



Grüessech

und herzlich willkommen!

Der Genuss und die Lebensfreude sind im Berner Oberland zu Hause. Unser Ziel ist es, euch die fantastischen Produkte unserer vielseitigen Region näher zu bringen. Unser Restaurant Team sucht deshalb immer wieder aufs Neue nach frischen Produkten von regionalen Lieferanten. Vom BeO Beef der Metzgerei Seiler in Bönigen, über Spiezer Weine der Weinhandlung Ritschard, bis zur Musik.

Kurze Wege für die Umwelt und natürlich nicht zuletzt auch dem Gaumen zu liebe.

Wir wünschen Ihnen «en Guetä»!

Grüessech

and welcome!

Pleasure and enjoyment are at home in the Bernese Oberland. Our aim is to bring you closer to the fantastic products of our diverse region. Our Restaurant team is always on the lookout for fresh products from regional suppliers. From BeO Beef from the Seiler butchery in Bönigen, to Spiez wines from the Ritschard wine shop in Interlaken or even the music.

Short distances, great for the environment and, of course, not least for the sake of the palate.

We wish you «en Guetä»!

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Dear guests, please ask our restaurant staff if you have any enquiries about our ingredients, or if you have any allergies or intolerances.

Öpis zum Afa

Starters



Dr Grünen

11.50

Trevisiano und Brüsseler Salat an hausgemachtem
Granny Smith Dressing, mit Gurkenscheiben, Tomatenecken
und eingelegten Eierschwämmen

Seasonal green leaf salad

*Trevisiano and chicory salad with homemade Granny Smith dressing,
cucumber slices, tomatoes and pickled chanterelles*



Dr Gmischt

13.00

Trevisiano, Lollo rosso, Brüsseler Salat und hausgemachte Gemüsesalate,
serviert mit pikant eingelegtem Butternusskürbis, Gurken, Tomaten und
gehobelter Belper Knolle an hausgemachtem Italian oder French Dressing

Mixed leaf salad

*Trevisiano, Lollo rosso, brussels lettuce and homemade vegetable salads,
served with spicy-pickled butternut pumpkin, cucumber, tomatoes, shavings of
Belper Knolle and homemade Italian or French dressing*



Hausgebeizter Rehrücken

19.50

Mit Gin auf mariniertem Rotkohlsalat, an Granatapfel-Honig-Dressing

*Homemade steeped saddle of venison, with Gin, marinated red cabbage salad
and pomegranate and honey dressing*

Tartar vom Schweizer Rindsfilet

21.00

Mit Balsamico-Hibiskus-Sauerrahm, eingelegtem Herbstgemüse und
pochiertem Ei, serviert mit Toastbrotsscheiben

*Tartare of Swiss beef fillet with balsamic vinegar and hibiscus sour cream,
pickled vegetables and poached egg, served with toast*



Herbstlicher Gemüseaspik

15.00

Mit New Roots Crème Fraîche und Kräutersalaten der Saison

Autumn vegetable aspic with New Roots crème fraiche and herb salads



vegetarisch *vegetarian*








vegan *vegan*



lokale Produkte *local products*

Liechts

Light dishes

-  **Kürbis-Pastinaken-Eintopf** 11.50
Mit Kürbiskernöl und Kresse
Pumpkin and parsnip stew with pumpkin seed oil and watercress
-  **Getrüffeltes Sellerieschaumsüppchen** 10.50
Celery foam soup with truffles
-  **Randencarpaccio** 26.00
Mit roten Linsen und gebratenen Planted Chicken Streifen, serviert mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Granatapfel und New Roots Crème Fraîche
Beetroot Carpaccio with red lentils and fried Planted chicken strips, served with roasted sunflower seeds, pomegranate and New Roots crème fraîche
-  **Hausgemachter Kürbis-Gemüse-Strudel** 29.00
Mit Planted Chicken Streifen, Selleriepüree und sautiertem Rosenkohl
Homemade pumpkin and vegetable Strudel with Planted chicken strips, Celery puree and sautéed brussels sprouts
-  **Tranchen vom Green Mountain Entrecôte** 29.00
Veganes Steak aus Erbsenprotein in der Schweiz nachhaltig hergestellt, mit grilliertem roten und weissen Kabis und Süsskartoffelpüree
Vegan steak made from pea protein in Switzerland, with grilled white and red cabbage and mashed sweet potatoes

Vor Weid und usem See

Meat and fish main courses

Paillard vom Hirsch 38.00

Mit Cranberries, jungem Rahm-Blattspinat und Kräuterpizokel

*Paillard of the deer with cranberries,
young cream-leaf spinach and herb Pizokel*

Ossobuco vom Hirsch 36.00

Mit Portwein-Bratenjus, Wirsingragout und Kartoffelschupfnudeln

*Ossobuco of the deer with port wine roast jus,
savoy cabbage ragout and potato dumplings*

Siedfleisch vom Schweizer Weiderind 33.00

Mit Preiselbeer-Relish auf Selleriepüree und glasierten Rüebl

*Boiled beef from Swiss pasture-fed beef with cranberry-relish,
Celery puree and glazed carrots*

Rindsentrecôte 42.00

Mit hausgemachter Kräuterbutter, gebratenem weissem
und rotem Kabis und Bratkartoffeln

*Beef entrecôte with homemade herb butter,
fried white and red cabbage and fried potatoes*



Saiblingsfilet 37.00

Aus der Fischzucht Rubigen, mit Orangen-Ingwer-Jus
auf lauwarmem Fenchel-Lauch-Salat

*Char fillet from the fish farm Rubigen, with orange and ginger jus,
on lukewarm fennel and leek salad*

