



**Gasthaus
Brünig
Kulm**

Essen und Trinken

Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit liegen uns sehr am Herzen!

Deswegen kaufen wir unsere Grundprodukte – wann immer möglich – regional ein, bei Lieferanten, die wir persönlich kennen.

Unser Gemüse kommt vorwiegend aus dem **Seeland**. Unser Käse wird auf der **Gummenalp Hasliberg** produziert oder kommt aus der **Molki Meiringen**, genauso wie unsere Glacé-Chübeli und der Joghurt. Das meiste Fleisch beziehen wir von **nachhaltigen Schweizer Produzenten**. Die Eier kommen aus dem **Haslital**. Das feine Brot wird in **Meiringen** gebacken und unseren Fisch kaufen wir bei innovativen Schweizer Produzenten **aus Ringgenberg/ Interlaken, dem Wallis oder aus Lostallo Graubünden**.

Mit diesen wunderbaren Produkten kochen wir von Grund auf frisch. So wie sich das gehört, wenn gutes Essen, Berufsstolz und die Zufriedenheit der Gäste im Vordergrund stehen.

Schön dass Sie bei uns sind,

**Martina Burch, Gastgeberin
& das Brünig-Team**



Kalte Küche

Hobelkäseteller		18.50
Käse von der Gumminalp, Hasliberg		
Regionale Käseauswahl		19.50
Bergkäse, Hobelkäse, Brie und Kräuterkäse von der Molki Meiringen		
Brünigteller		25.50
Trockenfleisch, Speck, Salami und geräucherte Wurst aus dem Haslital, Parmaschinken, gekochter Schinken, Hobelkäse von der Gumminalp, Hasliberg		
Wurst-Käse-Salat		18.50
Siedfleisch-Salat mit Kürbiskernöl		21.50
Fuuschtbrot / Sandwich		
Ruchbrot belegt mit gekochtem Schinken oder Käse oder Salami oder gemischt (2 Sorten)		8.50
		9.50

Salat

Alle Salate werden mit unserer hausgemachten Sauce serviert.

Kleiner Brünig-Salat		8.50
Saisonsalat mit Ei und Brotcroûtons		
Kleiner gemischter Salat		10.50
Grosser gemischter Salat		16.50

Suppe

Tomatencremesuppe		10.50
mit Basilikumschaum und Croûtons		
Klare Rindsbrühe		9.50
mit hausgemachten Flädli ODER mit Ei		

Urchiges aus der Schweizer Küche

Rösti mit Raclette-Käse überbacken	19.50
Rösti mit Tomaten und Raclette-Käse überbacken	20.50
Rösti mit Speck und Spiegelei	22.50
Rösti mit Gemüsevariation und pochierterem Ei	24.50
Käseschnitte Deluxe mit Rohschinken, Tomaten und Raclette-Käse	22.50
Käseschnitte Brünig mit Tomaten und Raclette-Käse	19.50
Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	19.50

Flammkuchen

Der Klassiker – mit Speck und Zwiebeln	20.50
Der Brüniger – mit Gemüse, Pilzen, Speck und Bergkäse	23.50
Der Vegetarier – mit Bergkäse und Tomaten	19.50

Fisch

Filet vom Schweizer Lachs «Swiss Alpine» aus Graubünden Gebratenes Lachsfilet an Kräutersauce, Zitronenspaghetti und Gemüse	36.50
Gebratene Felchenfilets an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Gemüse	34.50
Fischknusperli vom Zander mit gemischem Salat und Tartarsauce	25.50

