




A LA CARTE

SOUPS – SUPPEN – SOUPES


MwSt – VAT – TVA incl. (7.7%)

-  **Tomatensuppe «Bloody Mary» mit einem Schuss Wodka** 8.80
Tomato soup «BloodyMary» with a dash of Vodka
Potage de tomates raffiné au Vodka
-  **Hausgemachtes Rüebli-Mango Süppchen** 10.80
Fresh and homemade carrot-mango soup
Potage fait frais “maison” de carottes à la mangue



SALADES– SALATE – SALADS

-  **Bunter Saison- und Blattsalat (Französische oder Italienische Sauce)** 8.80
Fresh seasonal mixed lettuce salad (French or Italian dressing)
Bouquet de salades laitue (sauce française ou italienne)

ENTRÉES – VORSPEISEN – STARTERS

- Ofenkürbis mit Rohschinken und Preiselbeeren** 17.80
Oven-made pumpkin with air-cured Swiss ham and cranberries
Courge faite au four au jambon cru du pays at airelles rouges
-  **Gebratener Halloumi (Schaf-Mischkäse) mit Frucht-Chutney, Couscous, Blattsalat und Nuss-Brioche** 20.80
Sauteed “halloumi” cheese with fruit chutney, lettuce salad and a walnut-brioche
Fromage “halloumi”, chutney aux fruits, salade verte de saison et brioche aux noix


PÂTES – PASTA– PASTA

-  **Carnaroli Risotto mit Trockentomaten, Grindelwaldner Mutschli und Zucchini aus dem Hotelgarten** 18.80
Risotto « Carnaroli » with dried tomato chips, local “Mutschli” cheese and zucchini from our garden
Risotto Carnaroli aux tomates séchées, fromage Mutschli local et courgettes de notre potager
- Pappardelle an Zitronensauce mit Blattspinat und frischen Lachswürfeli (Schotland Lachs)** 22.80
Pappardelle with a lemon sauce, leaf spinach and cuts of fresh salmon (Scottish)
Pappardelle au citron, épinards en branche et salpicon de saumon frais (d’Écosse)
-  **Pasta von Scala Gusti Leissigen (gefüllt mit Thunersee Felchen und Sauerampfer) an Zitronensauce mit frischen Gartenkräutern** 24.80
Pasta (locally produced with lake Thun fish and sorrel) and sautéed with a lemon sauce and fresh herbs from our garden
Pâtes (produit fait local aux féra du lac de Thoune et à l’oseille) sautées au citron et aux fines herbes de notre jardin

POISSON – FISCH– FISCH

Gebackene Fischknusperli (Zander) mit Pommes Frites und hausgemachter Tatarsauce	24.80
<i>«Fish and Chips» (pikeperch) with homemade tartar sauce</i> Friture du lac (sandre) et pommes frites, sauce tartare	
Gebratene Eglifilets (CH, EU) Müllerinart mit Mandeln, Kräuterkartoffeln und Gemüsebouquet	32.80
<i>Pan-fried fillets of perch with almonds, potatoes with fresh herbs and assorted vegetables</i> Filets de perches à la meunière et aux amandes, pommes aux fines herbes et bouquet de légumes	

PLATS PRINCIPAUX – HAUPTGÄNGE – MAIN DISHES

 «Beyond-Meat» Burger mit Käse, BBQ-Tatarsauce, Salat, Tomate und Pommes Frites	22.80
<i>«Beyond-Meat» burger with cheese, bbq-tartar sauce, salad, tomato and French fries</i> “Beyond-Meat-Burger” aux fromage, laitue, tomate, sauce bbq-tartare et pommes frites	
 Hausgemachter Du Lac Burger 100%-Beef mit Käse, Salat, Tomate an BBQ-Tatarsauce und Pommes Frites	22.80
<i>Homemade 100%-beef burger with cheese, lettuce, tomato, bbq-tartar sauce and French fries</i> Burger 100%-boeuf avec fromage, laitue, tomate et sauce bbq-tartare, pommes frites	
 Am Knochen gebratene Alpstein-Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter und Früchten (www.alpsteinpoulet.ch)	26.80
<i>Sauteed «Alpstein» chicken breast with homemade herbs' butter and fruit garnish</i> Suprêmes de poulet “Alpstein” sautés au beurre aux fines herbes maison	
 «Buurehof-Säuli-Schnitzel» paniert mit Pommes Frites und Gemüsebouquet (www.buurehofsaeuli.ch)	26.80
<i>Breaded escalope of local farm-bred pork with French fries and assorted vegetables</i> Escalope panée de porc (élevé à la ferme locale) avec pommes frites et bouquet de légumes	
Entrecôte (CH) an Rotwein-Schalotten-Pfeffer Sauce mit «Maître d’Hôtel» Butter, Pommes Frites und Gemüsebouquet	39.80
<i>Sirloin steak with a red wine-shallots-pepper sauce and “Maitre D” butter, French fries and assorted vegetables</i> Entrecôte sautée au vin rouge, échalotte et poivre, beurre « Maître d’hôtel », pommes frites et bouquet de légumes	
Traditionell in Butterschmalz gebratenes Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	42.80
<i>The traditional breaded «Wienerschnitzel» of Swiss veal with French fries and assorted vegetables</i> Escalope de veau Suisse panée à la viennoise « bonne tradition », pommes frites et bouquet de légumes	

Saltimbocca vom CH-Kalb an Marsala Jus mit Safranrisotto und Gemüsebouquet 42.80

Saltimbocca of Swiss veal with a Marsala gravy, saffron risotto and assorted vegetables

Saltimbocca de veau Suisse au Marsala, risotto au safran et bouquet de légumes

Zürcher Kalbgeschnetzeltes an frischen Champignons, Pappardelle-Nudeln und Gemüsebouquet 42.80

Sliced veal «Zürich Style» with fresh mushrooms, pappardelle noodles and assorted vegetables

Emincé de veau (CH) à la zurichoise, champignons, nouilles «pappardelle» et bouquet de légumes

DESSERTS – NACHSPEISE – DESSERTS

Cake mit Schlagrahm 4.50

Piece of cake with whipped cream

Gâteau avec Chantilly

“Affogato al Cafè” 6.80

Vanilla ice-cream with “espresso” coffee

Glace vanilla avec café «espresso»

Kaffee «glacé» mit Schlagrahm und Haselnusskrokant 9.80

Coffee ice-cream, crunchy hazelnut and whipped cream

Café glacé Chantilly au croquant de noisettes

Coupe Danemark mit Schoggisauce und Schlagrahm 10.80

Vanilla ice-cream & chocolate sauce with whipped cream

Coupe Danemark, sauce au chocolat et Chantilly

Coupe Du Lac mit frischen Früchten und Schlagrahm 12.80

Ice-creams with fresh fruit garnish and whipped cream

Coupe glacée aux fruits frais Chantilly



Gebrannte Crème mit Meringue und hausgemachtem Fruchtkompott 12.80

Homemade crème brulee and fruit compote with meringue

Crème brûlée et compote de fruits maison avec une meringue