

# 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*

---

#### Kopfsalat Herz | Joghurt Dressing | Orangen | Rüebli

Lettuce salad | yoghurt dressing | oranges | carrots

*Salade laitue | sauce au yogourt | oranges | carottes*

#### Dumplings | gefüllte Teigtaschen | Poulet | Tofu/Kimchi | Sojasauce

Dumplings | stuffed | chicken | tofu/kimchi | soy sauce

*Dumplings | boulettes de pâte farcies | poulet | tofu/kimchi | sauce soja*

### Suppe | Soup / *Soupe*

---

#### Tagessuppe | soup of day | *soupe du jour*

oder | or | ou

Kürbissuppe | Kürbiskerne | pumpkin soup | pumpkin seeds | *soupe au potiron | raines de potiron*

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

---

#### Knusper Entebrust

Crispy duck breast

*Magret de canard croustillant*

#### Thunfisch | Sesam | Edamame | Teriyaki

Tuna | sesame | edamame | teriyaki

*Thon | sésame | edamame | teriyaki*

#### Glasnudeln aus Süsskartoffel | Shitake | Gemüse | Sojasprossen | Ei

Glass noodles as sweet potatoes | shitake | vegetables | soybeans sprouts | egg

*Nouilles de verre aux patates douces | shitake | légumes | pousses de soja | oeuf*

### 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 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*

---

**Nüssler Salat** | süss saurer Kürbis | Nüsse und Kerne | Kartoffeldressing

Lamb's lettuce | sweet and sour pumpkin | nuts | seeds | potato dressing

*Salade de mâche | courge aigre douce | noix | graines | vinaigrette aux pommes de terre*

**Kalbsleber Terrine** | Brioche | Kumquat

Veal liver terrine | brioche | kumquat

*Terrine de foie de veau | brioche | kumquat*

### Suppe | Soup / *Soupe*

---

**Tagessuppe** | soup of day | *soupe du jour*

oder | or | *ou*

**Kürbissuppe** | Kürbiskerne | pumpkin soup | pumpkin seeds | *soupe au potiron | raines de potiron*

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

---

**Wildschwein Kotelette** | Preiselbeerjus | Maroni

Wild boar cutlet | Cranberry sauce | Chestnuts

*Côtelette de sanglier | Jus d'airelles | Marrons*

**Kabeljau im Dampfkörbchen** | Spinat | Birne

Cod in a steamer basket | spinach | pear

*Cabillaud cuit à la vapeur | épinards | poire*

**Spätzli** | Rotkraut

Spätzli | Red cabbage

*Spätzli | Chou rouge*

### Dessert | Dessert / *Dessert*

---

**Cheesecake** | Zwetschgen Sorbet

Cheesecake | plum sorbet

*Cheesecake | sorbet aux pruneau*

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.

# 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*

---

**Federkohl** | Grapefruit | gehobelter Scarmoza | Schalotten Vinaigrette | Gemüse Knusper  
Kale | grapefruit | shaved Scarmoza cheese | shallot vinaigrette | crispy vegetables  
*Chou frisé | pamplemousse | Scarmoza râpé | vinaigrette à l'échalote | légumes croustillants*

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

### Suppe | Soup / *Soupe*

---

**Tagessuppe** | soup of day | *soupe du jour*  
oder | or | ou

**Kürbissuppe** | Kürbiskerne | pumpkin soup | pumpkin seeds | *soupe au potiron | graines de potiron*

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

---

**Confierter Kalbshals** | Zwiebel Jus  
Confit veal neck | onions jus  
*Cou de veau confit | jus d'oignons*

**Knusper Zander** | Randen Beurre Blanc  
Crispy pike-perch | beetroot beurre blanc  
*Sandre crouillant | Beurre blanc au betteraves rouge*

**Kartoffelpüree** | Petersilienwurzel  
Mashed potatoes | parsley root  
*Purée de pommes de terre | racine de persil*

### Dessert | Dessert / *Dessert*

---

**Crème Brûlée in Flammen** | Orange | Schokoladen Glace  
Crème brûlée in flames | orange | Chocolate ice cream  
Crème brûlée flambée | orange | Glace au chocolat

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.

# 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*

---

**Ziegenkäse** | Früchtebrot | Honig Dressing | geröstete Mandeln

Goat cheese | fruit bread | honey dressing | roasted almonds

*Fromage de chèvre | pain aux fruits | vinaigrette au miel | amandes grillées*

**Rauchlachs** | Gurke | Buttermilch | Dill | Rogen

Smoked salmon | cucumber | buttermilk | dill | roe

*Saumon fumé | concombre | beurre du lait | aneth | œufs de poisson*

### Suppe | Soup / *Soupe*

---

**Tagessuppe** | soup of day | *soupe du jour*

oder | or | ou

**Kürbissuppe** | Kürbiskerne | pumpkin soup | pumpkin seeds | *soupe au potiron | raines de potiron*

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

---

**Alpschwein Steak** | Kalbsjus

Alpine pork steak | veal jus

*Steak de porc d'alpage | jus de veau*

**Brienzersee Forelle aus dem Ofen** | Alpenheu

Lake Brienz trout from the oven | alpine hay

*Truite du lac de Brienz au four | foin d'alp*

**Kürbis Raviolo** | Sauerkraut

Pumpkin ravioli | sauerkraut

*Ravioli à la courge | choucroute*

### Dessert | Dessert / *Dessert*

---

**Toblerone Parfait** | Vanille Glace | Ovo Rocks | Caotina Schokoladen Sauce | Rahm

Toblerone parfait | vanilla ice cream | ovo Rocks | caotina chocolate sauce | whipped cream