Fleisch

Cordon Bleu	34.50
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, Pommes Frites und Gemüse	
Paniertes Schnitzel	27.00
Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites und Gemüse	
Schweizer Ribeye	39.50
mit Pommes Frites, Gemüse und Kräuterbutter	
Kulm Burger Deluxe	24.50
Hausgemachter Rindfleischburger, Pommes Frites und Coleslaw	
mit Käse	+ 1.50
mit Speck	+ 1.50
mit Spiegelei	+ 1.50
Hausgemachter Wild-Burger vom Hirsch	27.50
mit Raclette-Käse, Röstzwiebeln, Coleslaw und Pommes Frites	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	36.00
Rösti und Champignonrahmsauce	
Kalbsleberli mit Rösti	33.00
Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Abplanalp	
Brünig-Bratwurst vom Metzger Abplanalp	23.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti	
Hausgemachter Hackbraten	25.50
Kartoffelstampf mit Seeli, Gemüse und Rotwein-Jus	
Pouletflügeli	17.50
Pommes Frites und Haussauce	
Aufpreis für Süßkartoffel-Frites (statt Pommes Frites)	2.00

Pasta und Co.

Spaghetti Bolognese 19.50
mit hausgemachter Bolognese-Sauce

Spaghetti Napoli 18.00
mit hausgemachter Tomatensauce und Basilikum

Hausgemachte Gemüse-Lasagne 21.50
Auberginen, Peperoni, Tomaten, Zucchini, mit Käse überbacken

Portion Pommes Frites 7.50

Portion Süßkartoffel-Frites 9.50

Kulm Burger Vegi 24.50
Hausgemachter Burger mit Kichererbsen und mediterranem
Gemüse, Pommes Frites und Coleslaw

mit Käse + 1.50

mit Spiegelei + 1.50

mit Süßkartoffel-Frites statt Pommes frites + 2.00

 = vegetarische Gerichte

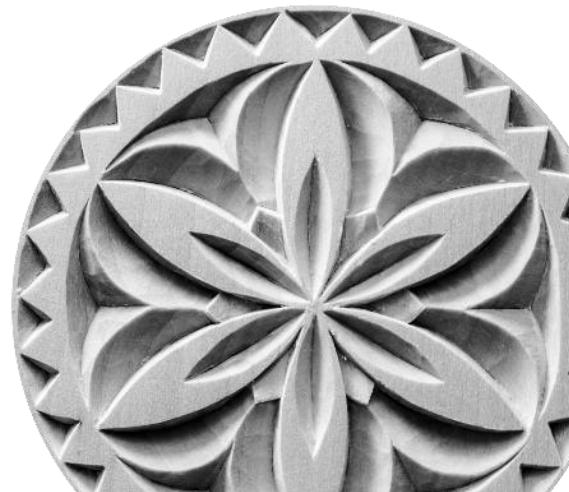
Allergien oder Intoleranzen? Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft zu
unseren Gerichten.

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt. 8.1 %

Deklaration Fisch
Egli und Lachs – Schweiz
Zander – EU Wildfang, FAO 05

Deklaration Fleisch
Geflügel, Rind, Schwein, Kalb – Schweiz
Hirsch – Österreich
Parmaschinken – Italien
Kalbsleber – Metzgerei Abplanalp, Meiringen

Brot und Backwaren – Schweiz



Dessert

Apfelstrudel	11.50
hausgemacht, mit Vanillesauce und Rahm	
Brünig Meringues	
• mit Glace und Rahm	11.50
• mit Rahm	9.00
Hausgemachte Kuchen	
• Schokokuchen	6.50
• Früchte-Wähe	7.50
Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne über unser tagesaktuelles Kuchenangebot.	
+ Portion Rahm	1.50
Coupe Dänemark	11.50
Vanilleglace mit warmer FELCHLIN-Schokoladensauce und Rahm	
Eiskaffee gerührt, mit Rahm	10.50
Coupe Hot Berry	11.50
Vanilleglace mit heißen Beeren und Rahm	
Affogato - Vanilleglace mit Espresso	7.50
Frappé – Aroma nach Wahl	8.00
Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere	
Glace und Sorbet pro Kugel	3.60
Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere, Zimt, Pistache, Mango Kirschensorbet, Zitronensorbet	
+ Portion Rahm	1.50
Chäsi-Glace Meiringen – im Chübeli serviert	6.00
Stracciatella - Weisse Schoggi - Himbeer	

