



**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**. 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,

**Miriam Gimmel & Antonino Palermo & das Brünig-Team**



## Kalte Küche

<b>Hobelkäseteller</b> 🌿 Käse von der Engstlenalp	<b>17.00</b>
<b>Regionale Käseauswahl</b> 🌿 Käse von Hedy Ming, Lungern	<b>19.50</b>
<b>Brünigteller</b> Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, gekochter Schinken Salami, Gumpesel (geräucherte Haslitaler Wurst), Hobelkäse von der Gummenalp	<b>23.00</b>
<b>Wurst-Käse-Salat</b>	<b>18.50</b>
<b>Fuuschtbrot / Sandwich</b> Ruchbrot belegt mit Schinken oder Käse oder Salami oder gemischt (2 Sorten)	<b>8.50</b> <b>9.50</b>

## Salat

*Alle Salate werden mit unserer hausgemachten Sauce serviert.*

<b>Kleiner Brünig-Salat</b> 🌿 Saisonsalat mit Ei und Brotcroûtons	<b>8.00</b>
<b>Kleiner gemischter Salat</b> 🌿	<b>10.50</b>
<b>Grosser gemischter Salat</b> 🌿	<b>15.50</b>

## Suppe

<b>Leichte Kräutersuppe</b> 🌿 mit Sour Cream und Croûtons	<b>8.50</b>
<b>Klare Rindsbrühe</b> mit hausgemachten Flädli	<b>7.50</b>

## Urchiges aus der Schweizer Küche

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

## Flammkuchen

<b>Der Klassiker – mit Speck und Zwiebeln</b>	<b>18.50</b>
<b>Der Italiener – mit Parmaschinken und Rucola</b>	<b>21.00</b>
<b>Der Vegetarier – mit Bergkäse und Tomaten</b> 🌿	<b>18.50</b>

## Fisch

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

# Fleisch

<b>Cordon Bleu</b>	<b>33.50</b>
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Pommes Frites und Saisongemüse	
<b>Paniertes Schnitzel</b>	<b>26.50</b>
Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites und Saisongemüse	
<b>Rindsentrecôte</b>	<b>37.50</b>
Wahlweise Pommes Frites oder Süsskartoffel Frites oder Reis Saisongemüse und Kräuterbutter	
<b>Kulm Burger Deluxe</b>	<b>24.50</b>
Hausgemachter Rindfleischburger, Süsskartoffel Frites und Coleslaw	
mit Käse	+ 1.50
mit Speck	+ 1.50
mit Spiegelei	+ 1.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b>	<b>35.50</b>
Rösti und Champignonrahmsauce	
<b>Kalbsleberli mit Rösti</b>	<b>32.50</b>
Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Abplanalp	
<b>Brünig-Bratwurst vom Metzger Abplanalp</b>	<b>23.50</b>
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti	
<b>Hausgemachter Hackbraten</b>	<b>24.50</b>
Kartoffelstock mit Seeli, Gemüse und Rotwein-Jus	
<b>Pouletflügeli</b>	<b>16.50</b>
Süsskartoffel Frites und Haussauce	

## Deklaration Fleisch

Geflügel, Rind, Schwein, Kalb - Schweiz

Rindsentrecôte - Paraguay

Parmaschinken - Italien

Kalbsleber - Metzgerei Abplanalp, Meiringen

## Pasta und Co.

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

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>12.00</b>
<b>Spaghetti Napoli</b> 🌿	<b>9.50</b>
<b>Schnitzel mit Pommes Frites</b>	<b>13.50</b>
<b>Wienerli mit Pommes Frites</b>	<b>10.50</b>



# Dessert

<b>Apfelstrudel</b> hausgemacht, mit Vanillesauce und Schlagrahm	<b>11.50</b>
<b>Brünig Meringues</b> mit Glacé und Schlagrahm	<b>11.50</b>
<b>Hausgemachte Kuchen</b>	
• Schokokuchen	<b>6.50</b>
• Früchte-Wähe	<b>7.50</b>
Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser tagesaktuelles Kuchenangebot.	
<b>+ Portion Schlagrahm</b>	<b>1.50</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm	<b>10.50</b>
<b>Eiskaffee</b>	<b>10.50</b>
<b>Coupe Hot Berry</b> Vanilleglacé mit heissen Beeren und Schlagrahm	<b>10.50</b>
<b>Frappé – Aroma nach Wahl</b> Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere	<b>8.00</b>
<b>Glacé und Sorbet pro Kugel</b> Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet	<b>3.50</b>
<b>+ Portion Schlagrahm</b>	<b>1.50</b>
<b>Chäsi-Glacé Meiringen</b> Im Chübeli serviert - wählen Sie aus den folgenden Aromen: Stracciatella – Pistache – Baileys – Weisse Schoggi	<b>6.00</b>

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

# Getränke und Weine



# Kalte Getränke

## Mineralwasser – Süssgetränke

Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	33cl	4.80
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	50cl	6.20
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	4.80
Rivella rot / blau	33cl	4.80
Fanta / Apfelsaft / Apfelschorle	33cl	4.80
Beckenrieder Orangenmost	49cl	6.00
Brünig Wasser	Glas	2.50
	50cl	3.50
	100cl	6.00

## Liter

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

Hausgemachter Brünig Eistee	30cl	4.80
Hausgemachter Brünig Eistee	50cl	5.90
Orangensaft	30cl	4.80
Thomas Henry Tonic Water	20cl	4.80
Thomas Henry Bitter Lemon	20cl	4.80
Thomas Henry Ginger Ale	20cl	4.80

## Most

Beckenrieder Most klar, mit Alkohol	49cl	6.50
Schützengold saurer Most, alkoholfrei	49cl	6.50

