

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*

Nüssli Salat | süss saurer Kürbis | Nüsse | Kernen | Kartoffeldressing

Field salad | sweet and sour pumpkin | nuts | seeds | potato dressing

Salade de doucette | courge aigre-douce | noix | graines | vinaigrette aux pommes de terre

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 oder Kürbissuppe

Soup of the day or pumpkin soup

Potage du jour ou soupe à la courge

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 | Vermicelle | Schlagrahm

Meringue | vanilla ice cream | Vermicelle (chestnut) | whipped cream

Meringue | glace à la vanille | vermicelle | crème fouettée

Trüffel Brie | Grissini

Truffle Brie | grissini

Brie à la truffe | grissini

4 plat | 67 per person/par personne

3 plat | 58 per person/par personne

2 plat | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% 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*

Federkohl | Feige | gehobelter Schönrieder Ziegenkäse | Schalotten Vinaigrette | Gemüse Knusper
Kale | fig | sliced Schönried goat's cheese | shallot vinaigrette | vegetable crisp
Chou plume | *Figue* | *Chèvre râpé de Schönried* | *Vinaigrette aux échalotes* | *Croustillant de légumes*

Brienzer Truthahn | **Rauchforelle** | Rande | Kohlrabi | süss saure Zwiebeln | Kapern
Turkey from Brienz | smoked trout | beetroot | kohlrabi | sweet and sour onions | capers
Dinde de Brienz | *truite fumée* | *betterave* | *chou-rave* | *oignons aigres-doux* | *câpres*

Suppe | *Soup / Soupe*

Tagessuppe oder Kürbissuppe

Soup of the day or pumpkin soup
Potage du jour ou soupe à la courge

Hauptgang | *Main course / Plat principal*

Wildschwein Karree | Preiselbeerjus | Marroni
Wild boar loin | cranberry jus | chestnuts
Carré de sanglier | *Jus d'airelles rouges* | *Marrons*

Kabeljau im Dampfkorbchen | Spinat | Birne
Cod in steamer basket | spinach | pear
Cabillaud en panier vapeur | *Epinards* | *Poire*

Quark Pizockel | Rahmwirsing
Curd dumpling | creamed savoy cabbage
Fromage blanc Pizockel | *Chou frisé à la crème*

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

Cheesecake | Zwetschghe
Cheesecake | Plum
Cheesecake | *Pruneau*

Oltschere und Gummenalp Käse | Früchte Chutney | Früchtebrot
Oltschere and Gummenalp cheese | fruit chutney | fruit bread
Fromage d'alpage Oltschere et Gummen | *chutney de fruits* | *pain aux fruits*

4 plat | 67 per person/par personne

3 plat | 58 per person/par personne

2 plat | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% 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

Gerösteter herbstlicher Gemüse Salat

Roasted autumn vegetable salad

Salade de légumes d'automne grillée

Suppe | Soup / *Soupe*

Tagessuppe oder Kürbissuppe

Soup of the day or pumpkin soup

Potage du jour ou soupe à la courge

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Kalbsblankett | Brienzer Trüffel

Veal blanquette | truffle from Brienz

Blanquette de veau | Truffes de Brienz

Heiss geräuchertes Lachs Filet | Dijon Senf | Fenchel | Orange | Eichenholz

Hot smoked salmon fillet | Dijon mustard | fennel | orange | oak wood

Filet de saumon fumé à chaud | Moutarde de Dijon | Fenouil | Orange | Bois de chêne

Kartoffelpüree | Petersilienwurzel

Mashed potatoes | parsley root

Purée de pommes de terre | Racine de persil

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

Gewürzbirne | Lübecker Marzipan | gebrannte Mandeln | Portwein

Spiced pear | Lübeck marzipan | roasted almonds | port wine

Poire aux épices | Masepain de Lübeck | Amandes grillées | Porto

Trüffel Brie | Grissini

Truffle Brie | Grissini

Brie à la truffe | Grissini

4 plat | 67 per person/par personne

3 plat | 58 per person/par personne

2 plat | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% 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 | Ruchbrot | Freiland Stunden Ei | Alpkäse

Brienz Limousin beef tartare | bread | free-range hour egg | alpine cheese

Tartare de bœuf Limousin de Brienz | pain bis | Œufs de poule fermière | Fromage d'alpage

Schäferkäse | Rande | Pomelo | Chiccorino rosso

Shepherd's cheese | beetroot | pomelo | chiccorino rosso

Fromage de berger | betterave rouge | pomelo | chiccorino rosso

Suppe | Soup / *Soupe*

Tagessuppe oder Kürbissuppe

Soup of the day or pumpkin soup

Potage du jour ou soupe à la courge

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Alpschwein Filet | Speck | Kalbsjus

