



**Gasthaus
Brünig
Kulm**

Essen und Trinken



Täglich wechselnd

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser Kuchenangebot.

Salat & Suppe

Kleiner Brünig-Salat  **8.00**
Saisonsalat mit Ei und Brotcroûtons

Kleiner gemischter Salat  **10.50**

Grosser gemischter Salat  **15.50**

Alle Salate werden mit unserer hausgemachten Sauce serviert.

Leichte Kräutersuppe  **8.50**
mit Sour Cream und gerösteten Croûtons

Klare Rindsbrühe **7.50**
mit hausgemachten Flädli

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**

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
Wahlweise Pommes Frites oder Süsskartoffel Frites oder Reis 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	
Kalbsleberli mit Rösti	32.50
Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Abplanalp	
Brünig-Bratwurst vom Metzger Abplanalp	23.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti	
Hausgemachter Hackbraten	24.50
Kartoffelstock mit Seeli, Gemüse und Rotwein-Jus	
Pouletflügeli	16.50
Süsskartoffel Frites und Haussauce	

Deklaration Fleisch

Geflügel, Rind, Schwein, Kalb: Schweiz

Rindsentrecôte: Paraguay / Uruguay / Irland

Parmaschinken: Italien

Kalbsleber: Metzgerei Abplanalp, Meiringen

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt 7.7%

Fisch

Filet vom Schweizer Lachs «Swiss Alpine» Gebratenes Lachsfilet an Kräutersauce, Zitronenspaghetti und Saisongemüse	35.50
Gebratene Eglifilets mit leichter Kräuterkruste serviert mit Reis, Salsa Verde und Saisongemüse	34.00
Fischknusperli vom Zander gemischter Salat und Tartarsauce	24.50

Urchiges

Währschaftes aus der Schweizer Küche

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

Deklaration Fisch
Egli: Schweiz
Lachs: Swiss Lachs, Lostallo
Zander: EU Wildfang, FAO 05



Pasta und Co.

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

Kalte Küche

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

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Bolognese	12.00
Spaghetti Napoli 🌿	9.50
Schnitzel mit Pommes Frites	13.50
Wienerli mit Pommes Frites	10.50

Dessert

Apfelstrudel	11.50
hausgemacht, mit Vanillesauce und Schlagrahm	
Brünig Meringues	11.50
mit Glacé und Schlagrahm	
Hausgemachte Kuchen	je nach Tagesangebot
Schokokuchen oder saisonaler Früchtekuchen + Portion Schlagrahm	1.50
Coupe Dänemark	9.50
Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm	
Eiskaffee	9.50
Coupe Hot Berry	10.50
Vanilleglacé mit heissen Beeren und Schlagrahm	
Frappé – Aroma nach Wahl	7.00
Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere	
Glacé und Sorbet pro Kugel	3.50
Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet + Portion Schlagrahm	1.50
Chäsi-Glacé Meiringen	6.00
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	10.00
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	100cl	10.00

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
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	4.60
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino	5.60
Latte Macchiato	6.00
Kaffee Schnaps – Kräuter, Träsch, Zwetschgen	5.50
Kaffee Schümli Pflümli	7.00

Tee / Punsch

Brüdig 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
Pflümüli / Zwetschgen		

Spezialitäten – Landtwing

Vieille Poire	4cl	8.50
Vieille Prune	4cl	8.50

Schaumwein

Apfelperle	75cl	49.00
M. & S. Gut / Ennetmoos / Schweiz	10cl	7.00

Prosecco Goccia d'Oro	75cl	49.00
Goccia d'Oro / Veneto / Italien	10cl	7.00

Weisswein

Schweiz

Féchy „Les Razettes“ 2019 - Hauswein	75cl	39.00
Chasselas	10cl	5.60
Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz		

