

# 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*

---

#### Eisberg | Joghurt Dressing | Orangen | Rüeblli

Iceberg | yoghurt dressing, oranges and carrots

*Iceberg | vinaigrette au yaourt, oranges et carottes*

#### Cervelat | Alp Käse | Senfkorn Vinaigrette | Senfglace | Alpkäse Chips

Cervelat | alp cheese | mustard seed vinaigrette | mustard ice cream | alp cheese crisps

*Cervelas | fromage d'alpage | vinaigrette à la moutarde | glace à la moutarde | chips de fromage d'alpage*

### Suppe | *Soup* / *Soupe*

---

#### Tagessuppe

### Hauptgang | *Main course* / *Plat principal*

---

#### Confierter Kalbshals | Portwein Jus

Confit veal neck | port wine jus

*Cou de veau confit | jus au porto*

#### König Schollenfilet | Speck | Zwiebel

King plaice fillet | bacon | onion

*Roi filet de limande | lardons | oignon*

#### Kartoffelstock | junger Spinat

Mashed potatoes | young spinach

*Purée de pommes de terre | jeunes épinards*

### Dessert | *Dessert* / *Dessert*

---

#### Fruchtsalat mit Joghurt Glace

Fruit salad with yoghurt ice cream

*Salade de fruits avec glace au yaourt*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**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. 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*

---

**Gurke** | Peperoni | rote Zwiebeln | Kalamata Oliven | Datterini Tomate | Fetacreme

Cucumber | chilli pepper | red onions | kalamata olives | datterini tomato | feta cream

*Concombre* | *poivrons* | *oignons rouges* | *olives kalamata* | *tomate datterini* | *crème de feta*

**Brienzer Truthahn** | Rauch Forelle | Rande | süss saure Zwiebeln | Kapern

Turkey from Brienz | smoked trout | ribeye | sweet and sour onions | capers

*Dinde de Brienz* | *truite fumée* | *betterave* | *oignons aigres-doux* | *câpres*

### Zwischengang

---

**Würzige Hackfleischbällchen** | Tomaten Salsa

Spicy meatballs | tomato salsa

*Boulettes de viande hachée épicées* | *Salsa de tomates*

### Hauptgang | Main course / *Plat principal*

---

**Lammrücken** | Focaccia | Rosmarin Jus

Rack of lamb | focaccia | rosemary jus

*Carré d'agneau* | *Focaccia* | *Jus au romarin*

**Zanderfilet** | Kalamansi Beurrer Blanc | Kirschtomaten

Pike-perch fillet | calamansi beurre blanc | cherry tomatoes

*Filet de sandre* | *Beurrer Blanc de Kalamansi* | *Tomates cerises*

**Bramata Polenta** | Ratatouille

Polenta Bramata | ratatouille

*Bramata polenta* | *ratatouille*

### Dessert | Dessert / *Dessert*

---

**Meiringer Quarkbällchen** | Granada Schokoladen Creme

Quark Balls from Meiringen | granada chocolate cream

*Boules de fromage blanc de Meiringen* | *crème au chocolat granada*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**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. 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*

---

#### Nüsslisalat | gebackenes Freiland Ei | Rauch Speck | Kartoffeldressing

Lamb's lettuce | baked free-range egg | smoked bacon | potato dressing

*Salade de mâche | œufs de plein air cuits au four | lard fumé | vinaigrette aux pommes de terre*

#### Mangroven Crevetten | Papaya | Bohnen | Tomaten | Chili

Mangrove prawns | papaya | beans | tomatoes | chilli

*Crevettes de mangrove | papaye | haricots | tomates | chili*

### Zwischengang | Intermediate course / *Intermède*

---

#### Cassis Sorbet mit Sekt

Cassis sorbet with sparkling wine

*Sorbet au cassis avec du vin mousseux*

### Hauptgang | Main course / *Plat principal*

---

#### Steak vom Brienzer Limousin Rind

Beef steak limousin from Brienz

*Steak de bœuf limousin de Brienz*

#### Bachsaibling | Dampfkörbchen | Alpen Heu

Charfilet | steam baskets | alpine hay

*Filet d'omble de fontaine | foin des alpes | panier vapeur*

#### Dinkel Lotto | Bunte Rüben

Spelt Lotto | colourful beets

*Lotto à l'épeautre | betterave colorée*

### Dessert | Dessert / *Dessert*

---

#### Cheesecake | Streusel | Mohn | Erdbeer Balsamico Sorbet

Cheesecake | crumble | poppy seeds | strawberry balsamic sorbet

*Cheesecake | crumble | pavot | sorbet balsamique à la fraise*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

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. 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*

---

#### **Pizza** | Rucola | Rohschinken | Pesto

Pizza | rocket salad | raw ham | pesto

*Pizza | roquette | jambon cru | pesto*

#### **Ceviche vom Alpen Egli** | Rüebli | Ingwer | Meiringer Creme Fresh | Schnittlauch

Ceviche of alpine perche | carrots | ginger | Meiringer creme fresh | chives

*Ceviche de l'alpage perche | carottes | gingembre | Meiringer creme fresh | ciboulette*

