



**Gasthaus  
Brünig  
Kulm**

# **Essen und Trinken**




# Täglich wechselnd

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne ber unser Kuchenangebot.

## Salat & Suppe

**Kleiner Brnig-Salat**  **8.00**  
Saisonsalat mit Ei und Brotcrotons

**Kleiner gemischter Salat**  **10.50**

**Grosser gemischter Salat**  **15.50**

*Alle Salate werden mit unserer hausgemachten Sauce serviert.*

**Leichte Krutersuppe**  **8.50**  
mit Sour Cream und gersteten Crotons

**Klare Rindsbrhe** **7.50**  
mit hausgemachten Fladli

## Flammkuchen

**Der Klassiker – mit Speck und Zwiebeln** **18.50**

**Der Italiener – mit Parmaschinken und Rucola** **21.00**

**Der Vegetarier – mit Bergkäse und Tomaten**  **18.50**

 = Vegetarische Gerichte  
Bei Fragen zu Allergenen kontaktieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

# Fleisch

**Cordon Bleu traditionell** 33.50  
Cordon Bleu vom Schwein, gekochter Schinken, Emmentaler  
Pommes Frites und Saisongemüse

**Paniertes Schnitzel** 26.50  
Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites und Saisongemüse

**Rindsentrecôte** 37.50  
Ofenkartoffel & Sour Cream, Saisongemüse und  
Kräuterbutter

**Kulm Burger Deluxe** 24.50  
Hausgemachter Rindfleischburger, Süsskartoffel Frites  
und Cole Slaw

mit Käse + 1.50

mit Speck + 1.50

mit Spiegelei + 1.50

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art** 35.50  
Rösti und Champignonrahmsauce

**Rösti mit Kalbsleberli** 32.50  
geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Abplanalp

**Brünig-Bratwurst vom Metzger Abplanalp** 23.50  
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti

**Pouletflügeli** 16.50  
Süsskartoffel Frites und Haussauce

**Hausgemachter Hackbraten** 24.50  
Kartoffelstock mit Seeli, Gemüse und Rotwein-Jus

## Deklaration Fleisch

Geflügel, Rind, Schwein, Kalb: Schweiz

Rindsentrecôte: Paraguay / Uruguay

Parmaschinken: Italien

Kalbsleber: Metzgerei Abplanalp, Meiringen

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt 7.7%

# Fisch

<b>Stör aus der Zucht vom Tropenhaus Frutigen</b> gebratener Stör an Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Saisongemüse	<b>36.50</b>
<b>Fischknusperli vom Zander</b> gemischter Salat und Tartarsauce	<b>24.50</b>
<b>Kabeljau Filet Mediterran</b> mit Petersilienkartoffeln und Grillgemüse	<b>27.50</b>

# Urchiges

## Währschaftes aus der Schweizer Küche

<b>Rösti mit Käse überbacken</b> 🍃	<b>19.00</b>
<b>Rösti mit Speck und Spiegelei</b>	<b>21.50</b>
<b>Käseschnitte à la Nino</b> Rohschinken, Tomaten und Raclette Käse	<b>22.00</b>
<b>Käseschnitte Brünig</b> gekochter Schinken, Tomaten und Raclette Käse	<b>18.50</b>
<b>Äplermagronen</b> 🍃 serviert mit Röstzwiebeln und Apfelmus	<b>19.50</b>

**Deklaration Fisch**  
Stör: Frutigen Schweiz  
Zander: EU Wildfang  
Kabeljau: Dänemark



## Pasta und Co.

<b>Spaghetti Bolognese</b> mit hausgemachter Bolognese-Sauce	<b>19.00</b>
<b>Spaghetti Napoli</b> 🌿 mit hausgemachter Tomaten-Sauce und Basilikum	<b>17.00</b>
<b>Hausgemachte Gemüse-Lasagne</b> 🌿 Auberginen, Peperoni, Tomaten, Zucchini, mit Käse überbacken	<b>18.50</b>
<b>Gemüse-Variation</b> 🌿 mit Rösti und pochiertem Ei	<b>17.50</b>
<b>Portion Pommes Frites</b> 🌿	<b>7.00</b>
<b>Kulm Vegi Burger</b> 🌿 Hausgemachter Burger mit Kichererbsen und mediterranem Gemüse, Süsskartoffel-Frites und Cole Slaw mit Käse mit Spiegelei	<b>22.50</b> <b>+ 1.50</b> <b>+ 1.50</b>