Cuvée Blanche de l'Abbaye 2017	75cl	46.00
Humagne blanche / Viognier /	10cl	6.60
Pinot Gris / Muscat		
Conviva / Wallis / Schweiz		

Heida Les Perlines AOC 2018	75cl	53.00
Maison Gilliard / Wallis / Schweiz		

Bianco di Merlot Chiar di Luna DOC 2016	75cl	48.00
Angelo Delea / Tessin / Schweiz		

Frankreich

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

Italien

Saleit Alto Adige DOC 2017	75cl	54.00
Chardonnay		
Kellerei Kaltern / Südtirol / Italien		

Vermentino IGT 2016	75cl	54.00
Vermentino		
Monteverro / Toscana / Italien		

Deutschland

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

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

Österreich

Grüner Veltliner 2017	75cl	45.00
Deutschkreutzer Weinmanufaktur/ Burgenland / Österreich		

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

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

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

Gespritzter Weisswein	20cl	7.50
Aperol Spritz	20cl	8.00

Roséwein

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

Rotwein

Schweiz

Cornalin du Valais AOC 2018	75cl	54.00
Varone Vins / Wallis / Schweiz	10cl	7.70
Maienfelder Pinot Noir AOC 2019	75cl	48.00
Von Salis / Graubünden / Schweiz	10cl	6.80
Beatrice, Ticino DOC 2019	75cl	48.00
Merlot		
Cormano Vini / Tessin / Schweiz		
Marengo Rosso IGT 2018	75cl	44.00
Merlot		
Delea / Tessin / Schweiz		
Quattromani Ticino DOC 2016	75cl	89.00
Merlot		
Delea / Brivio / Tamborini / Gialdi / Tessin / Schweiz		

Frankreich

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

Italien

Barbera d'Alba DOCG 2015	75cl	55.00
Barbera		
Enrico Serafino / Piemont / Italien		

Chianti Rufina DOC 2016 Sangiovese / Colorino Renzo Masi / Toscana / Italien	75cl	45.00
Chianti Colli Senesi Riserva Riserva 2013 Sangiovese Fattoria Casabianca / Toscana / Italien	75cl	48.00
Chianti Colli Senesi Riserva Belsedere 2013 Sangiovese Fattoria Casabianca / Toscana / Italien	75cl	55.00
Il Bruciato Bolgheri DOC Antinori 2018 Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah Tenuta Guado al Tasso / Toscana / Italien	75cl	56.00
Verruzzo IGT 2015 Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon Monteverro / Toscana / Italien	75cl	56.00
Terra di Monteverro IGT 2014 Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Petit Verdot Monteverro / Toscana / Italien	75cl	79.00
Senza Parole Salento IGT 2018 Primitivo Senza Parole / Apulien / Italien	75cl	39.00
Spanien		
L'Heravi Crianza Garnatxa, Samsó aus biologischem Anbau Vinyes d'en Gabriel / Montsant / Spanien	75cl	51.00
Österreich		
Small Hill Red 2015 Merlot / Pinot Noir / St. Laurent Leo Hillinger / Burgenland / Österreich	75cl	52.00
Blafränkisch Prestige 2015 Blafränkisch aus biologischem und veganem Anbau Julius Hafner / Burgenland / Österreich	75cl	39.00

Pannonia Cuvée 2015 St. Laurent, Blaufränkisch, Zweigelt Weingut Wenzl Kast / Burgenland / Österreich	75cl	38.00
Zweigelt 2017 Zantho Anbau / Burgenland / Österreich	75cl	41.00
mac 2017 Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch Deutschkreutzer Weinmanufaktur/ Burgenland / Österreich	75cl	41.00
Cabernet Sauvignon Reserve Weingut Johann Gisperg / Thermenregion / Österreich	75cl	48.00
Cuvée Zweigelt Selection 2017 Blauer Zweigelt / St. Laurent / Merlot Nigl Senftenberg / Kremstal / Österreich	75cl 10cl	41.00 5.90

