



**Gasthaus
Brünig
Kulm**

Essen und Trinken

Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit liegen uns sehr am Herzen!

Deswegen kaufen wir unsere Grundprodukte – wann immer möglich – regional ein, bei Lieferanten, die wir persönlich kennen.

Unser Gemüse kommt vorwiegend aus dem **Seeland**. Unser Käse wird von **Hedy Ming in Lungern** produziert oder kommt aus der **Molki Meiringen**, genauso wie unsere Glacé und der Joghurt. Das meiste Fleisch beziehen wir von **nachhaltigen Schweizer Produzenten**. Die Eier kommen aus dem **Haslital**. Das feine Brot wird in **Meiringen** gebacken und unseren Fisch kaufen wir bei innovativen Schweizer Produzenten **aus Frutigen, dem Wallis oder aus Lostallo Graubünden**.

Mit diesen wunderbaren Produkten kochen wir von Grund auf frisch. So wie sich das gehört, wenn gutes Essen, Berufsstolz und die Zufriedenheit der Gäste im Vordergrund stehen.

Schön dass Sie bei uns sind,

**Thomas Böge, Gastgeber
Antonino Palermo, Küchenchef
& das Brünig-Team**



Kalte Küche

Hobelkäseteller 🌿 17.50
Käse von der Engstlenalp

Regionale Käseauswahl 🌿 19.50
Käse von Hedy Ming, Lungern

Brünigteller 24.50
Trockenfleisch, Speck, Salami und geräucherte Wurst
aus dem Haslital, Parma-Schinken, gekochter Schinken,
Hobelkäse von der Engstlenalp

Wurst-Käse-Salat 18.50

Fuschtbrot / Sandwich
Ruchbrot belegt mit gekochtem Schinken oder Käse oder Salami
oder gemischt (2 Sorten) 8.50
9.50

Salat

Alle Salate werden mit unserer hausgemachten Sauce serviert.

Kleiner Brünig-Salat 🌿 8.50
Saisonsalat mit Ei und Brotcroûtons

Kleiner gemischter Salat 🌿 10.50

Grosser gemischter Salat 🌿 15.50

Suppe

Leichte Kräutersuppe 🌿 8.50
mit Sour Cream und Croûtons

Klare Rindsbrühe 8.50
mit hausgemachten Flädli

Urchiges aus der Schweizer Küche

Rösti mit Käse überbacken 🌿	19.50
Rösti mit Speck und Spiegelei	21.50
Käseschnitte à la Nino mit Rohschinken, Tomaten und Raclette Käse	22.50
Käseschnitte Brünig mit gekochtem Schinken, Tomaten und Raclette Käse	19.00
Äplermagronen 🌿 mit Röstzwiebeln und Apfelmus	19.50

Flammkuchen

Der Klassiker – mit Speck und Zwiebeln	19.50
Der Italiener – mit Parmaschinken und Rucola	22.50
Der Vegetarier – mit Bergkäse und Tomaten 🌿	19.00

Fisch

Filet vom Schweizer Lachs «Swiss Alpine» aus Graubünden Gebratenes Lachsfilet an Kräutersauce, Zitronenspaghetti und Gemüse	36.50
Gebratene Eglifilets mit leichter Kräuterkruste mit Reis, Salsa Verde und Gemüse	34.00
Fischknusperli vom Zander mit gemischtem Salat und Tartarsauce	25.50

Fleisch

Cordon Bleu	33.50
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Pommes Frites und Gemüse	
Paniertes Schnitzel	26.50
Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites und Gemüse	
Rindsentrecôte	38.50
Wahlweise Pommes Frites oder Reis Gemüse und Kräuterbutter	
Kulm Burger Deluxe	24.50
Hausgemachter Rindfleischburger, Pommes Frites und Coleslaw	
mit Käse	+ 1.50
mit Speck	+ 1.50
mit Spiegelei	+ 1.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	35.50
Rösti und Champignonrahmsauce	
Kalbsleberli mit Rösti	32.50
Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Abplanalp	
Brünig-Bratwurst vom Metzger Abplanalp	23.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti	
Hausgemachter Hackbraten	25.50
Kartoffelstock mit Seeli, Gemüse und Rotwein-Jus	
Pouletflügeli	17.50
Pommes Frites und Haussauce	
Aufpreis für Süsskartoffel Frites (statt Pommes Frites)	2.00

Deklaration Fleisch

Geflügel, Rind, Schwein, Kalb - Schweiz

Rindsentrecôte - Paraguay

Parmaschinken - Italien

Kalbsleber - Metzgerei Abplanalp, Meiringen

Pasta und Co.

