

## SOMMERMENU

Die Bestellung des Sommermenüs ist bis 20.30 Uhr möglich  
*Please order our gourmet menu by 8.30 pm*

### **Graved Lachs | Gravlax**

Hausgebeizt | Gemüsesalat | Dill-Senfsauce  
*Home-pickled | vegetable salad | dill mustard sauce*

\*\*\* \*\*

### **Gelbe Peperoni-Aprikosen-Ingwersuppe Yellow bell pepper apricot ginger soup**

\*\*\* \*\*

### **Riesencrevetten | King Prawns**

Currysauce | Nudeln  
*Curry sauce | Noodles*

\*\*\* \*\*

### **Schnitzel vom Oberländer Rind | Escalope from Oberland Beef**

Maggia-Pfeffersauce | Berner Speckrösti | Gemüse  
*Maggia pepper sauce | bacon rösti | vegetables*  
oder

### **Felchenfilet aus dem Brienersee | White fish filet from Lake Brienz**

Zitronensauce | Erdbeerrisotto | Berghonig | Gemüse  
*Lemon sauce | strawberry risotto | mountain honey | vegetables*

\*\*\* \*\*

### **Käse | Cheese**

Von Jumi aus Bern | Feigensenf | Früchtebrot  
*From Jumi in Bern | fig mustard | fruit bread*

\*\*\* \*\*

### **Swiss Coupe**

Vanilleglace | Meringue | Erdbeeren | Rahm  
*Vanilla ice cream | meringue | strawberries | whipped cream*

Menu ohne Käse | *Menu without cheese* 75.--  
*Hotel Menu* + 22.--

Menu komplett | *Complete menu* 82.--  
*Hotel Menu* + 29.--

## VORSPEISEN | STARTERS

<b>Graved Lachs   Gravlax</b>	19.50
Hausgebeizt   Gemüsesalat   Dill-Senfsauce <i>Home-pickled   vegetable salad   dill-mustard sauce</i>	
<b>Regionale warme und kalte Tapas   Warm and cold tapas</b>	19.50
Lassen Sie sich überraschen <i>Assortment of warm and cold local starters</i>	<i>Hotel Menu</i> +5.--
<b>Riesencrevetten   King prawns</b>	18.50
Currysauce   Nudeln <i>Curry sauce   Noodles</i>	

## SUPPEN | SOUPS

<b>Gelbe Peperoni-Aprikosen-Ingwersuppe</b>	12.50
<b>Yellow bell pepper apricot ginger soup</b>	
<b>Kräutersuppe   Herb soup</b>	12.50
Mit Kräutern aus dem Bären Garten <i>With herbs from our Bären garden</i>	

## SALATE | SALADS

<b>Salat Bowl   Salad Bowl</b>	11.50
Blattsalat   Nüsse   Rohkost   Eingelegtes und Fermentiertes <i>Leaf salad   nuts   raw vegetables   pickled and fermented vegetables</i>	
<b>Gegrillte Wassermelone   Grilled water melon</b>	14.50
Blattsalat   Rohschinkenchip   Blätterteiggebäck <i>Leaf salad   prosciutto chip   puff pastry</i>	

**FELD | WALD | BERGE**  
**FIELD | FOREST | MOUNTAINS**

**Rind vom Bödeli | Beef from Interlaken**

	Gluscht <i>Small</i>	Hunger <i>Regular</i>
--	-------------------------	--------------------------

**Pulled Beef-Burger**

Kabissalat   Speck   Trüffelmayonnaise   Röstzwiebeln Pommes frites   hausgemachtes Brötli <i>Cabbage salad   bacon   truffle mayonnaise   fried onions</i> <i>French fries   homemade bun</i>	<i>Hotel Menu</i>	+5.--	36.50
---	-------------------	-------	-------

**Rindsentrecôte | Beef Entrecôte**

Bären-Fries   Gemüse   Kräuterbutter	<i>Hotel Menu</i>	+10.--	200 g	44.--
<i>Bären French fries   vegetables   herb butter</i>	<i>Hotel Menu</i>	+20.--	300 g	54.--

**Rind und Schwein aus dem Berner Oberland**  
**Beef and pork from Berner Oberland**

<b>Rindsschnitzel   Beef escalope</b>	33.50	38.50
---------------------------------------	-------	-------

Maggia-Pfeffersauce | Speckrösti | Gemüse  
*Maggia pepper sauce | bacon rösti | vegetables*

