



**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

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	
Ruchbrot belegt mit 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 🌿	8.00
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 Burger Vegan 🌸 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	6.50
• Früchte-Wähe	7.50
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 Chübeli serviert - wählen Sie aus den folgenden Aromen: Stracciatella – Pistache – Baileys – Weisse Schoggi – Mango – Haselnuss	6.00

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
Birra Moretti	33 cl	5.20

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 / Punsch

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
Pflümli – 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

Von Salis / Graubünden / Schweiz 10cl 6.80

Vigne Monache IGT

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

Schaumwein

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

Weisswein

Schweiz

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



Italien

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

Bianco di Sei, Etna Bianco DOP 75cl 56.00
Carricante, Catarratto
Palmento Costanzo / Sizilien / Italien

Österreich

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

Wiener Gemischter Satz 75cl 43.00
Weingut Mayer am Pfarrplatz / Wien / Österreich

Roséwein

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



Rotwein

Schweiz

Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC	75cl	54.00
Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz	10cl	7.70
Maienfelder Pinot Noir AOC	75cl	48.00
Von Salis / Graubünden / Schweiz	10cl	6.80
Beatrice, Ticino DOC	75cl	48.00
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	45.00
Grenache / Syrah		
Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / Frankreich		
Le Vignon Domaine Lafage AOC	75cl	85.00
Carignan / Syrah		
Côtes du Roussillon / Languedoc / Frankreich		
Nectar de Bertrands AOC Blaye Côtes de Bordeaux	75cl	62.00
95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon		
Château les Bertrands / Bordeaux / Frankreich		

Österreich

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

Italien

Vigne Monache IGT	75cl	42.00
Primitivo	10 cl	6.00
Azienda Agricola Vigne Monache / Apulien / Italien		
Barbera d'Alba DOC	75cl	51.00
Barbera		
Enrico Serafino / Piemont / Italien		
Chianti Rufina DOC	75cl	45.00
Sangiovese / Colorino		
Renzo Masi / Toscana / Italien		
Il Bruciato Bolgheri DOC Antinori	75cl	56.00
Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah		
Tenuta Guado al Tasso / Toscana / Italien		
Terra di Monteverro IGT	75cl	79.00
Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Petit Verdot		
Monteverro / Toscana / Italien		

Spanien

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