Getränke und Weine



Kalte Getränke

Mineralwasser – Süssgetränke

Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	33cl	4.90
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	50cl	6.30
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	4.90
Rivella rot / blau	33cl	4.90
Fanta / Apfelsaft / Apfelschorle	33cl	4.90
Original Orangenmost	49cl	6.10
Thomas Henry Tonic Water	20cl	4.90
Thomas Henry Bitter Lemon	20cl	4.90
Thomas Henry Ginger Ale	20cl	4.90
Orangensaft	30cl	4.90
Hausgemachter Brünig Eistee (ohne Schwarztee)	30cl	4.80
Hausgemachter Brünig Eistee (ohne Schwarztee)	50cl	5.90
Citro	30 cl	4.80
Citro	50 cl	5.90
Brünig Wasser	Glas	2.50
Brünig Wasser	50cl	3.50
Brünig Wasser	100cl	6.00

Liter

Coca Cola / Rivella rot	100cl	10.00
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	100cl	10.00

Most

Migi Most klar, mit Alkohol	49cl	6.60
Schützengold saurer Most, alkoholfrei	49cl	6.60

Bier – Offenausschank

Eichhof Lager und Panaché – „Herrgöttli“	20cl	4.30
Eichhof Lager und Panaché – „Stange“	30cl	5.00
Eichhof Lager und Panaché – „Kübel“	50cl	6.50

Bier – Flaschen

Eichhof Hubertus (dunkel)	33cl	5.20
Eichhof alkoholfrei	33cl	5.20
Erdinger Weissbier	50cl	7.90
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50cl	7.90

Warme Getränke

Kaffee

Kaffee / Espresso / Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	6.00
Schale	5.20
Cappuccino	5.70
Latte Macchiato	6.20
Kaffee Schnaps – Kräuter, Träsch, Zwetschgen	5.60
Kaffee Schümlì Pflümlì	7.00
Kaffee Coretto mit Grappa	7.00

Tee

Brünig Tee – Bio-Alpenkräutertee aus Nidwalden	4.80
Holdrio	5.60
Münzentee-Zwetschgen	5.60

Tee von Länggass-Tee Bern

Schwarztee Earl Grey	4.80
Ginger Lemon	4.80
Sencha Yamato Grüntee	4.80
Berner Rose mit Früchten / Kräutern / Blüten	4.80
Pfefferminze Menthe du Maroc	4.80
Verveine / Eisenkraut-Tee	4.80
Kamille	4.80

Milchgetränke

Schokolade / Ovomaltine - kalt / warm	20cl	4.60
---------------------------------------	------	------



Zum Apéro

Campari – 25%	4cl	7.00
Cynar – 16.5%	4cl	7.00
San Pellegrino Bitter	10cl	5.00
Orangensaft Zusatz		2.00
Martini Bianco / Rosso – 14.4%	4cl	7.00
Gespritzter Weisswein	20cl	7.60
Aperol Spritz	20cl	9.60
Hugo	20cl	9.60
Brünig Spritz	20cl	9.50
Brünig Drive alkoholfrei	20cl	8.00

Spirituosen

Liköre / Bitter

Bailey's Original Irish Cream – 17%	4cl	7.50
Nusswasser / M. & S. Gut / Ennetmoos – 21%	4cl	6.00
Appenzeller – 29%	4cl	6.00

Whisky

Fettercairn 12 Jahre – 40%	4cl	17.50
Aberlour 12 Jahre – 40%	4cl	14.00

Gin / Vodka

Gin Tonic – 37.5%		10.00
Vodka Turicum – 41.5%	4cl	8.50

Grappa / Cognac

Grappa Amarone, Paesanella – 41%	2cl	9.50
Grappa Moscato, Paesanella – 41%	2cl	8.50
Hennessy VS – 40%	2cl	9.50

Klare Brände – Pilatus

Williams – 40% / Kirsch – 40% / Kräuter – 40%		
Pflümli – 40% / Zwetschgen – 40% / Kernobst – 45%		

