



**FARBIGI HERBSCHTZYT
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

Herbschtleche 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

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. 30.50

Goumefröid

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

Reh-Pfeffer, Herbstgemüse, Spätzli, Apfel mit Preiselbeeren, Kastanien
Le Civet de chevreuil, légumes de saison, Spätzli, pomme aux aïrelles et marrons
Jugged deer, vegetables of the season, Spätzli, apple with cranberries, chestnuts
Fr. 36.00 – ½ Portion Fr. 30.00

Läckerbisse

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

Hirsch-Braten an einem feinen Wildjus, Herbstgemüse, Spätzli, Fruchtganitur
Le Rôti de cerf, jus de gibier, légumes d'automne, spätzli, garniture de fruits
Deer roast, game sauce, autumn vegetables, spätzli, garnished with fruits
Fr. 36.50

Eifach guet

Halbmond mit Steipilzli, Champignons, Ricotta u Chäs mit Chrüter-Rahmsauce

Halbmond mit Steinpilzen, Champignons, Ricotta und Käse, Kräuter-Rahmsauce
Demi-lunes aux bolets, champignons, ricotta et fromage, sauce aux herbes
Half-moons with boletus, mushrooms, Ricotta, cheese, sauce crème aux herbes
Fr. 24.50

Gnuss Vegan

Halbmond mit Steipilz im Dinkelteig mit Marroni

Halbmond mit Steinpilzen im Dinkelteig mit Kastanien
Demi-lunes aux bolets, pâte épautre servi avec des marrons
Half-moons with boletus, spelt pasta served with chestnuts

Fr. 28.50

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

Gluschtigs

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 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. 9.50 - 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**