



**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 von **Hedy Ming in Lungern** produziert oder kommt aus der **Molki Meiringen**, genauso wie unsere Glacé und der Joghurt. Das meiste Fleisch beziehen wir von **nachhaltigen Schweizer Produzenten** und unser Wild ist aus dem **Berner Oberland**. Das feine Brot wird in **Meiringen** gebacken und unseren Fisch kaufen wir bei innovativen Schweizer Produzenten **aus Frutigen, 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,
Küchenchef Antonio Palermo & Team

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt 7.7%



Kalte Küche

Hobelkäseteller 🌿	17.00
Käse von der Gummenalp, Hasliberg	
Regionale Käseauswahl 🌿	19.50
Käse von Hedy Ming, Lungern	
Brünigteller	23.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, gekochter Schinken Salami, Gumpesel (geräucherte Haslitaler Wurst), Hobelkäse von der Gummenalp	
Wurst-Käse-Salat	18.50
Fuuschtbrot (Sandwich)	8.50
Ruchbrot belegt mit Schinken oder Käse oder Salami	

Salat

Alle Salate werden mit unserer hausgemachten Sauce serviert.

Kleiner Brünig-Salat 🌿	8.00
Saisonsalat mit Ei und Brotcroûtons	
Kleiner gemischter Salat 🌿	10.50
Grosser gemischter Salat 🌿	15.50

Suppe

Leichte Kräutersuppe 🌿	8.50
mit Sour Cream und Croûtons	
Klare Rindsbrühe	7.50
mit hausgemachten Flädli	

Urchiges aus der Schweizer Küche

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

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

Fisch

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

Fleisch

Cordon Bleu	33.50
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und 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 Coleslaw	
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

Pasta und Co.

Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Bolognese-Sauce	19.00
Spaghetti Napoli 🌿 mit hausgemachter Tomaten-Sauce und Basilikum	17.00
Hausgemachte Gemüse-Lasagne 🌿 Auberginen, Peperoni, Tomaten, Zucchini, mit Käse überbacken	19.50
Gemüse-Variation 🌿 mit Rösti und pochiertem Ei	19.50
Portion Pommes Frites 🌿	7.00
Kulm Vegi Burger 🌿 Hausgemachter Burger mit Kichererbsen und mediterranem Gemüse, Süsskartoffel-Frites und Coleslaw	23.00
mit Käse	+ 1.50
mit Spiegelei	+ 1.50

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 hausgemacht, mit Vanillesauce und Schlagrahm	11.50
Brünig Meringues mit Glacé und Schlagrahm	11.50
Hausgemachte Kuchen	
• Schokokuchen	6.00
• Früchte-Wähe	7.00
Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser tagesaktuelles Kuchenangebot.	
+ Portion Schlagrahm	1.50
Coupe Dänemark Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm	10.50
Eiskaffee	10.50
Coupe Hot Berry Vanilleglacé mit heissen Beeren und Schlagrahm	10.50
Frappé – Aroma nach Wahl Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere	8.00
Glacé und Sorbet pro Kugel Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet	3.50
+ Portion Schlagrahm	1.50
Chäsi-Glacé Meiringen Im Kübeli serviert - wählen Sie aus den folgenden Aromen: Stracciatella – Pistache – Baileys – Weisse Schoggi – Mango – Haselnuss	6.00