelon | avocado | radicchio

Pastèque marinée | avocat | radicchio

Rinds Carpaccio | Aceto Balsamico tradizionale | kaltgepresstes Olivenöl | Rucola

Gummenalp Alpkäse

Beef carpaccio | aceto balsamico tradizionale | extra virgin olive oil | rocket salad

Gummenalp alpine cheese

Carpaccio de bœuf | Vinaigre balsamique traditionnel | Huile d'olive pressée à froid | Roquette

Fromage d'alpage Gummenalp

Zwischengang | Intermediate course / *Intermède*

Früchte Lassi

Fruit lassi

Lassi aux fruits

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Schweizer Poulet Brust

Swiss chicken breast

Poitrine de poulet suisse

Rotbarbe im Dampfkörbchen | Gurken Relish

Red mullet in a steamer basket | Cucumber relish

Rouget de roche en panier vapeur | Relish de concombre

Chorizo Krapfen | bunte Rüebli | Dip

Chorizo fritters | colourful carrots | dip

Beignets de chorizo | carottes colorées | dip

Dessert/ Käse | Dessert / Cheese / *Dessert / Fromage*

Schwarwälder Kirschtörtchen

Black Forest tartlets

Tartelettes aux cerises de la forêt-noire

Gerzensee Brie | Tomatencreme | Grissini

Cheese «Brie from Gerzensee» | tomato cream | grissini

Brie de Gerzensee | crème de tomate | grissini

4 Gänge | 67 per person/par personne

3 Gänge | 58 per person/par personne

2 Gänge | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.