### Zwischengang | Intermediate course / *Intermède*

---

#### **Gebackene Brienzlig** | Sauce Remoulade

Fried Brienzlig | remoulade sauce

*Ligue de Brienz frit | sauce rémoulade*

### Hauptgang | Main course / *Plat principal*

---

#### **Brienzer Bio Schweins Karree** | Honig Jus

Brienz pork loin | honey jus

*Carré de porc de Brienz | jus au miel*

#### **Heiss geräuchertes Lachsfilet** | Fenchel | Orange

Hot smoked salmon fillet | fennel | orange

*Filet de saumon fumé à chaud | Fenouil | Orange*

#### **Romanesco** | Arancini | Tomatensugo

Romanesco | arancini | tomato sugo

*Romanesco | arancini | sugo de tomates*

### Dessert | Dessert / *Dessert*

---

#### **Passionsfrucht** | Weisse Schokolade | Mango Sorbet

Passion fruit | white chocolate | mango sorbet

*Fruit de la passion | chocolat blanc | sorbet à la mangue*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**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. 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** | Alpkäse Dressing | Eigelbcreme | Knoblauch Chips

Grilled mini lettuce | alpine cheese dressing | egg yolk cream | garlic crisps

*Mini-lattes grillées | vinaigrette au fromage d'alpage | crème au jaune d'œuf | chips à l'ail*

#### **Marinierter Lachs** | Rande | Butter Milch | Dill

Marinated salmon | beetroot | butter milk | dill

*Saumon mariné | betterave | beurre lait | aneth*

### Hauptgang | Main course / Plat principal

---

#### **Kalbs Involtni** | getrocknete Tomate | Pinienkerne | Pfefferjus

Veal Involtni | dried tomato | pine nuts | pepper jus

*Involtni de veau | tomate séchée | pignons de pin | jus au poivre*

#### **Tajine** | Hecht | Rüebli | Couscous | Grapefruit

Tajine | pike | carrots | couscous | grapefruit

*Tajine | brochet | carottes | couscous | grapefruit*

#### **Sepia Tagliatelle** | Zucchetti | Basilikum | Hobelkäse

Sepia tagliatelle | courgette | basil | sliced cheese

*Tagliatelles à la sépia | courgettes | basilic | fromage à rebibes*

### Dessert/ Käse | Dessert / Cheese / Dessert / Fromage

---

#### **Frischkäse** | Früchte Brot | Dattel

Cream cheese | fruit bread | dates

*Fromage frais | pain aux fruits | datte*

### Dessert / Dessert / dessert

---

#### **Pistazien** | Bitter Schokolade | Yuzu Sorbet

Pistachios | dark chocolate | yuzu sorbet

*Pistache | Chocolat amer | Sorbet au yuzu*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**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. 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 | Nüsslersalat | Olivenöl | Honig Balsamico

Burrata | pumpkin | nut salad | olive oil | honey balsamic vinegar

*Burrata | courge | salade de rampon | huile d'olive | miel balsamique*

**Rinds Tatar** | Sauerteig Brot | Stunden Ei | alter Bergkäse

Beef tartare | sourdough bread | hour egg | old mountain cheese

*Tartare de boeuf | pain au levain | oeuf des heures | vieux fromage de montagne*

### Zwischengang | Intermediate course / Intermède

---

**Lamm Merguez** | Dijonnaise

Lamb Merguez | Dijonnaise

*Merguez d'agneau | Dijonnaise*

### Hauptgang | Main course / Plat principal

---

**Rindsfilet "Wellington"**

Beef fillet 'Wellington'

*Filet de bœuf « Wellington*

Gebratene **Brienzersee Felchen** | Petersilie | Tomate | Gurke | Zitrone

Fried lake whitefish from Brienz | parsley | tomato | cucumber | lemon

*Filet de féra du lac de Brienz | persil | tomate | concombre | citron*

**Gebackener Blumenkohl** | Erdnüsse

Fried cauliflower | peanuts

*Chou-fleur cuit au four | cacahuètes*

### Dessert | Dessert / Dessert

---

**Meiringer Creme fraiche Törtchen** | Himbeeren | Blau Beeren Sorbet

Meiringer crème fraîche tartlets | raspberries | blue berry sorbet

*Tartelettes à la crème fraîche de Meiringen | framboises | sorbet aux baies bleues*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**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. 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*

---

**Rande** | Federkohl | Orange | Chicorée

Beetroot | spring cabbage | orange | chicory

*Betterave | chou plume | orange | chicorée*

**Kalbspastete** | gepickeltes Gemüse | Frisée

Veal pâté | pickled vegetables | frisée

*Pâté de veau | légumes piqués | frisée*

## Zwischengang | Intermediate course / *Intermède*

---

Gazpacho

## Hauptgang | Main course / *Plat principal*

---

**Brienzer Truthahn** | Raclettekäse | Knusper

Turkey from Brienz | raclette cheese | crispy

*Dinde de Brienz | Fromage à raclette | croustillant*

**Brienzersee Forelle** | Zitrone | Meerspargel

Lake Brienz trout | lemon | sea asparagus

*Truite du lac de Brienz | citron | asperges de mer*

**Chorizo Krapfen** | Peperonata

Chorizo fritters | peperonata

*Beignets de chorizo | peperonata*

## Dessert | Dessert / *Dessert*

---

**Blätterteig, Vanillecreme** | Kirschen | Milkschokolade

Puff pastry, vanilla cream | cherries | milk chocolate

*Pâte feuilletée | crème à la vanille | cerises | chocolat au lait*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**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. 8.1% MwSt.

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