## Kalte Küche

<b>Hobelkäseteller</b> 🌿 Käse von der Gummenalp, Hasliberg	<b>17.00</b>
<b>Regionale Käseauswahl</b> 🌿 Käse von der Familie Ming in Lungern	<b>19.50</b>
<b>Brünigteller</b> Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, gekochter Schinken Salami, Gumpesel (geräucherte Haslitaler Wurst) Hobelkäse von der Gummenalp	<b>23.00</b>
<b>Wurst-Käse-Salat garniert</b>	<b>18.50</b>
<b>Fuuschtbrot (Sandwich)</b> Ruchbrot belegt mit Schinken oder Käse oder Salami	<b>8.00</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>12.00</b>
<b>Spaghetti Napoli</b> 🌿	<b>9.50</b>
<b>Schnitzel mit Pommes Frites</b>	<b>13.50</b>
<b>Wienerli mit Pommes Frites</b>	<b>10.50</b>

## Dessert

<b>Hausgemachte Apfelchüechli mit Zimtzucker</b>	<b>9.50</b>
hausgemacht, mit Vanillesauce	
<b>Hausgemachte Kuchen</b>	<b>je nach Tagesangebot</b>
Schokokuchen oder saisonaler Früchtekuchen + <b>Portion Schlagrahm</b>	<b>1.50</b>
<b>Brünig Meringues</b>	<b>11.50</b>
mit Glacé und Schlagrahm	
<b>Coupe Dänemark</b>	<b>9.50</b>
Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm	
<b>Eiskaffee</b>	<b>9.50</b>
<b>Coupe Hot Berry</b>	<b>10.50</b>
Vanilleglacé mit heissen Beeren und Schlagrahm	
<b>Frappé – Aroma nach Wahl</b>	<b>7.00</b>
Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere	
<b>Glacé und Sorbet pro Kugel</b>	<b>3.50</b>
Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet	
+ <b>Portion Schlagrahm</b>	<b>1.50</b>
<b>Chäsi-Glacé Meiringen</b>	<b>6.00</b>
Im Kübeli serviert - wählen Sie aus den folgenden Aromen: Nougat, wiissi Schoggi, Muggestutz (Schoko-Haselnuss), Hopp Schwiiz (Zitrone, Kirsche) oder Schneesturm (Waldbeerlikör, leicht alkoholhaltig)	

## Getränke und Weine



### **Souvenir? Mitbringsel? Sich selbst verwöhnen?**

Wir bieten tolle regionale Produkte zum Verkauf an, schauen Sie doch bei unserer Shop-Vitrine im Restaurant vorbei.

# Kalte Getränke

## Mineralwasser – Süssgetränke

Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	33cl	4.80
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	50cl	6.20
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	4.80
Rivella rot / blau	33cl	4.80
Fanta / Apfelsaft / Apfelschorle	33cl	4.80
Beckenrieder Orangenmost	49cl	6.00
Brünig Wasser	Glas	2.50

## Liter

Coca Cola / Rivella rot	100cl	12.00
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	100cl	12.00

Traubensaft – Traminer unvergoren	25cl	8.50
Traubensaft – Salzberg – Zweigelt Rosé unvergoren	25cl	8.50
Cucumis Gurkenlimonade	33cl	5.50
Trojka Energy	25cl	5.00
Hausgemachter Eistee	30cl	4.80
Hausgemachter Eistee	50cl	5.90
Michel Orangensaft	20cl	5.00
Michel Tomatensaft	20cl	5.00
Thomas Henry Tonic Water	20cl	4.80
Thomas Henry Bitter Lemon	20cl	4.80
Thomas Henry Ginger Ale	20cl	4.80

## Most

Beckenrieder Most klar mit Alkohol	49cl	6.00
Schützengold saurer Most alkoholfrei	49cl	6.00

## Bier – Offenausschank

Rugenbräu Lager und Panache	20cl	3.80
Rugenbräu Lager und Panache	30cl	4.50
Rugenbräu Lager und Panache	50cl	6.00

## Bier – Flaschen

Münchner HB Weissbier	50cl	6.50
Münchner HB Weissbier alkoholfrei	50cl	6.50
Rugenbräu alkoholfrei	33cl	4.50



