



**FARBIGI HERBSTZYT
SAISON D'AUTOMNE
AUTUMN SEASON**

**SEEHOTEL BÄREN BRIENZ
& GALERIE BÄREN**

Eifach nume Gnuss

Guets Süppli

Früsches Chürbis-Süppli mit Chürbis-Chärne u emene Huuch Nidle

FrISChe Kürbis-Suppe mit Kürbis-Kernen und einem Sahnehäubchen

Le Potage frais à la courge accompagné de grains de courge avec un soufflé de crème

Fresh pumpkin soup accompanied by pumpkin seeds and a touch of whipped cream

Fr. 10.50

Herbschtlech

Herbschteleche Gmüeställer mit emene Ragout vo früsche Eierschwümmli

Herbstlicher Gemüseteller mit Ragout von sautierten frischen Eierschwämmchen

L'Assiette de légumes de saison et son ragoût de chanterelles sautées

Fresh vegetables of the season with its ragout of fresh egg-mushrooms

Fr. 28.50

Früsch u delikat

Rägeboge-Forällefilet, Thunersee, mit Anke u Mandle, Gmües, Chrütter-Härdöpfeli

Regenbogen-Forellenfilet Meunière, Thunersee, Gemüse, Kräuterkartoffeln

Les Filets de truite arc-en-ciel meunière, Lac de Thoune, légumes, pommes aux herbes

Fillets of rainbow trout meunière, Lake of Thoune, vegetables, potatoes with herbs

Fr. 36.50 - ½ Fr. 30.50

Vor Oberländer Alp

Gschnätzlets vom Alpsäuli nach ouser Art mit Späck, Pilzli, Gmües u Rösti

Alpschwein-Geschnetzeltes nach Oberländer Art, mit Speck und Pilzen, Gemüse und Rösti

L'Émincé de porcelet de montagne à la manière de l' "Oberland" au lard et champignons,

légumes, Rösti

Sliced pork from the alps "Oberland" style with bacon and mushrooms, vegetables, Rösti

Fr. 34.50 – ½ Portion Fr. 28.50

Öppis Fiins

Gschnätzlets Chalbsläberli mit Anke, Bärgchrüttli, Gmües-Garnitur, Härdöpfustock

Geschnetzelte Kalbsleber mit Butter, Bergkräutern, Gemüse-Garnitur, Kartoffelstock

L'Émincé de foie au beurre, herbes de la montagne, légumes, purée de pommes de terre

Sliced liver with butter, mountain herbs, vegetables, mashed potatoes

Fr. 35.50 – ½ Portion Fr. 29.50

Goumefröid

Reh-Pfäffer, Herbstgmües, Spätzli, Öpfu mit Preiselbeeri, Marroni

Reh-Pfeffer, Herbstgemüse, Spätzli, Apfel mit Preiselbeeren, Kastanien

Le Civet de chevreuil, légumes de saison, Spätzli, pomme aux airelles et marrons

Jugged venison, vegetables of the season, Spätzli, apple with cranberries, chestnuts

Fr. 36.00 – ½ Portion Fr. 30.00

Löckerbisse

Hirsch-Entrecôte amene feine Wildjus, Herbstgmües, Spätzli, Fruchtganitur

Hirsch-Entrecôte an einem feinen Wildjus, Herbstgemüse, Spätzli, Fruchtgarnitur

L'Entrecôte de Cerf, jus de gibier, légumes d'automne, spätzli, garniture de fruits

Deer medallions, game sauce, autumn vegetables, spätzli, garnished with fruits

Fr. 42.50

Vom Ämmithal

Bratwurst vom Wasserbüffel, Zibelesauce, Rösti

Wasserbüffel Bratwurst, Zwiebelsauce, Rösti

La Saucisse à rôtir du bufflon d'eau, sauce aux oignons, Rösti

Roast sausage from the water buffalo, onion sauce, Rösti

Fr. 22.00

Fisch und Fleisch aus der Schweiz – Poisson et viandes de Suisse – Fish and meat from Switzerland

Gluschtigs

Ariane's hausgmachtli Chueche

Ariane's hausgemachter «Hasli-Chueche»

Le Gâteau aux noix du Hasli fait maison par Ariane - *Ariane's homemade cake with nuts*

Fr. 7.50

Ariane's hausgemachte Rüebli-Torte

La Tourte aux carottes fait maison par Ariane - *Ariane's homemade carrot pie*

Fr. 7.50

Ariane's hausgemachter Marroni Kuchen

Le Gâteau aux marrons fait maison par Ariane - *Ariane's homemade chestnut cake*

Fr. 7.50

Zuschlag Schlagrahm – Supplement crème Chantilly – *Extra whipped cream*

Fr. 1.80

Cheschtele mit Nidle

Kastanienpurée mit Rahm

Les Vermicelles de marrons chantilly - *Chestnut vermicelli with whipped cream*

Fr. 10.50 - ½ Portion Fr. 8.00

Coupe Nesselrode

Kastanienpurée mit Vanille Eis und Meiringer Meringue, Rahm

Les Vermicelles de marrons, glace vanille et meringue de Meiringen chantilly
Chestnut vermicelli, vanilla ice and meringue from Meiringen, with whipped cream

Fr. 12.00

Meiringer Merängge

Meiringer Merängge mit Nidle - Meringue von Meiringen mit Rahm

La Meringue de Meiringen chantilly - *Meringue from Meiringen with whipped cream*

Fr. 8.50

mit enere Chugle Ärdbeer Glace - mit einer Kugel Erdbeer Eis
avec une boule de glace aux fraises - *with one scoop of strawberry ice cream*

Fr. 11.00

Bäre-Kaffi

Kaffi mit iigleite Zwätschge, emene Schuss Zwätschge-Schnaps u Nidle

Kaffee mit eingelegten Zwetschgen, Zwetschgen-Schnaps und Rahm

La Spécialité de la maison: Café à l'eau-de-vie de prunes et aux prunes macérées, crème chantilly

Speciality of the house: coffee with prune spirit, marinated prunes and whipped cream

Fr. 8.50

Suuser- Sauser

2 dl Fr. 8.00 3 dl Fr. 12.00 5 dl Fr. 18.00

E GUETE - GUTEN APPETIT - BON APPÉTIT - ENJOY YOUR MEAL