<b>Schweinsschnitzel   Pork escalope</b>	30.50	35.50
--	-------	-------

Knusperpanade | Erdbeerrisotto | Gemüse  
*Crunchy crumbed | strawberry risotto | vegetables*

**Poulet | Chicken**

<b>Poulet-Saltimbocca   Chicken Saltimbocca</b>	30.50	35.50
---	-------	-------

Tomatencoulis | hausgemachte Nudeln | Gemüse  
*Tomato coulis | homemade noodles | vegetables*

**BRIENZERSEE | MEER**  
**LAKE BRIENZ | SEA**

Gluscht      Hunger  
*Small*      *Regular*

**Felchenfilet | White fish filet**

33.50      38.50

Aus dem Brienzensee | Erdbeerrisotto | Berghonig  
Zitronensauce | Gemüse

*From Lake Brienz | strawberry risotto | mountain honey  
lemon sauce | vegetables*

**Riesencrevetten | King prawns**

36.50

Pikante Currysauce | Nudeln

*Spicy curry sauce | noodles*

**VEGAN | VEGI | PASTA**

**Trilogie von der Kichererbse | Trilogy of chickpeas**

33.50

Currysauce | Kichererbsentätschli | Randenhummus | Kichererbsen-Fries | Gemüse

*Curry sauce | chickpea patty | beetroot hummus | chickpea fries | vegetables*

**Burger**

33.50

Knusper-Aubergine | Kabissalat | Trüffelmayonnaise

Röstzwiebeln | Bären Fries | hausgemachtes Brötli

*Crispy eggplant | cabbage salad | truffle mayonnaise*

*fried onions | Bären French fries | homemade bun*

**Tagliatelle | Homemade pasta**

30.50

Maggia-Pfeffer | zweierlei Tomate | Oliven | fermentierter Knoblauch

*Maggia pepper | duo of tomato | olives | fermented garlic*

Mit gegrillter Pouletbrust

35.50

*With grilled chicken breast*

## Desserts

**„Kein Dessert“** ein Espresso mit einem bisschen „Nüd“ 12.50  
*„No dessert“ an espresso with a little bit of „nothing“* Hotel Menu +4.--

**Vanille | Vanilla** 10.50  
Glace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm  
*Vanilla ice cream | chocolate sauce | almonds | whipped cream*

**Grand Marnier** 10.50  
Halb gefroren | Erdbeersalat | Rahm  
*Parfait | strawberry salad | whipped cream*

## Mini Coupes

**Schokolade** 8.50  
Tobleronemousse | Pistazien | Rahm  
*Toblerone mousse | pistachios | whipped cream*

**Hugo on Ice** 8.50  
Zitronensorbet | Holunderblütensirup | Schaumwein  
*Lemon sorbet | elderflower syrup | sparkling wine*

**Swiss Coupe** 8.50  
Vanilleglace | Meringue | Erdbeeren | Rahm  
*Vanilla ice cream | meringue | strawberries | whipped cream*

**Ingwerer** 8.50  
Zitronensorbet | Hausgemachter Ingwer-Likör  
*Lemon sorbet | homemade ginger liqueur*

**Affogato al caffè** 8.50  
Tiramisuglace | Espresso | Gebäck  
*Tiramisu ice cream | espresso | pastry*

## Käse | Cheese

<b>Von Jumi bei Bern</b>		15.50
Eine Auswahl von exzellenten Schweizer Käsen	<i>Hotel Menu</i>	+5.--
Feigensenf   Früchtebrot		
<i>Assortment of Swiss cheese   fig mustard   fruit bread</i>		

## Glacé | Ice cream

Joghurt | *Yogurt*  
Pistazie | *Pistachio*  
Schokolade | *Chocolate*  
Mocca | *Coffee*  
Vanille | *Vanilla*  
Erdbeer | *Strawberry*

## Sorbets

Birne | *Pear*  
Zitrone | *Lemon*  
Himbeer | *Raspberry*

Pro Kugel   per scoop	3.50
Rahm   whipped cream	1.50

## Digestifs

<b>Gingwerer   <i>Gin and ginger liqueur</i></b>	2cl	6.--
fruchtiger Wacholderduft und ein Ingwer-scharfer Abgang		
<b>Montilla-Moriles Pedro Ximénez Solera 1927 Alvear</b>	5cl	6.50
Ein natürlich süsser Wein von dunkler, dichter Mahagonifarbe   Sweet wine		

## Kafi-Kärtli mit Alkohol

As isch mir glich Kafi	9.50
Kahlua Kaffeelikör   Tia Maria	9.50
Amaretto   Baileys   Lilah   Jameson-Whiskey	9.50