## 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	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50cl	7.70



# Warme Getränke

## Kaffee

Kaffee / Espresso / Schale / Ristretto	4.60
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino	5.60
Latte Macchiato	6.00
Kaffee Schnaps – Kräuter, Träsch, Zwetschgen	5.50
Kaffee Schümli Pflümli	7.00
Kaffee Coretto mit Grappa	7.00

## Tee

Brünig Tee - Bio Kräutertee aus Buochs, Nidwalden	4.50
Holdrio	5.50
Münzente-Zwetschgen	5.50

## Tee von Länggass-Tee Bern

Schwarztee Assam Halmari	4.80
Rooibos Bourbon	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

## Milchgetränke

Schokolade / Ovomaltine - kalt / warm	20cl	4.50
---------------------------------------	------	------



## 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	7.50
Aperol Spritz	20cl	9.50
Hugo	20cl	9.50
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
Glenfiddich Single Malt – 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 – Willisauer / Pilatus

Williams – 37.5% / Kirsch – 37.5% / Kräuter – 37.5%	4cl	5.50
Pflümüli – 37.5% / Zwetschgen – 40% / Kernobst – 37.5%		

### Spezialitäten – Landtwing

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

# Unsere Weine im Offenausschank

## Schaumwein

### Apfelperle

M. & S. Gut / Ennetmoos / Schweiz 10cl 7.00

### Prosecco DOC

Extra Dry De Simoni / Treviso / Italien 10cl 7.00

## Weisswein

### Féchy „Les Razettes“

Chasselas 10cl 5.60  
Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz

### Cuvée Blanche de l'Abbaye

Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat 10cl 6.60  
Conviva / Wallis / Schweiz

## Roséwein

### Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

Pinot Noir 10cl 7.30  
Château d'Auvernier / Neuenburg / Schweiz

## Rotwein

### Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC

Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz 10cl 7.70

### Maienfelder Pinot Noir AOC

Zanolari / Graubünden / Schweiz 10cl 6.80

### Vigne Monache IGT

Primitivo 10 cl 6.00  
Azienda Agricola Vigne Monache / Apulien / Italien

# Schaumwein

<b>Apfelperle</b>	75cl	49.00
M. & S. Gut / Ennetmoos / Schweiz	10cl	7.00
<b>Prosecco DOC</b>	75cl	49.00
Extra Dry De Simoni / Treviso / Italien	10cl	7.00

# Weisswein

## Schweiz

<b>Féchy „Les Razettes“</b>	75cl	39.00
Chasselas	10cl	5.60
Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz		
<b>Cuvée Blanche de l'Abbaye</b>	75cl	46.00
Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat	10cl	6.60
Conviva / Wallis / Schweiz		
<b>Heida Les Perlines AOC</b>	75cl	53.00
Maison Gilliard / Wallis / Schweiz		
<b>Bianco di Merlot Chiar di Luna DOC</b>	75cl	48.00
Angelo Delea / Tessin / Schweiz		

## Italien

<b>K White, Dolomiti IGT</b>	75cl	51.00
Chardonnay / Pinot bianco / Sauvignon blanc		
Kellerei Kaltern / Südtirol / Italien		

## Österreich

<b>Small Hill White</b>	75cl	44.00
Sauvignon blanc / Riesling / Muscadet		
Leo Hillinger / Burgenland / Österreich		

## Roséwein

<b>Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC</b>	75cl	52.00
Pinot Noir	10cl	7.30
Château d'Auvernier / Neuenburg / Schweiz		

## Rotwein

### Schweiz

<b>Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC</b>	75cl	54.00
Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz	10cl	7.70

<b>Maienfelder Pinot Noir AOC</b>	75cl	48.00
Zanolari / Graubünden / Schweiz	10cl	6.80

<b>Beatrice, Ticino DOC</b>	75cl	48.00
Merlot		
Cormano Vini / Tessin / Schweiz		

<b>Quattromani Ticino DOC</b>	75cl	89.00
Merlot		
Delea / Brivio / Tamborini / Gialdi / Tessin / Schweiz		

### Frankreich

<b>Côtes du Rhône "Le Rêveur" AOP</b>	75 cl	45.00
Grenache / Syrah		
Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / Frankreich		

<b>Le Vignon Domaine Lafage AOC</b>	75cl	85.00
Carignan / Syrah		
Côtes du Roussillon / Languedoc / Frankreich		

<b>Nectar de Bertrands AOC Blaye Côtes de Bordeaux</b>	75cl	62.00
95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon		
Château les Bertrands / Bordeaux / Frankreich		

## Österreich

<b>Small Hill Red</b>	75cl	52.00
Merlot / Pinot Noir / St. Laurent		
Leo Hillinger / Burgenland / Österreich		

## Italien

<b>Vigne Monache IGT</b>	75cl	42.00
Primitivo	10 cl	6.00
Azienda Agricola Vigne Monache / Apulien / Italien		

<b>Barbera d'Alba DOC</b>	75cl	51.00
Barbera		
Enrico Serafino / Piemont / Italien		

<b>Chianti Classico DOCG</b>	75cl	55.00
Sangiovese / Merlot		
Tenuta di Arceno / Toscana / Italien		

<b>Il Bruciato Bolgheri DOC Antinori</b>	75cl	56.00
Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah		
Tenuta Guado al Tasso / Toscana / Italien		

<b>Terra di Monteverro IGT</b>	75cl	79.00
Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Petit Verdot		
Monteverro / Toscana / Italien		

## Spanien

<b>L'Heravi Crianza</b>	75cl	51.00
Garnatxa, Samsó aus biologischem Anbau		
Vinyes d'en Gabriel / Montsant / Spanien		

