



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

**SEEHOTEL BÄREN BRIENZ  
& GALERIE BÄREN**

# Eifach nume Gnuss

## Guets Súppli

### Früsches Chürbis-Súppli 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 üser Art mit Späck, Pilzli, Gmües u Rösti

Alpschwein-Geschnetzeltetes 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

## Läckerbisse

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

Hirsch-Entrecôte an einem feinen Wildjus, Herbstgemüse, Spätzli, Fruchtganitur  
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 hausgemacht 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 Rüebl-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