



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 **Molke 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 Gummenalp, 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 Gummenalp, Hasliberg | |
| Wurst-Käse-Salat | 18.50 |
| Siedfleisch-Salat mit Kürbiskernöl | 21.50 |
| Fuuschtbrot / Sandwich | |
| Ruchbrot belegt mit gekochtem Schinken oder Käse oder Salami | 8.50 |
| oder gemischt (2 Sorten) | 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 pochiertem Ei 🍃 24.50

Käseschnitte Deluxe 22.50
mit Rohschinken, Tomaten und Raclette-Käse

Käseschnitte Brünig 🍃 19.50
mit Tomaten und Raclette-Käse

Älplermagronen 🍃 19.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

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 36.50
Gebratenes Lachsfilet an Kräutersauce, Zitronenspaghetti und Gemüse

Gebratene Felchenfilets an Mandelbutter 34.50
mit Salzkartoffeln und Gemüse

Fischknusperli vom Zander 25.50
mit gemischtem Salat und Tartarsauce

Fleisch

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

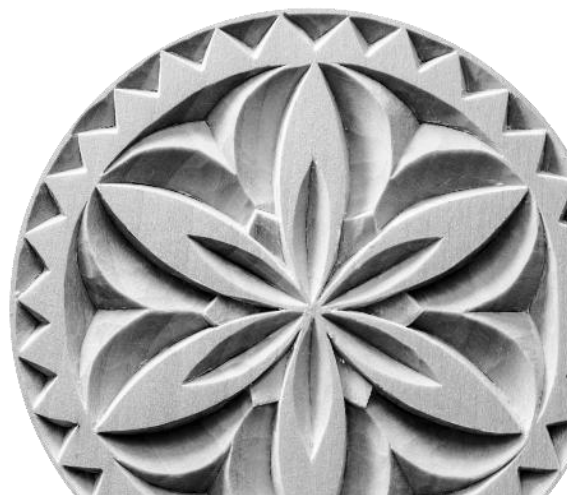
Deklaration Fisch

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 hausgemacht, mit Vanillesauce und Rahm | 11.50 |
| Brünig Meringues <ul style="list-style-type: none">• mit Glace und Rahm• mit Rahm | 11.50 9.00 |
| Hausgemachte Kuchen <ul style="list-style-type: none">• Schokokuchen• Früchte-Wähe <p>Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne über unser tagesaktuelles Kuchenangebot.</p> | 6.50 7.50 |
| + Portion Rahm | 1.50 |
| Coupe Dänemark Vanilleglace mit warmer FELCHLIN-Schokoladensauce und Rahm | 11.50 |
| Eiskaffee gerührt, mit Rahm | 10.50 |
| Coupe Hot Berry Vanilleglace mit heissen Beeren und Rahm | 11.50 |
| Affogato - Vanilleglace mit Espresso | 7.50 |
| Frappé – Aroma nach Wahl Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere | 8.00 |
| Glace und Sorbet pro Kugel Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere, Zimt, Pistache, Mango Kirschensorbet, Zitronensorbet | 3.60 |
| + Portion Rahm | 1.50 |
| Chäsi-Glace Meiringen – im Chübeli serviert Stracciatella - Weisse Schoggi - Himbeer | 6.00 |

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 Schümli Pflümli | 7.00 |
| Kaffee Coretto mit Grappa | 7.00 |

Tee

| | |
|--|------|
| Brünig Tee – Bio-Alpenkräutertee aus Nidwalden | 4.80 |
| Holdrio | 5.60 |
| Münzente-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% | 4cl | 5.50 |
| Pflümli – 40% / Zwetschggen – 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 10cl | 49.00 7.00 |

Weisswein

Schweiz

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Féchy „Les Razettes“ Chasselas Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz | 75cl 10cl | 45.00 6.50 |
| Cuvée Blanche de l'Abbaye Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat Conviva / Wallis / Schweiz | 75cl 10cl | 47.00 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 10cl | 53.00 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 Barbera Enrico Serafino / Piemont / Italien | 75cl | 61.00 |
| Chianti Classico DOCG Sangiovese / Merlot Tenuta di Arceno / Toscana / Italien | 75cl | 55.00 |
| Il Bruciato Bolgheri DOC Antinori Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah Tenuta Guado al Tasso / Toscana / Italien | 75cl | 63.00 |
| Terra di Monteverro IGT Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Petit Verdot Monteverro / Toscana / Italien | 75cl | 83.00 |

Spanien

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

Österreich

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

