

FRÜHLINGSMENU

Lachs | Salmon

72 Std. kaltgeräuchert | Gemüsesalat | Dill-Senfsauce
72 h cold smoked | vegetable salad | dill mustard sauce

*** **

Spargel-Zitronengrassuppe | Asparagus lemon grass soup

Kokosmilch
Coconut milk

*** **

Riesencrevetten | King prawns

Currysauce | Nudeln
Curry sauce | Noodles

*** **

Wengener Rindsschnitzel | Wengen Beef escalope

Maggia-Pfeffersauce | Berner Speckrösti | Gemüse
Maggia pepper sauce | bacon rösti | vegetables
oder

Seeländer Spargeln mit Pouletbrust | Seeland Asparagus with chicken breast

Bärlauch Gnocchi | Kräuter-Hollandaise
Wild garlic gnocchi | herb Hollandaise sauce

*** **

Käse | Cheese

Von Jumi aus Bern | Feigensenf | Früchtebrot
From Jumi in Bern | fig mustard | fruit bread

*** **

Bären Coupe

Butterbiskuit | Frischkäse | Erdbeeren | Rahm
Butter biscuit | cream cheese | strawberries | whipped cream

Menu ohne Käse | *Menu without cheese* 75.--
Hotel Menu + 22.--

Menu komplett | *Complete menu* 82.--
Hotel Menu + 29.--

VORSPEISEN | STARTERS

Kaltgeräucherter Lachs Cold smoked salmon	19.50
Aus Willy's Räucherofen 72 Std. Gemüsesalat Dill-Senfsauce <i>72 hours in Willy`s smoker vegetable salad dill-mustard sauce</i>	
Regionale warme und kalte Tapas Warm and cold tapas	19.50
Lassen Sie sich überraschen <i>Assortment of warm and cold local starters</i>	<i>Hotel Menu</i> +5.--
Riesencrevetten King prawns	18.50
Currysauce Nudeln <i>Curry sauce Noodles</i>	

SUPPEN | SOUPS

Spargel-Zitronengrassuppe Asparagus lemon grass soup	12.50
Kokosmilch <i>coconut milk</i>	
Bärlauchsuppe Wild garlic soup	12.50
Bärlauch Rahm Blätterteiggebäck <i>Wild garlic cream puff pastry</i>	

SALATE | SALADS

Salat Bowl Salad Bowl	11.50
Blattsalat Nüsse Rohkost Eingelegtes und Fermentiertes <i>Leaf salad nuts raw vegetables pickled and fermented vegetables</i>	
Spargelsalat Asparagus salad	13.50
Blattsalat zweierlei Spargeln Erdbeeren <i>Leaf salad duo of asparagus strawberries</i>	

FELD | WALD | BERGE
FIELD | FOREST | MOUNTAINS

Rind vom Bödeli | Beef from Interlaken Gluscht
Small Hunger
Regular

Pulled Beef-Burger 36.50

Kabissalat | Speck | Trüffelmayonnaise | Röstzwiebeln *Hotel Menu* +5.--
Pommes frites | hausgemachtes Brötli
Cabbage salad | bacon | truffle mayonnaise | fried onions
French fries | homemade bun

Rindsentrecôte | Beef Entrecôte

Bären-Fries | Gemüse | Kräuterbutter *Hotel Menu* +10.-- 200 g 44.--
Bären French fries | vegetables | herb butter *Hotel Menu* +20.-- 300 g 54.--

Rind aus Wengen | Beef from Wengen

Rindsschnitzel | Beef escalope 33.50 38.50

Maggia-Pfeffersauce | Speckrösti | Gemüse
Maggia pepper sauce | bacon rösti | vegetables

Schwein von der Wengernalp

Pork from Wengernalp

Schnitzel | Escalope 30.50 35.50

Parmesan-Bärlauch-Panade | Erdbeerisotto | Gemüse
Parmesan and wild garlic breading | strawberry risotto | vegetables

Seeländer Spargeln | Asparagus from Seeland

Weisse Spargeln | White asparagus 30.50

Kräuter-Hollandaise | hausgemachte Bärlauchgnocchi
Herb-Hollandaise saue | homemade wild garlic gnocchi

