



**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 **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 🌿	9.50
mit Basilikumschaum und Croûtons	
Klare Rindsbrühe	9.00
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 Eglifilets an Kräuteröl 34.50
mit Reis 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 Cheddar-Käse, Zwiebelconfit, Coleslaw und Country Potatoes	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 %

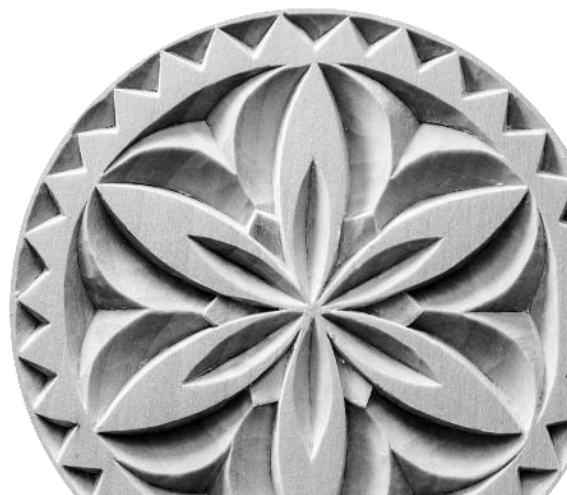
Deklaration Fisch

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 • mit Glace und Rahm • mit Rahm	11.50 9.00
Hausgemachte Kuchen • Schokokuchen • Früchte-Wähe Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne über unser tagesaktuelles Kuchenangebot.	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	30cl	4.80
Hausgemachter Brünig Eistee	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	20cl	4.30
Eichhof Lager und Panaché	30cl	5.00
Eichhof Lager und Panaché	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	7.00

Tee

Brünig Tee - Bio Kräutertee aus Buochs, Nidwalden		4.80
Holdrio		5.60
Münzente-Zwetschgen		5.60

Tee von Länggass-Tee Bern

Schwarztee Assam Halmari		4.80
Ginger Lemon		4.80
Sencha Yamato Grüntee		4.80
Berner Rose mit Früchten / Kräutern / Blüten		4.80
Edelweiss-Tee mit Kräutern / Blüten		4.80
Pfefferminze Menthe du Maroc		4.80
Verveine / Eisenkraut-Tee		4.80
Rooibos Bourbon		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

Glendronach 12 Jahre – 43%	4cl	15.50
Aberlour 12 Jahre – 40%	4cl	14.00

Gin / Vodka

Gin Tonic – 37.5%		10.00
Vodka Xellent – 40%	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% / Zwetschgen – 40% / Kernobst – 45%		

Spezialitäten – Landtwing

Vieille Poire – 41%	4cl	8.50
Vieille Prune – 41%	4cl	8.50

Unsere Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco DOC

Extra Dry De Simoni / Treviso / Italien	10cl	7.00
---	------	------

Weisswein

Féchy „Les Razettes“

Chasselas	10cl	5.90
Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz		

Cuvée Blanche de l'Abbaye

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

Roséwein

Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

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

Rotwein

Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC

Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz	10cl	7.90
-----------------------------------	------	------

Bündner Pinot Noir AOC

Zanolari / Graubünden / Schweiz	10cl	7.00
---------------------------------	------	------

Petit Blei, DOQ

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

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	41.00 5.90
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	55.00
Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz	10cl	7.90
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

Côtes du Rhône "Le Rêveur" AOP	75 cl	46.00
Grenache / Syrah		
Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / 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 DOC

Barbera

Enrico Serafino / Piemont / Italien

75cl 56.00

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 59.00

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 49.00

Österreich

Big John Cuvée Reserve

Zweigelt / Cabernet Sauvignon / Pinot Noir

Weingut Scheiblhofer / Burgenland / Österreich

75 cl 63.00

