

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 | Rüebli

Iceberg | yoghurt dressing, oranges and carrots

Iceberg | vinaigrette au yaourt, oranges et carottes

Wurst-Käse Salat | Senfkorn Vinaigrette | Senfglace | Alpkäse Chips

Sausage - alp cheese salad | mustard seed vinaigrette | mustard ice cream | alp cheese crisps

Saucisson - fromage d'alpage salade | vinaigrette à la moutarde | glace à la moutarde | chips de fromage d'alpage

Suppe | Soup / *Soupe*

Tagessuppe

Today soup

Potage du jour

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Kalbs Involntini | getrocknete Tomate | Pinienkerne | Pfefferjus

Veal Involntini | dried tomato | pine nuts | pepper jus

Involntini de veau | tomate séchée | pignons de pin | jus au poivre

Königs Schollenfilet | Speck | Zwiebel

King plaice fillet | bacon | onion

Filet de limande royale | lardons | oignon

Kartoffelstock | junger Spinat

Mashed potatoes | young spinach

Purée de pommes de terre | jeunes épinards

Dessert | Dessert / *Dessert*

Erdbeer Tiramisu | Weisse Schokolade

Strawberry tiramisu | white chocolate

Tiramisu aux fraises | chocolat blanc

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme

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*

Weiss grüner Spargel | Mesclun-Salat | Erdbeeren | Bärlauch-Vinaigrette

White green asparagus | mesclun salad | strawberries | wild garlic vinaigrette

Asperges blanches et vertes | salade de mesclun | Fraises | vinaigrette à l'ail des ours

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

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

Dinde de Brienzi | truite fumée | betterave | oignons aigres-doux | câpres

Zwischengang | Intermediate course / *Intermède*

Würzige Hackfleischbällchen | Tomaten Chutney

Spicy meatballs | tomato chutney

Boulettes de viande hachée épicées | Chutney 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

Kartoffel Gnocchi | Ratatouille

Potatoe gnocchi | ratatouille

Gnocchi de pommes de terre | ratatouille

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.

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*

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

Datterini Tomate | Fetacreme

Greek salad | cucumber | chilli peppers | red onions | Kalamata olives | Datterini tomato | Feta cream

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

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*

Gebackene Brienzig | Sauce Remoulade

« Brienzig » fish | remoulade sauce

Poisson Ligue de Brienzi | sauce rémoulade

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Steak von **Brienzer Limosin Kalb**

Brienzi Limosin veal steak

Steak de veau de Limosin de Brienzi

Bachsaibling | Dampfkörbchen | Alpen Heu

Charfilet | steam baskets | alpine hay

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

Dinkel Lotto | Brokkoli Knusper Quiche

Spelt Lotto | Broccoli crispy quiche

Lotto à l'épeautre | Quiche croustillante au brocoli

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*

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

Ceviche Thunfisch | Rüebli | Ingwer | Meiringer Creme Fraiche | Schnittlauch

Ceviche of tuna fish | carrots | ginger | Meiringer cream fresh | chives

Ceviche de Thon | carottes | gingembre | Meiringer crème fraîche | ciboulette

Zwischengang | Intermediate course / *Intermède*

Hausgemachtes Sorbet mit Schaumwein

Home made sorbet with sparkling wine

Sorbet fait maison avec vin mousseux

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Brienzer Bio Schweins Karree | Honig Jus