Parfait Toblerone | glace à la vanille | ovo Rocks | sauce au chocolat Caotina | crème chantilly

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.

# 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

---

#### Grillierter Mini-Lattich | Hagebutte | Gemüse Chips

Grilled mini lettuce | rosehip | vegetable crisps

*Mini-laitue grillée | cynorrhodon | chips de légumes*

#### Rindstatar | hausgemachtes Sauerteigbrot | Kürbis | Frischkäse

Beef tartare | homemade sourdough bread | pumpkin | cream cheese

*Tartare de bœuf | pain au levain maison | potiron | fromage frais*

### Suppe | Soup / Soupe

---

#### Tagessuppe | soup of day | soupe du jour

oder | or | ou

Kürbissuppe | Kürbiskerne | pumpkin soup | pumpkin seeds | *soupe au potiron / raines de potiron*

### Hauptgang | Main course / Plat principal

---

#### Hirschschnitzel | Wildrahmsauce | Büscheli Birne

Deer escalope | wild cream sauce | baby pear

*Escalope de cerf | sauce à la crème sauvage | petit poire*

#### Heiß geräuchertes Lachs Filet | Rande | Apfel

Hot-smoked salmon fillet | beetroot | apple

*Filet de saumon fumé à chaud | betterave rouge | pomme*

#### Quarkpizockel | Rahmwirsing

Curd dumpling | creamed savoy cabbage

*Pizockel au fromage blanc | chou frisé à la crème*

### Dessert | Dessert / Dessert

---

#### Hausgemachtes Eis am Stiel

Homemade ice lolly

*Glaces maison sur bâtonnets*

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.

# 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 | salade de mâche | orange*

#### Entenbrust | Rosenkohl | Preiselbeer | Kürbiskerne

Duck breast | brussels sprouts | cranberries | pumpkin seeds

*Magret de canard | choux de bruxelles | airelles | graines de courge*

### Suppe | Soup / Soupe

---

#### Tagessuppe | soup of day | soupe du jour

oder | or | ou

Kürbissuppe | Kürbiskerne | pumpkin soup | pumpkin seeds | *soupe au potiron | raines de potiron*

### Hauptgang | Main course / Plat principal

---

#### Steak vom Brienzer Limosin Rind | Café de Paris Butter

Brienz Limousin beef steak | café de paris butter

*Steak de boeuf Limousin de Brienz | beurre café de paris*

#### Dorade Royal | Salzkruste | Zitrone | Kräuter

Sea bream | salt crust | lemon | herbs

*Dorade royale | croûte de sel | citron | herbes aromatiques*

#### Steinpilz Risotto | Bohnen Cassoulet

Porcini mushroom risotto | beans cassoulet

*Risotto aux cèpes | cassoulet d'haricots*

### Dessert | Dessert / Dessert

---

#### Blätterteig | Vanillecreme | Williams Birne | Milkschokolade

Puff pastry | vanilla cream | williams pear | milk chocolate

*Pâte feuilletée | crème à la vanille | poire Williams | chocolat au lait*

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.

# 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*

---

#### Gemüse Papaya | Rüebli | Chili | Erdnüsse | Bohnen | Tomaten

Vegetables Papaya | carrots | chilli | peanuts | beans | tomatoes

*Légumes Papaye | carottes | piment | cacahuètes | haricots | tomates*

#### Thunfisch Tatar | Rettich Kimchi | Wasabi Mayonnaise

Tuna tartare | radish kimchi | wasabi mayonnaise

*Tartare de thon | kimchi au radis | mayonnaise au wasabi*

### Suppe | Soup / *Soupe*

---

#### Tagessuppe | soup of day | *soupe du jour*

oder | or | ou

Kürbissuppe | Kürbiskerne | pumpkin soup | pumpkin seeds | *soupe au potiron / raines de potiron*

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

---

#### Grünes Thai Curry | Poulet

Green Thai curry | chicken

*Curry vert thaïlandais | poulet*

#### Rotbarbe

*Red mullet*

Rouget barbet

#### Jasmin Reis | Gebratenes Gemüse

Jasmin rice | fried vegetables

*Riz Jasmin | légumes sautés*

### Dessert | Dessert / *Dessert*

---

#### Gebackene Banane | Bananenblatt | Macha Tee Galce

Baked banana | banana leaf | matcha tea ice cream

Banane cuite au four | feuille de bananier | glace au thé matcha

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.