Rücken vom Reh 37.00

Mit Mandel-Zwiebel-Confit und Vanille-Steckrüben

Saddle of venison with almond and onion confit and vanilla turnips

Medaillons vom Schweinefilet 35.50

Mit Pfeffer-Kürbiskern-Kruste, Cognac-Jus,
geröstetem Muscatkürbis und Butterpizokel

*Pork fillet medaillons with pepper and pumpkin seed crust, cognac jus,
Roasted muscat pumpkin and butter Pizokel*

Urchigs vor Aarmühle

Aarmühle Classics



Kalbsbratwurst

26.00

Aus Unterseen, serviert mit Zwiebeljus und Kartoffelrösti

Veal bratwurst with onion sauce and hash browns

Sennenrösti

25.00

Mit Zwiebeln, Käse, Speck vom Alpschwein und Spiegelei

Hash browns with onions, cheese,

Swiss alpine pork bacon and fried egg



Swiss Raclette Burger

28.50

Mit hausgemachter Barbecue-Sauce, Patty vom Berner Oberländer Rind,

fruchtiger Zwiebelkonfitüre, knackigem Salat, gebratenem Speck

und Raclette-Käse aus der Region,

serviert mit Pommes Frites oder kleinem grünem Blattsalat

Swiss Raclette Burger with homemade BBQ-sauce, Bernese Oberland beef

patty, onion jam, salad, bacon and regional Raclette cheese,

served with French fries or small green leaf salad



Fondue moitié moitié

pro Person

25.00

Hausmischung aus Greyerzer und Vacherin mit Brot

Supplement Kartoffeln pro Person

3.50

*Fondue moitié moitié mixed from Gruyere and Vacherin cheese,
served with bread*

Supplement potatoes per person

3.50



The Green Mountain Burger

29.00

Veganes Burger Patty aus Erbsenprotein aus der Schweiz

Serviert im schwarzen Sesam Burger Bun mit Salat, Gurke, Tomate,

Kürbis-Curry-Chutney, BBQ-Sauce und Pommes Frites

Vegan burger patty made from pea protein in Switzerland

*served in a black sesame burger bun with lettuce, cucumber, tomato, pumpkin
and curry chutney, BBQ sauce and French fries*

Zu allen Hauptgerichten servieren wir auf Ihren Wunsch:

At your request we serve supplements with all main courses:

Portion Pommes Frites Supplement

3.50

Portion French fries supplement

Portion Kräuter-Pizokel Supplement

3.50

Portion herb Pizokel supplement

Portion Schupfnudeln Supplement

3.50

Portion potato dumplings supplement

Öpis für d'Seel

Desserts

Etwas Kleines für den süssen Genuss

4.50/7.50

Verschiedene kleine Süßspeisen vom Brett, verfeinert mit hausgemachtem Himbeersorbet, Beerenragout oder Glace nach Wahl

Selection of small sweet dishes, with homemade raspberry sorbet, berry ragout or ice cream of your choice

Hausgemachte Apfelchüechli

12.00

Mit Zimtzucker und Vanilleglacé

Homemade apple fritters with cinnamon sugar and vanilla ice cream

Speculoos Waffle

12.50

Belgische Waffel mit Swiss Honey Almond Glacé, Caramelsauce und Schlagrahm

Belgian waffle with Swiss Honey Almond ice cream, caramel sauce and whipped cream

Mövenpick Eis

gerne erhalten Sie unsere separate Eiskarte mit ausgewählten Sorten und Coupes

We are pleased to present our delicious Mövenpick ice cream selection



Z' Trinke

Drinks

Softdrinks	CHF	Longdrinks & Cocktails	CHF
Aare Südhang Limonaden <i>Aare Südhang Lemonades</i>	6.00	Vir-Gin-Cranberry Alkoholfreier Gin, Cranberrysaft, Tonic	14.00
Van Nahmen's Säfte <i>Van Nahmen Juices</i>	8.50	Aare Mule Xellent Vodka, Limettensaft, Zuckersirup, Gingerbier	14.00
Gazzosa Ticinese	5.00	Brombeer-Lisi Brombeersirup, Rum, Limettensaft, Soda	12.00
Vivi Kola & Zero	5.00	Eiger Xellent Gin, Jsotta Bitter, Jsotta Bianco	12.00
Frisch gepresster Orangensaft <i>Freshly pressed orange juice</i>	7.50	Interlaken G&T Swiss Crystal Gin, Swiss Gents Tonic Water	14.00
Weine im Offenausschank	CHF	Heu-Mojito Heuschnaps, weisser Rum, Soda	14.00
Rot / <i>Red</i> 10 cl		Jungfrau Mojito Ballenberg Minze, Limettensirup, Soda	11.00
Merlot Rosso del Ticino	6.80	Heu Öpfu Heuschnaps, Apfelschorle	12.50
Primitivo di Manduria	6.90	Aare Südhang Longdrinks	
Domino de Fontana Tinto	6.50	Lavendelinchen Lavendelinchen, Malfy Gin	13.00
Weiss / <i>White</i> 10 cl		Peterli Pan Peterli Pan, Berner Rosenapfelbrand	14.00
Riesling x Sylvaner	6.90	Rosenstilzchen Rosenstilzchen, Cointreau	12.00
Emblem Sauvignon Blanc	6.80	Mandel-Gretchen Mandel-Gretchen, Amaretto	12.00
Chardonnay	7.50		
Rose / <i>Rose</i> 10 cl			
Aperitifs	CHF		
Aperol Spritz	11.50		
Jsotta Bitter Spritz	11.50		
Hugo	11.50		
Hausapero Alkoholfrei*	9.50		
Hausapero*	10.50		
*Fragen Sie unsere Restaurant Mitarbeiter nach dem Tagesangebot / <i>Ask our Restaurant staff for the offer of the day</i>			