# Warme Getränke

## Kaffee

Kaffee / Espresso / Schale / Ristretto	4.50
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.00
Kaffee Schnaps – Kräuter, Träsch, Zwetschgen	5.50
Kaffee Schümli Pflümli	7.00

## Tee / Punsch

Brünig Tee: Bio Kräutertee aus Buochs, Nidwalden	4.50
Frischer Ingwertee	5.50
Punsch – Apfel / Rum / Orange	4.50

## Tee von Länggass-Tee Bern

Schwarztee: Assam Halmari	4.50
Rooibos: Rooibos Bourbon	4.50
Grüntee: Sencha Yamato	4.50
Früchte / Kräuter / Blüten: Berner Rose	4.50
Kräuter / Blüten: Edelweiss	4.50
Menthe du Maroc	4.50
Verveine	4.50

## Milchgetränke

Kalte Schokolade / Ovomaltine	30cl	4.50
Warme Schokolade / Ovomaltine	20cl	4.20
Milch	20cl	3.60



# Spirituosen

## Aperitifs

Campari	4cl	7.00
Cynar	4cl	7.00
Orangensaft Zusatz		2.00
Martini Bianco / Rosso	4cl	7.00
Aperitivo	4cl	7.00
Appenzeller	4cl	6.00

## Liköre

Bailey's Original Irish Cream	4cl	7.50
Nusswasser - M. & S. Gut, Ennetmoos	4cl	6.00

## Whiskies

Glendronach 12 Jahre	4cl	15.50
Aberlour 12 Jahre	4cl	14.00
Glenfiddich Single Malt	4cl	14.00

## Gin

Escape 7	4cl	7.00
Gin Tonic		10.00

## Cognac und Grappa

Codeau XO Cognac	4cl	8.50
Grappa Amarone, Paesanella	4cl	8.00
Grappa Moscato, Paesanella	4cl	9.00

## Klare Brände – Willisauer

Williams / Kirsch / Kräuter	4cl	5.50
Pflümli / Zwetschgen		

## Spezialitäten – Landtwing

Vieille Poire	4cl	8.50
Vieille Prune	4cl	8.50

# Schaumwein

<b>Apfelperle</b>	75cl	49.00
M. & S. Gut / Ennetmoos / Schweiz	10cl	7.00
<b>Prosecco Goccia d'Oro</b>	75cl	49.00
Goccia d'Oro / Veneto / Italien	10cl	7.00

# Weisswein

## Schweiz

<b>Féchy „Les Razettes“ 2019 - Hauswein</b>	75cl	39.00
Chasselas	10cl	5.60
Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz		
<b>Cuvée Blanche de l'Abbaye 2017</b>	75cl	46.00
Humagne blanche / Viognier /	10cl	6.60
Pinot Gris / Muscat		
Conviva / Wallis / Schweiz		
<b>Heida Les Perlines AOC 2018</b>	75cl	53.00
Maison Gilliard / Wallis / Schweiz		
<b>Bianco di Merlot Chiar di Luna DOC 2016</b>	75cl	48.00
Angelo Delea / Tessin / Schweiz		

## Frankreich

<b>Marius by Michel Chapoutier 2016/2017</b>	75cl	44.00
Terret / Vermentino		
Michel Chapoutier / Pays d'Oc / Frankreich		

## Italien

<b>Saleit Alto Adige DOC 2017</b>	75cl	54.00
Chardonnay		
Kellerei Kaltern / Südtirol / Italien		
<b>Pinot Grigio 2016</b>	75cl	42.00
Grauburgunder		
Azienda Zorzettig / Toskana / Italien		

<b>Vermentino IGT 2016</b>	75cl	54.00
Vermentino		
Monteverro / Toscana / Italien		

## Deutschland

<b>Sauvignon Blanc 2017</b>	75cl	41.00
Karl Pfaffmann / Pfalz / Deutschland	10cl	5.80

<b>Gutedel QbA trocken 2017</b>	75cl	38.00
Auggener Schäf / Baden-Markgräflerland / Deutschland		

## Österreich

<b>Grüner Veltliner 2017</b>	75cl	45.00
Deutschkreutzer Weinmanufaktur/ Burgenland / Österreich		

<b>Small Hill White 2016</b>	75cl	44.00
Sauvignon blanc / Riesling / Muscadet Leo Hillinger / Burgenland / Österreich		