Mit gegrillter Pouletbrust 35.50

Added with grilled chicken breast

BRIENZERSEE | MEER**LAKE BRIENZ | SEA**

	Gluscht <i>Small</i>	Hunger <i>Regular</i>
Felchenfilet White fish filet Aus dem Brienzensee Erdbeerrisotto Berghonig Zitronensauce Gemüse <i>From Lake Brienz strawberry risotto mountain honey lemon sauce vegetables</i>	33.50	38.50
Riesencrevetten King prawns Pikante Currysauce Jasminreis <i>Spicy curry sauce Jasmine rice</i>		36.50

VEGAN | VEGI | PASTA

Trilogie von der Kichererbse Trilogy of chickpeas Currysauce Kichererbsentäschli Randenhummus Kichererbsen-Fries Gemüse <i>Curry sauce chickpea patty beetroot hummus chickpea fries vegetables</i>		33.50
Burger Knusper-Aubergine Kabissalat Trüffelmayonnaise Röstzwiebeln Bären Fries hausgemachtes Brötli <i>Crispy eggplant cabbage salad truffle mayonnaise fried onions Bären French fries homemade bun</i>		33.50
Tagliatelle Homemade pasta Rahmsauce Spargeln Tomaten Maggia-Pfeffer <i>Cream sauce asparagus tomatoes Maggia pepper</i>		30.50
Mit kaltgeräuchertem Lachs aus Willy`s Räucherofen <i>Added with cold smoked salmon from Willy`s smoker</i>		32.50
Mit gegrillter Pouletbrust <i>Added with grilled chicken breast</i>		35.50

Desserts

„Kein Dessert“ ein Espresso mit einem bisschen „Nüd“ 12.50
„No dessert“ an espresso with a little bit of „nothing“ Hotel Menu +4.--

Vanille | Vanilla 10.50
Glace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm
Vanilla ice cream | chocolate sauce | almonds | whipped cream

Spargeln | Asparagus 10.50
Halb gefroren | Meringue | Erdbeersalat
Parfait | meringue | strawberry salad

Mini Coupes

Schokolade 8.50
Tobleronemousse | Pistazien | Rahm
Toblerone mousse | pistachios | whipped cream

Hugo on Ice 8.50
Zitronensorbet | Holunderblütensirup | Schaumwein
Lemon sorbet | elderflower syrup | sparkling wine

Swiss Coupe 8.50
Vanilleglace | Meringue | Erdbeeren | Rahm
Vanilla ice cream | meringue | strawberries | whipped cream

Ingwerer 8.50
Zitronensorbet | Peppes Ingwerer aus Bern
Lemon sorbet | ginger liqueur from Bern

Bären Coupe 8.50
Butterbiskuit | Frischkäse | Erdbeeren | Rahm
Butter biscuit | cream cheese | strawberries | whipped cream

Käse | Cheese

Von Jumi bei Bern		15.50
Eine Auswahl von exzellenten Schweizer Käsen	<i>Hotel Menu</i>	+5.--
Feigensenf Früchtebrot		
<i>Assortment of Swiss cheese fig mustard fruit bread</i>		

Glacé | Ice cream

Joghurt | *Yogurt*
Pistazie | *Pistachio*
Schokolade | *Chocolate*
Mocca | *Coffee*
Vanille | *Vanilla*
Erdbeer | *Strawberry*

Sorbets

Birne | *Pear*
Zitrone | *Lemon*
Himbeer | *Raspberry*

Pro Kugel per scoop	3.50
Rahm whipped cream	1.50

Digestifs

Gingwerer <i>Gin and ginger liqueur</i>	2cl	6.--
fruchtiger Wacholderduft und ein Ingwer-scharfer Abgang		
Montilla-Moriles Pedro Ximénez Solera 1927 Alvear	5cl	6.50
Ein natürlich süsser Wein von dunkler, dichter Mahagonifarbe Sweet wine		

Kafi-Kärtli mit Alkohol

As isch mir glich Kafi	9.50
Kahlua Kaffeelikör Tia Maria	9.50
Amaretto Baileys Lilah Jameson-Whiskey	9.50