Spezialitäten – Landtwing

Vieille Poire – 41%	4cl	9.00
Vieille Prune – 41%	4cl	9.00

Unsere Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco DOC

Extra Dry De Simoni / Treviso / Italien 10cl 7.00

Weisswein

Féchy „Les Razettes“

Chasselas
Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz 10cl 6.50

Cuvée Blanche de l'Abbaye

Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat
Conviva / Wallis / Schweiz 10cl 6.70

Roséwein

Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

Pinot Noir
Château d'Auvernier / Neuenburg / Schweiz 10cl 7.60

Rotwein

Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC

Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz 10cl 8.50

Quartuor, Chablais AOC

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah
Domaine de Montet / Waadt / Schweiz 10cl 9.00

Bündner Pinot Noir AOC

Zanolari / Graubünden / Schweiz 10cl 7.00

Petit Blei, DOQ

Garnacha negra / Carinian / Cabernet Franc
Mas d'en Blei / Priorat / Spanien 10cl 7.00

Schaumwein

Apfelperle M. & S. Gut / Ennetmoos / Schweiz	75cl	54.00
Prosecco DOC Extra Dry De Simoni / Treviso / Italien	75cl	49.00

Weisswein

Schweiz

Féchy „Les Razettes“ Chasselas Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz	75cl	45.00
	10cl	6.50
Cuvée Blanche de l'Abbaye Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat Conviva / Wallis / Schweiz	75cl	47.00
	10cl	6.70
Heida Les Perlines AOC Maison Gilliard / Wallis / Schweiz	75cl	54.00
Chardonnay Zürichsee AOC Kümin Weinbau / Zürichsee / Schweiz	75cl	51.00
Bianco di Merlot Chiar di Luna DOC Angelo Delea / Tessin / Schweiz	75cl	49.00

Roséwein

Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC Pinot Noir Château d'Auvernier / Neuenburg / Schweiz	75cl	53.00
	10cl	7.60

Rotwein

Schweiz

Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC	75cl	59.00
Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz	10cl	8.50
Quartuor, Chablais AOC	75cl	63.00
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah	10cl	9.00
Domaine de Montet / Waadt / Schweiz		
Bündner Pinot Noir AOC	75cl	49.00
Zanolari / Graubünden / Schweiz	10cl	7.00
Beatrice, Ticino DOC	75cl	52.00
Merlot		
Cormano Vini / Tessin / Schweiz		
Quattromani Ticino DOC	75cl	89.00
Merlot		
Delea / Brivio / Tamborini / Gialdi / Tessin / Schweiz		

Frankreich

Le Vignon Domaine Lafage AOC	75cl	89.00
Carignan / Syrah		
Côtes du Roussillon / Languedoc / Frankreich		
Nectar de Bertrands AOC Blaye Côtes de Bordeaux	75cl	63.00
Merlot / Cabernet Sauvignon		
Château les Bertrands / Bordeaux / Frankreich		

Rotwein

Italien

Barbera d'Alba, San Defendente , Superiore DOC	75cl	61.00
Barbera		
Enrico Serafino / Piemont / Italien		
Chianti Classico DOCG	75cl	55.00
Sangiovese / Merlot		
Tenuta di Arceno / Toskana / Italien		
Il Bruciato Bolgheri DOC Antinori	75cl	63.00
Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah		
Tenuta Guado al Tasso / Toskana / Italien		
Terra di Monteverro IGT	75cl	83.00
Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Petit Verdot		
Monteverro / Toskana / Italien		

Spanien

Petit Blei, DOQ	75cl	49.00
Garnacha negra / Carinian / Cabernet Franc	10cl	7.00
Mas d'en Blei / Priorat / Spanien		

Österreich

Big John Cuvée Reserve	75 cl	63.00
Zweigelt / Cabernet Sauvignon / Pinot Noir		
Weingut Scheiblhofer / Burgenland / Österreich		