Spaghetti Bolognese	19.50
mit hausgemachter Bolognese-Sauce	
Spaghetti Napoli 🌿	17.50
mit hausgemachter Tomaten-Sauce und Basilikum	
Hausgemachte Gemüse-Lasagne 🌿	20.50
Auberginen, Peperoni, Tomaten, Zucchini, mit Käse überbacken	
Gemüse-Variation 🌿	20.50
mit Rösti und pochiertem Ei	
Portion Pommes Frites 🌿	7.50
Portion Süsskartoffel Frites 🌿	9.50
Kulm Burger Vegan 🌸	24.50
Hausgemachter Burger mit Kichererbsen und mediterranem Gemüse, Pommes Frites und Coleslaw	
mit Käse	+ 1.50
mit Spiegelei	+ 1.50
mit Süsskartoffel Frites statt Pommes frites	+ 2.00



Dessert

Apfelstrudel 11.50
hausgemacht, mit Vanillesauce und Rahm

Brünig Meringues

- mit Glacé und Rahm 11.50
- mit Rahm 9.00

Hausgemachte Kuchen

- Schokokuchen 6.50
- Früchte-Wähe 7.50

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser tagesaktuelles Kuchenangebot.

+ Portion Rahm 1.50

Coupe Dänemark 10.50
Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Rahm

Eiskaffee 10.50

Coupe Hot Berry 10.50
Vanilleglacé mit heissen Beeren und Rahm

Affogato 7.50
Vanilleglacé mit Espresso

Frappé – Aroma nach Wahl 8.00
Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere

Glacé und Sorbet pro Kugel 3.50
Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere,
Zwetschgensorbet, Zitronensorbet

+ Portion Rahm 1.50

Chäsi-Glacé Meiringen 6.00

Im Chübeli serviert - wählen Sie aus den folgenden Aromen:
Stracciatella – Pistache – Baileys – Weisse Schoggi

Allergien oder Intoleranzen? Unsere Mitarbeiter geben Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft zu unseren Gerichten.

Getränke und Weine



Kalte Getränke

Mineralwasser – Süssgetränke

Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	33cl	4.80
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	50cl	6.20
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	4.80
Rivella rot / blau	33cl	4.80
Fanta / Apfelsaft / Apfelschorle	33cl	4.80
Original Orangenmost	49cl	6.00
Brünig Wasser	Glas	2.50
	50cl	3.50
	100cl	6.00

Liter

Coca Cola / Rivella rot	100cl	10.00
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	100cl	10.00

Hausgemachter Brünig Eistee	30cl	4.80
Hausgemachter Brünig Eistee	50cl	5.90
Orangensaft	30cl	4.80
Thomas Henry Tonic Water	20cl	4.80
Thomas Henry Bitter Lemon	20cl	4.80
Thomas Henry Ginger Ale	20cl	4.80

Most

Migi Most klar, mit Alkohol	49cl	6.50
Schützengold saurer Most, alkoholfrei	49cl	6.50

Bier – Offenausschank

Eichhof Lager und Panaché	20cl	4.30
Eichhof Lager und Panaché	30cl	5.00
Eichhof Lager und Panaché	50cl	6.50

Bier – Flaschen

Eichhof Hubertus (dunkel)	33cl	5.20
Eichhof alkoholfrei	33cl	5.20
Erdinger Weissbier	50cl	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50cl	7.70

Warme Getränke

Kaffee

Kaffee / Espresso / Ristretto	4.60
Doppelter Espresso	6.00
Schale	4.90
Cappuccino	5.60
Latte Macchiato	6.00
Kaffee Schnaps – Kräuter, Träsch, Zwetschgen	5.50
Kaffee Schümli Pflümli	7.00
Kaffee Coretto mit Grappa	7.00

Tee

Brünig Tee - Bio Kräutertee aus Buochs, Nidwalden	4.50
Holdrio	5.50
Münzente-Zwetschgen	5.50

Tee von Länggass-Tee Bern

Schwarztee Assam Halmari	4.80
Rooibos Bourbon	4.80
Sencha Yamato Grüntee	4.80
Berner Rose mit Früchten / Kräutern / Blüten	4.80
Edelweiss-Tee mit Kräutern / Blüten	4.80
Pfefferminze Menthe du Maroc	4.80
Verveine / Eisenkraut-Tee	4.80

