

# Speisekarte

Herzlich willkommen bei uns im Restaurant Brienzerburli.

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit, geniessen Sie die Zeit bei uns  
und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Familie Huggler und Team

## Suppe

### Potage | *Soup*

**Tagessuppe** | Potage du jour | *Soup of the day* 8.00

## Salate

### Salades | *Salads*

**Grüner Salat** | Salade verte | *Lettuce salad* 8.50

**Gemischter Salat** | Salade mêlée | *Mixed salad* 10.50

**Salatteller mit Ei** | Assiette de salade | *Mixed salad plate* 19.50

## Vorspeisen

### Hors-d'oeuvre | *Starters*

«**Rinds-Tatar**» 1/2 19.00

garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern 1/1 32.00

und Parmesankracker serviert mit Toast und Butter

**Tartare de boeuf** avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, crackers de parmesan, toast et beurre | **Beef tartare** with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs, parmesan cheese cracker, toast and butter

**Hausgemachte, vegetarische Frühlingsrolle** (ca. 110/120 gr.) 1 Stk. 9.50

mit Sweet Chili Sauce 2 Stk. 17.00

**Rouleau de printemps faite maison** avec aigre-doux chili sauce

*Home made spring rolls with sweet chili sauce*

## Typisch Schweizerisch

### Typiquement suisse | *Typically suisse*

«**Äpler Magronen**» mit Röstzwiebeln und Apfelmus (vegetarisch) 1/2 19.50

«**Macaronis d' Aelpler**» - Pâtes au fromage et à la crème 1/1 24.00

avec oignons et compote de pomme

«**Aelpler macaroni**» - Pasta farmer style – pasta with cheese and cream served with onions and apple puree

## Rösti – Spezialitäten vom Haus

<b>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Rahmsauce</b> serviert mit Rösti	1/2	34.50
<i>Emincé de veau à la crème avec champignons</i> servi avec Rösti au beurre	1/1	38.00
<i>Fine sliced veal with mushrooms cream sauce served with Swiss fried potatoes</i>		
<b>Kalbsleberli «Jägerart»</b> mit Rösti und Gemüse	1/2	31.00
<i>Foie de veau «forestière»</i> avec Rösti au beurre et légumes	1/1	34.50
<i>Veal liver «hunter's style» with Swiss fried potatoes and vegetables</i>		
<b>Brienzerburli Rösti</b> mit Bauernbratwurst und Zwiebelsauce		26.50
<i>Rösti avec saucisse rôtie (porc &amp; veau) et sauce à l'oignons</i>		
<i>Swiss fried potatoes with grilled sausage (pork &amp; veal) and onion sauce</i>		
<b>Oberländer Rösti</b>		25.50
<i>Rösti mit Schinken und Käse überbacken mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei</i>		
<i>Rösti au beurre, lard et oignons, gratinéé au fromage avec jambon et oeuf</i>		
<i>Swiss fried potatoes with bacon and onions, melted cheese, ham and fried egg</i>		
<b>Vegi Rösti</b> mit Gemüse   <i>Rösti avec légumes</i>   <i>Swiss fried potatoes with vegetables</i>		25.50

## Käse

### Fromage | Cheese

<b>Raclette</b> serviert mit Pell-Kartoffeln, Silberzwiebeln und Gurken	1/2	19.50
<i>Raclette avec pommes de terre, oignons perlés et cornichons</i>	1/1	22.00
<i>Melted cheese with potatoes, silverskin onions and cucumbers</i>		
<b>Käseschnitte Brienzerburli</b> mit Weisswein, Schinken und Spiegelei		24.50
<i>Croûte au fromage avec vin blanc, jambon et oeuf</i>		
<i>Welsh rarebit, white wine, ham and fried egg</i>		
<i>(anstelle Weisswein auch mit Apfelsaft möglich)</i>		
<b>Käse Fondue «traditionell»</b> (Käse, Weisswein, Knoblauch und Kirsch)		29.50
<i>Fondue au fromage</i> (fromage, vin blanc, ail et kirsch)	ab 2 Pers.	27.00
<i>Swiss cheese fondue (Cheese, white wine, garlic and cherry brandy)</i>		
<b>Käse Fondue</b> (Käse, Weisswein und Kirsch) mit Speck und ganzen Knoblauchzehen		
<i>Fondue au fromage</i> (fromage, vin blanc et kirsch) avec lard et des gousses d'ail entières	ab 2 Pers.	29.00
<i>Swiss cheese fondue (Cheese, white wine and cherry brandy) with bacon and whole garlic cloves</i>		

Zum Käse Fondue wird Brot serviert. Auf Wunsch auch möglich mit Kartoffeln.

La fondue au fromage est servie avec de pain. Sur demande des pommes de terre sont possible.

*It is served with bread. On request it is also possible with potatoes*