

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

*** **

Riesengrillen | 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

*** **

Bratäpfel | 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 |
| Meerrettichschaum Blattsalat <i>Horseradish 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 Bödeli
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

Hotel Menu 36.50
 +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

Hirschschnitzel | Deer Escalope

Wacholderrahmsauce | Spätzli | Gemüse
Juniper cream sauce | spätzli | vegetables

33.50 38.50

Lamm | Lamb

Gluscht Hunger
Small Regular

Lammrücken | Saddle of Lamb

Knoblauch-Kräutersauce | Berner Speckrösti | Gemüse
Garlic herb sauce | bacon rösti | vegetables

37.50 42.50
Hotel Menu +5.--

BRIENZERSEE | MEER

Felchenfilet | White Fish Filet

Aus dem Brienersee | Dörrfrüchterisotto | Berghonig
Zitronensauce | Gemüse
*From Lake Brienz | dried fruits risotto | mountain honey
lemon sauce | vegetables*

33.50 38.50

Riesencrevetten | King Prawns

Pikante Currysauce | Nudeln
Spicy curry sauce | noodles

36.50

VEGAN | VEGI | PASTA

Trilogie von der Kichererbse | Trilogy of Chickpeas

Kichererbsentätschli | Randenhummus
Kichererbsen-Fries | Gemüse | Currysauce
*Chickpea patty | beetroot hummus | chickpea fries
vegetables | curry sauce*

33.50

Vegi Burger

Knusper-Aubergine | Rotkabissalat | Trüffelmayonnaise
Röstzwiebeln | Bären Fries | hausgemachtes Brötli
*Crispy eggplant | red cabbage salad | truffle mayonnaise
fried onions | Bären French fries | homemade bun*

33.50

Tagliatelle | Homemade pasta

Rahmsauce | Gorgonzola | eingelegte Birne | Wirsing | Nüsse
Cream sauce | Gorgonzola | pickled pear | savoy cabbage | nuts

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

Eine Auswahl von exzellenten Schweizer Käsen

Feigensenf | Früchtebrot

Assortment of Swiss cheese | fig mustard | fruit bread

Hotel Menu 15.50
+5.--

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 9.50

Kahlua Kaffeelikör | Tia Maria 9.50

Amaretto | Baileys | Lilah | Jameson-Whiskey 9.50