

WINTERMENU

Lachs | Salmon

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

*** **

Klare Gerstensuppe «East meets West» | Clear Barley Soup

Asiatische Gewürze
Asian spices

*** **

Riesencrevetten | King Prawns

Currysauce | Nudeln
Curry sauce | Noodles

*** **

Schweinschnitzel | Pork Escalope

Knuspermantel | Dörrfrüchterisotto | Gemüse
Crispy crumbed | dried fruits risotto | vegetables
oder / or

Hirschpfeffer aus Simmentaler Jagd | Red wine braised Deer from Simmental

Spätzli | Gemüse
Spätzli | vegetables

*** **

Käse | Cheese

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

*** **

Bratapfel | Baked Apple

Marzipan | Rosinen | Mandeln | Vanillesauce | Rahm
Marzipan | raisins | almonds | vanilla sauce | 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>	
Randen Panna Cotta Beetroot Panna Cotta	13.50
Wasabischaum Blattsalat <i>Wasabi foam Leaf salad</i>	
Regionale warme und kalte Tapas Warm and cold local 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

Klare Gerstensuppe "East meets West" Clear Barley Soup	11.50
Asiatische Gewürze <i>Asian spices</i>	
Pastinakencrèmesuppe Parsnip Cream Soup	12.50
Blätterteiggebäck <i>Puff pastry</i>	

SALATE | SALADS

Salat Bowl Salad Bowl	11.50
Blattsalat Nüsse Rohkost Eingelegtes Fermentiertes <i>Leaf salad nuts raw vegetables pickled veggies fermented veggies</i>	
„Gotte Alice“ Salat „Gotte Alice“ Salad	13.50
Blattsalat Champignons Brotcroûtons Speck Eiwürfeli <i>Leaf salad mushrooms croûtons bacon egg</i>	

FELD | WALD | BERGE
FIELD | FOREST | MOUNTAINS

Rind vom Bördeli
Beef from Interlaken

Gluscht Hunger
Small *Regular*

Pulled Beef-Burger

Rotkabissalat | Speck | Trüffelmayonnaise | Röstzwiebeln
 Pommes frites | hausgemachtes Brötli
Red cabbage salad | bacon | truffle mayonnaise | fried onions
French fries | homemade bun

36.50
Hotel Menu +5.--

Rindsentrecôte | Beef Entrecôte

Bären-Fries | Gemüse | Kräuterbutter *Hotel Menu* +10.--
Bären French fries | vegetables | herb butter *Hotel Menu* +20.--

200 g 44.--
 300 g 54.--

Schwein von der Wengernalp
Pork from Wengernalp

Schnitzel | Escalope

Knuspermantel | Dörrfrüchterisotto | Gemüse
Crispy crumbed | dried fruits risotto | vegetables

30.50 35.50

Wild aus Simmentaler Jagd
Game from Simmental

Hirschpfeffer | Red wine braised Deer

Spätzli | Gemüse
Spätzli | vegetables

30.50 35.50

	Gluscht <i>Small</i>	Hunger <i>Regular</i>
<u>Lamm Lamb</u>		
Lammrücken Saddle of Lamb Knoblauch-Kräutersauce Berner Speckrösti Gemüse <i>Garlic herb sauce bacon rösti vegetables</i>	37.50 <i>Hotel Menu</i>	42.50 +5.--
<u>BRIENZERSEE MEER</u>		
Felchenfilet White Fish Filet Aus dem Brienzensee Dörrfrüchterisotto Berghonig Zitronensauce Gemüse <i>From Lake Brienz dried fruits risotto mountain honey lemon sauce vegetables</i>	33.50	38.50
Riesencrevetten King Prawns Pikante Currysauce Nudeln <i>Spicy curry sauce noodles</i>		36.50
<u>VEGAN VEGI PASTA</u>		
Trilogie von der Kichererbse Trilogy of Chickpeas Kichererbsentätschli Randenhummus Kichererbsen-Fries Gemüse Currysauce <i>Chickpea patty beetroot hummus chickpea fries vegetables curry sauce</i>		33.50
Vegi Burger Knusper-Aubergine Rotkabissalat Trüffelmayonnaise Röstzwiebeln Bären Fries hausgemachtes Brötli <i>Crispy eggplant red cabbage salad truffle mayonnaise fried onions Bären French fries homemade bun</i>		33.50
Tagliatelle Homemade pasta Rahmsauce Gorgonzola eingelegte Birne Wirsing Nüsse <i>Cream sauce Gorgonzola pickled pear savoy cabbage nuts</i>		33.50

Desserts

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

Bratapfel | Baked Apple 10.50
Marzipan | Rosinen | Mandeln | Vanillesauce | Rahm
Marzipan | raisins | almonds | vanilla sauce | whipped cream

Schokolade | Chocolate 10.50
Schokoladen-Nuss-Brownie | Früchtekompott | Rahm
Chocolate nut brownie | fruit compote | whipped cream

mit Vanilleglace 12.50
with vanilla ice cream

Mini Coupes

Thesi's Rumfrüchtetopf | Thesi's Rum Pot 8.50
Eingelegte Früchte | Vanilleglace | Mandeln | Rahm
Pickled fruits | vanilla ice cream | almonds | whipped cream

Ingwerer 8.50
Zitronensorbet | hausgemachter Ingwerlikör
Lemon sorbet | homemade ginger liqueur

Dänemark 8.50
Vanilleglace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm
Vanilla ice cream | chocolate sauce | almonds | whipped cream

Schweiz 8.50
Gebrannte Creme | Basler Leckerli | Rahm
Caramel cream | spice biscuit | whipped cream

Affogato al caffè 8.50
Vanilleglace | Espresso | Gebäck
Vanilla ice cream | espresso | pastry

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>		

Glace | Ice Cream

Vanille | *Vanilla*

Schokolade | *Chocolate*

Mocca | *Coffee*

Zimt | *Cinnamon*

Tiramisu

Caramel

Pro Kugel | *per scoop* 3.50

Rahm | *whipped cream* 1.50

Sorbets

Birne | *Pear*

Zitrone | *Lemon*

Zwetschgen | *Plum*

Shots und Likörs

Ingwerer 4cl 7.50
Würzig-feine Süsse mit scharfem Abgang, hausgemacht

Lilah 4cl 7.50
Geschmeidiger Chai Crème Likör mit auserlesenen Gewürzen aus Fernost

Montilla-Moriles Pedro Ximénez Solera Alvear 5cl 7.50
Ein natürlich süsser Wein von dunkler, dichter Mahagonifarbe

Kafi-Kärtli mit Alkohol

Bäre Kafi | Kahlua Kaffeelikör | Tia Maria | Amaretto | Baileys 9.50

Offene Tees

Ginger Queen | Wengener Minzetee | Früchtetee 4.50