



**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 Gummenalp, Hasliberg

Regionale Käseauswahl 🌿 **19.50**
Bergkäse, Hobelkäse, Brie und Kräuterkäse von der Molki Meiringen,
Feigensenf

Brünigteller **25.50**
Trockenfleisch, Speck, Salami und geräucherte Wurst
aus dem Haslital, Rohschinken, gekochter Schinken,
Hobelkäse von der Gummenalp, Hasliberg

Wurst-Käse-Salat „einfach“, auf Blattsalat **18.50**
Wurst-Käse-Salat „garniert“, auf verschiedenen Salaten **23.50**

Siedfleisch-Salat mit Kürbiskernöl „einfach“, auf Blattsalat **21.50**
Siedfleisch-Salat mit Kürbiskernöl „garniert“,
auf verschiedenen Salaten **26.50**

Fuschtbrot / Sandwich mit Haslibrot (Sauerteig)
• mit gekochtem Schinken oder Käse oder Salami **8.50**
• gemischt (2 Sorten) **9.50**
Das Hasli-Brot ist aus Hasliweizen aus der Region, von Haslitaler-Bauern.

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 mit Rohschinken, Tomaten und Raclette-Käse	22.50
Käseschnitte Brünig 🍃 mit Tomaten und Raclette-Käse	19.50
Äplermagronen 🍃 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 gemischtem 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-Steak	39.50
mit Pommes Frites, Gemüse und Kräuterbutter	
Kulm Burger Deluxe	24.50
Rindfleischburger von der Metzgerei Abplanalp Meiringen, 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	34.00
Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Abplanalp	
Brünig-Bratwurst vom Metzger Abplanalp Meiringen	23.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti	
Hausgemachter Hackbraten	25.50
Kartoffelstampf mit Seeli, Gemüse und Rotwein-Jus	
Pouletflügeli	19.50
Pommes Frites und Haussauce	
Aufpreis für Süsskartoffel-Frites (statt Pommes Frites)	2.00

Pasta und Co.

Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Bolognese-Sauce	19.50
Spaghetti Napoli 🌿 mit hausgemachter Tomatensauce und Basilikum	18.00
Hausgemachte Gemüse-Lasagne 🌿 Auberginen, Peperoni, Tomaten, Zucchini, mit Käse überbacken	21.50
Portion Pommes Frites 🌿	7.50
Portion Süsskartoffel-Frites 🌿	9.50
Kulm Burger Vegi 🌿 Hausgemachter Burger mit Kichererbsen und mediterranem Gemüse, Pommes Frites und Coleslaw	24.50
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 %

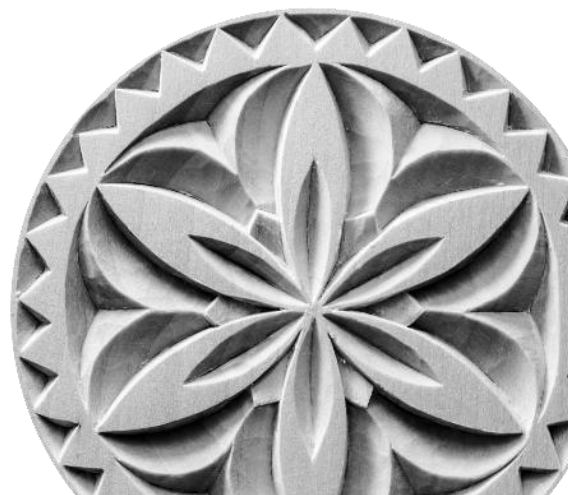
Deklaration Fisch

Felchen und Lachs – Schweiz
Zander – EU Wildfang, FAO 05

Deklaration Fleisch

Geflügel, Rind, Schwein, Kalb – Schweiz
Hirsch – Österreich
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 (1 Kugel Vanille und 1 Kugel Erdbeer) und Rahm• mit Rahm	11.50 9.00
Hausgemachte Kuchen <ul style="list-style-type: none">• 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 – Banane/Schoggi	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
Pepita Grapefruit	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 Mystic Mango	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

Milchgetränke

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

Tee

Brünig Tee – Bio-Alpenkräutertee aus Nidwalden		4.80
--	--	------

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

Tee mit Schuss

Holdrio		5.60
Münzente-Zwetschgen		5.60



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	10.60
Hugo	20cl	10.60
Brünig Spritz	20cl	9.50
Brünig Drive alkoholfrei	20cl	8.50
Lillet Wild Berry, mit frischen Beeren, alkoholfrei	20cl	9.00

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

	2cl	5.50
Williams – 40% / Kirsch – 40% / Kräuter – 40%		
Pflümli – 40% / Zwetschgen – 40% / Birnenträsch – 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 10cl 6.50
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

Beatrice, Ticino DOC

Merlot 10cl 7.60
Cormano Vini / Tessin / Schweiz

Quartuor, Chablais AOC

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

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

Prosecco DOC	75cl	49.00
Extra Dry De Simoni / Treviso / Italien	10cl	7.00

Weisswein

Schweiz

Féchy „Les Razettes“	75cl	45.00
Chasselas	10cl	6.50
Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz		

Cuvée Blanche de l'Abbaye	75cl	47.00
Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat	10cl	6.70
Conviva / Wallis / Schweiz		

Heida Les Perlines AOC	75cl	54.00
Maison Gilliard / Wallis / Schweiz		

Chardonnay Zürichsee AOC	75cl	51.00
Kümin Weinbau / Zürichsee / Schweiz		

Bianco di Merlot Chiar di Luna DOC	75cl	49.00
Angelo Delea / Tessin / Schweiz		

Roséwein

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

Rotwein

Schweiz

Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz	75cl	59.00
Quartuor, Chablais AOC Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah Domaine de Montet / Waadt / Schweiz	75cl 10cl	63.00 9.00
Bündner Pinot Noir AOC Zanolari / Graubünden / Schweiz	75cl 10cl	49.00 7.00
Beatrice, Ticino DOC Merlot Cormano Vini / Tessin / Schweiz	75cl 10cl	52.00 7.60
Quattromani Ticino DOC Merlot Delea / Brivio / Tamborini / Gialdi / Tessin / Schweiz	75cl	89.00

Frankreich

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

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 / Toskana / Italien	75cl	55.00
Altaia de Marchi Toscana IGT Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot La Vigna delle Scuderie / Toskana / Italien	75cl	56.00
Il Bruciato Bolgheri DOC Antinori Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah Tenuta Guado al Tasso / Toskana / Italien	75cl	63.00
Terra di Monteverro IGT Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Petit Verdot Monteverro / Toskana / 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
---	-------	-------