<b>Sauvignon Blanc 2017/2018</b>	75cl	41.00
Zantho Anbau / Burgenland / Österreich		

<b>Wiener Gemischter Satz 2017/2018</b>	75cl	43.00
Weingut Mayer am Pfarrplatz / Wien / Österreich		

<b>Gespritzter Weisswein</b>	20cl	7.50
<b>Aperol Spritz</b>	20cl	8.00

## Roséwein

<b>Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC 2018</b>	75cl	52.00
Pinot Noir	10cl	7.30
Château d'Auvernier / Neuenburg / Schweiz		

# Rotwein

## Schweiz

<b>Cornalin Les Perlines AOC 2019</b>	75cl	54.00
Maison Gilliard / Wallis / Schweiz	10 cl	7.70
<b>Maienfelder Pinot Noir AOC 2019</b>	75cl	48.00
Von Salis / Graubünden / Schweiz	10cl	6.80
<b>Beatrice, Ticino DOC 2019</b>	75cl	48.00
Merlot		
Cormano Vini / Tessin / Schweiz		
<b>Marengo Rosso IGT 2018</b>	75cl	44.00
Merlot		
Delea / Tessin / Schweiz		
<b>Quattromani Ticino DOC 2016</b>	75cl	89.00
Merlot		
Delea / Brivio / Tamborini / Gialdi / Tessin / Schweiz		

## Frankreich

<b>Côtes du Rhône "Le Rêveur" AOP 2017</b>	75 cl	45.00
Grenache / Syrah		
Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / Frankreich		
<b>Le Vignon Domaine Lafage AOC 2018</b>	75cl	85.00
Carignan / Syrah		
Côtes du Roussillon / Languedoc / Frankreich		
<b>Château Lestage Simon Cru Bourgeois 2012</b>	75cl	55.00
Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc		
Haut Médoc / Bordeaux / Frankreich		

## Italien

<b>Barbera d'Alba DOCG 2015</b>	75cl	55.00
Barbera		
Enrico Serafino / Piemont / Italien		
<b>Chianti Rufina DOC 2016</b>	75cl	45.00
Sangiovese / Colorino		
Renzo Masi / Toscana / Italien		

<b>Chianti Colli Senesi Riserva Riserva 2013</b> Sangiovese Fattoria Casabianca / Toscana / Italien	75cl	48.00
<b>Chianti Colli Senesi Riserva Belsedere 2013</b> Sangiovese Fattoria Casabianca / Toscana / Italien	75cl	55.00
<b>Il Bruciato Bolgheri DOC Antinori 2018</b> Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah Tenuta Guado al Tasso / Toscana / Italien	75cl	56.00
<b>Verruzzo IGT 2015</b> Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon Monteverro / Toscana / Italien	75cl	56.00
<b>Terra di Monteverro IGT 2014</b> Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Petit Verdot Monteverro / Toscana / Italien	75cl	79.00
<b>Senza Parole Salento IGT 2018</b> Primitivo Senza Parole / Apulien / Italien	75cl	39.00
<b>Spanien</b>		
<b>L'Heravi Crianza</b> Garnatxa, Samsó aus biologischem Anbau Vinyes d'en Gabriel / Montsant / Spanien	75cl	51.00
<b>Österreich</b>		
<b>Small Hill Red 2015</b> Merlot / Pinot Noir / St. Laurent Leo Hillinger / Burgenland / Österreich	75cl	52.00
<b>Blafränkisch Prestige 2015</b> Blafränkisch aus biologischem und veganem Anbau Julius Hafner / Burgenland / Österreich	75cl	39.00
<b>Pannonia Cuvée 2015</b> St. Laurent, Blafränkisch, Zweigelt Weingut Wenzl Kast / Burgenland / Österreich	75cl	38.00

<b>Zweigelt 2017</b> Zantho Anbau / Burgenland / Österreich	75cl	41.00
<b>mac 2017</b> Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch Deutschkreutzer Weinmanufaktur/ Burgenland / Österreich	75cl	41.00
<b>Cabernet Sauvignon Reserve</b> Weingut Johann Gisperg / Thermenregion / Österreich	75cl	48.00
<b>Cuvée Zweigelt Selection 2017</b> Blauer Zweigelt / St. Laurent / Merlot Nigl Senftenberg / Kremstal / Österreich	75cl 10cl	41.00 5.90