Alpine pork fillet | bacon | veal jus

Filet de porc d'alpage | Lardons | Jus de veau

Brienzersee Forelle aus dem Ofen | Meeres Spargel | Salz Zitrone

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

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

Dinkel Kürbis Ravioli | Sauerkraut

Spelt pumpkin ravioli | sauerkraut

Raviolis à l'épeautre et à la courge | Choucroute

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

Haselnuss Apfelkuchen | Streusel | Vanille Glace

Hazelnut apple cake | crumble | vanilla ice cream

Tarte aux pommes et aux noisettes | crumble | glace à la vanille

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 plat | 67 per person/par personne

3 plat | 58 per person/par personne

2 plat | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% 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 | Hagebutte | Gemüse Chips | Schnittlauch Vinaigrette

Grilled mini lettuce | rosehip | vegetable chips | chive vinaigrette

Mini-lattes grillées | Églantine | Chips de légumes | Vinaigrette à la ciboulette

Marinierter Lachs | Rettich | Senf Dill Frischkäse

Marinated salmon | radish | mustard dill cream cheese

Saumon mariné | Radis | Fromage frais à la moutarde et à l'aneth

Suppe | Soup / Soupe

Tagessuppe oder Kürbissuppe

Soup of the day or pumpkin soup

Potage du jour ou soupe à la courge

Hauptgang | Main course / Plat principal

Hirschschnitzel | Wildrahmsauce | Preiselbeer

Venison escalope | game cream sauce | cranberry

Escalope de cerf | Sauce à la crème de gibier | Airelles rouges

Konfierter Bachsaibling | Rande | Apfel | Meerrettich

Confit fillet of arctic char | Beetroot | Apple | horse radish

Filet d'omble fontaine confit | Betrave rouge | pommes | raifort

Hausgemachte Spätzli | Rotkraut

Homemade spaetzle | red cabbage

Tagliatelle | cèpes de Brienz | mozzarella cuite au four | basilic

Dessert/ Käse | Dessert / Cheese / Dessert / Fromage

Zwetschgen Beignets | Zimt | griechischer Joghurt | Honig

Plum fritters | cinnamon | Greek yoghurt | honey

Beignets de pruneaux | Cannelle | Yaourt grec | Miel

Trüffel Brie | Grissini

Truffle Brie | grissini

Brie à la truffe | grissini

4 plat | 67 per person/par personne

3 plat | 58 per person/par personne

2 plat | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% 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

Burrata | Kürbis | Nüsslisalat | Orange

Burrata | pumpkin | lamb's lettuce | orange

Burrata | Courge | Doucette | Orange

Entenbrust | Rosenkohl | Preiselbeer | Kürbiskerne

Duck breast | Brussels sprouts | cranberry | pumpkin seeds

Magret de canard | Choux de Bruxelles | Airelles rouges | Graines de potiron

Suppe | Soup / Soupe

Tagessuppe oder Kürbissuppe

Soup of the day or pumpkin soup

Potage du jour ou soupe à la courge

Hauptgang | Main course / Plat principal

Steak vom Brienzer Limousin Rind | Café de Paris Butter

Steak of Brienz Limousin beef | Café de Paris butter

Steak de bœuf limousin de Brienz | Beurre Café de Paris

Nordsee Königsschollen Filet «Finkenwerder Art»

North Sea king plaice fillet «Finkenwerder style»

Filet de plie royale de la mer du Nord «façon Finkenwerder»

Steinpilz Risotto | Bohnen Cassoulet

Porcini mushroom risotto | Bean cassoulet

Risotto aux cèpes | Cassoulet aux haricots

Dessert/ Käse | Dessert / Cheese / Dessert / Fromage

«Mille Feuilles» | Vanille Creme | Grenada Schokolade | Banane | Caramel

« Mille Feuilles » | Vanilla cream | Grenada chocolate | Banana | Caramel

« Mille Feuilles » | Crème vanille | Chocolat Grenade | Banane | Caramel

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 plat | 67 per person/par personne

3 plat | 58 per person/par personne

2 plat | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% 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*

Rotkraut | Trauben | Haselnüsse | Kichererbsen

Red cabbage | grapes | hazelnuts | chickpeas

Chou rouge | Raisins | Noisettes | Pois chiches

Hirsch | Carpaccio und Paté | Sauerteig Brot | Zwetschge

Venison | carpaccio and paté | sourdough bread | plum

Cerf | Carpaccio et paté | Pain au levain | Pruneau

Suppe | Soup / *Soupe*

Tagessuppe oder Kürbissuppe

Soup of the day or pumpkin soup

Potage du jour ou soupe à la courge

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Lammhaxe geschmort

Braised lamb shank

Jarret d'agneau braisé

Zander | Beurre blanc | Kirschtomate

Pike-perch | beurre blanc | cherry tomato

Sandre | Beurre blanc | Tomato cerise

Cremige Bramata Polenta | Rosenkohl

Creamy bramata polenta | Brussels sprouts

Polenta crémeuse Bramata | Choux de Bruxelles

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

Bratapfel Tiramisu

Baked apple tiramisu

Tiramisu de pommes au four

Trüffel Brie | Grissini

Truffle Brie | grissini

Brie à la truffe | grissini

4 plat | 67 per person/par personne

3 plat | 58 per person/par personne

2 plat | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.

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