Brienz pork loin | honey jus

Carré de porc de Brienz | jus au miel

Tajine | Wolfsbarsch | Bulgur | Petersilie | Tomate | Granatapfel

Tajine | sea bass | bulgur | parsley | tomato | pomegranate

Tajine | loup de mer | boulgour | persil | tomate | grenade

Gebackener Blumenkohl | Erdnüsse | Bramata Polenta

Fried cauliflower | peanuts | Bramata polenta

Chou-fleur cuit au four | cacahuètes | polenta Bramata

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

Pinsa | Creme Fraiche | Rucola | Nektarine

Pinsa | crème fraîche | rocket salad | nectarine

Pinsa | crème fraîche | Roquette | nectarine

Wasser Melone | Avocado Scamosa | Hasli Rohschinken

Water melon | avocado | scamosa | raw ham from Haslital

Melon | avocat | scamosa | jambon cru du Haslital

Zwischengang | Intermediate course / Intermède

"Senf Freiland Ei" | Miso Senf | Hollandaise

Egg mustard' | miso mustard | hollandaise

Moutarde œufs | moutarde miso | hollandaise

Hauptgang | Main course / Plat principal

Confierter Kalbshals | Zwiebel Jus

Confit veal neck | onions jus

Cou de veau confit | jus d'oignons

Heiss geräuchertes Lachsfilet | Fenchel | Orange

Hot smoked salmon fillet | fennel | orange

Filet de saumon fumé à chaud | Fenouil | Orange

Sepia Tagliatelle | Zucchini | Tomate | Basilikum | Hobelkäse

Sepia tagliatelle | courgette | tomato | basil | sliced cheese

Tagliatelles à la sépia | courgette | tomate | basilic | fromage à rebibes

Dessert | Dessert / Dessert

Himbeer Joghurt Törtchen | Blaubeer Sorbet

Raspberry yoghurt tartlet | blueberry sorbet

Tartelette au yogourt et aux framboises | sorbet aux myrtilles

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 | Ochsenherztomate | Rucola | Basilikum Sorbet | Honig Balsamico

Burrata | tomato | rocket salad | basil sorbet | honey balsamic vinegar

Burrata | tomate | roquette | sorbet basilic | vinaigre balsamique au miel

Marinierter Lachs | Rande | Butter Milch | Dill | Apfel

Marinated salmon | beetroot | butter milk | dill | apple

Saumon mariné | betterave | beurre lait | aneth | pomme

Zwischengang | Intermediate course / Intermède

Lamm Merguez | Streichholzkartoffeln | Dijonnaise

Lamb Merguez | spreadable potatoes | Dijonnaise

Merguez d'agneau | pommes de terre tartinables | Dijonnaise

Hauptgang | Main course / Plat principal

Rindsfilet «Wellington»

Beef fillet 'Wellington'

Filet de bœuf « Wellington

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

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

Filet de fêra rôti du lac de Brienz | persil | tomate | concombre | citron

Spargel | Junge Kartoffeln vom Belper Berg | Olivenöl Hollandaise

Asparagus | young potatoes from Belper Berg | olive oil hollandaise

Asperges | jeunes pommes de terre du Belper Berg | huile d'olive hollandaise

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.

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*

Knusper | **Blattsalate** | Bohnen | Radieschen | Orangen Dressing | Hobelkäse
Crispy | lettuce | leaf lettuce | beans | radishes | orange dressing | sliced cheese
Croustillant | salade verte | haricots | radis | vinaigrette à l'orange | fromage à rebibes

Kalbspastete | gepickeltes Gemüse | Chicoree

Veal pâté | pickled vegetables | chicory
Pâté de veau | légumes piqués | chicorée

Zwischengang | Intermediate course / *Intermède*

Gazpacho

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Brienzer Truthahn | Raclettekäse | Safran | Chutney

Brienz turkey | raclette cheese | saffron | chutney
Dinde de Brienz | Fromage à raclette | Safran | Chutney

Seeforelle | Zitrone | Meerspargel

Lake trout | lemon | sea asparagus
Truite de mer | Citron | Asperges de mer

Kartoffeln Muffins | Rüben Beet

Potato muffins | beetroot bed
Pommes de terre muffins | betterave beet

Dessert | Dessert / *Dessert*

Pekannuss Schokoladen Brownies | Limetten Salzkaramel | Joghurtglace

Pecan chocolate brownies | lime salted caramel | yoghurt ice cream
Brownies au chocolat aux noix de pécan | caramel au sel et au citron vert | 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.