Milchgetränke

Schokolade / Ovomaltine - kalt / warm	20cl	4.50
---------------------------------------	------	------



Zum Apéro

Campari – 25%	4cl	7.00
Cynar – 16.5%	4cl	7.00
San Pellegrino Bitter	10cl	5.00
Orangensaft Zusatz		2.00
Martini Bianco / Rosso – 14.4%	4cl	7.00
Gespritzter Weisswein	20cl	7.50
Aperol Spritz	20cl	9.50
Hugo	20cl	9.50
Brünig Spritz	20cl	9.50
Brünig Drive alkoholfrei	20cl	8.00

Spirituosen

Liköre / Bitter

Bailey's Original Irish Cream – 17%	4cl	7.50
Nusswasser / M. & S. Gut / Ennetmoos – 21%	4cl	6.00
Appenzeller – 29%	4cl	6.00

Whisky

Glendronach 12 Jahre – 43%	4cl	15.50
Aberlour 12 Jahre – 40%	4cl	14.00

Gin / Vodka

Gin Tonic – 37.5%		10.00
Vodka Xellent – 40%	4cl	8.50

Grappa / Cognac

Grappa Amarone, Paesanella – 41%	2cl	9.50
Grappa Moscato, Paesanella – 41%	2cl	8.50
Hennessy VS – 40%	2cl	9.50

Klare Brände – Willisauer / Pilatus

Williams – 37.5% / Kirsch – 37.5% / Kräuter – 37.5%	4cl	5.50
Pflümli – 37.5% / Zwetschgen – 40% / Kernobst – 37.5%		

Spezialitäten – Landtwing

Vieille Poire – 41%	4cl	8.50
Vieille Prune – 41%	4cl	8.50

Unsere Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco DOC

Extra Dry De Simoni / Treviso / Italien 10cl 7.00

Weisswein

Féchy „Les Razettes“

Chasselas 10cl 5.60
Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz

Cuvée Blanche de l'Abbaye

Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat 10cl 6.60
Conviva / Wallis / Schweiz

Roséwein

Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

Pinot Noir 10cl 7.30
Château d'Auvernier / Neuenburg / Schweiz

Rotwein

Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC

Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz 10cl 7.70

Maienfelder Pinot Noir AOC

Zanolari / Graubünden / Schweiz 10cl 6.80

Vigne Monache IGT

Primitivo 10 cl 6.00
Azienda Agricola Vigne Monache / Apulien / Italien

Schaumwein

Apfelperle M. & S. Gut / Ennetmoos / Schweiz	75cl	49.00
Prosecco DOC Extra Dry De Simoni / Treviso / Italien	75cl 10cl	49.00 7.00

Weisswein

Schweiz

Féchy „Les Razettes“ Chasselas Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz	75cl 10cl	39.00 5.60
Cuvée Blanche de l'Abbaye Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat Conviva / Wallis / Schweiz	75cl 10cl	46.00 6.60
Heida Les Perlins AOC Maison Gilliard / Wallis / Schweiz	75cl	53.00
Bianco di Merlot Chiar di Luna DOC Angelo Delea / Tessin / Schweiz	75cl	48.00

Italien

K White, Dolomiti IGT Chardonnay / Pinot bianco / Sauvignon blanc Kellerei Kaltern / Südtirol / Italien	75cl	51.00
--	------	-------

Roséwein

Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC	75cl	52.00
Pinot Noir	10cl	7.30
Château d'Auvernier / Neuenburg / Schweiz		

Rotwein

Schweiz

Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC	75cl	54.00
Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz	10cl	7.70

Maienfelder Pinot Noir AOC	75cl	48.00
Zanolari / Graubünden / Schweiz	10cl	6.80

Beatrice, Ticino DOC	75cl	48.00
Merlot		
Cormano Vini / Tessin / Schweiz		

Quattromani Ticino DOC	75cl	89.00
Merlot		
Delea / Brivio / Tamborini / Gialdi / Tessin / Schweiz		

Frankreich

Côtes du Rhône "Le Rêveur" AOP	75 cl	45.00
Grenache / Syrah		
Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / Frankreich		

Le Vignon Domaine Lafage AOC	75cl	85.00
Carignan / Syrah		
Côtes du Roussillon / Languedoc / Frankreich		

Nectar de Bertrands AOC Blaye Côtes de Bordeaux	75cl	62.00
Merlot / Cabernet Sauvignon		
Château les Bertrands / Bordeaux / Frankreich		

Österreich

Cuvée Franz Pöckl	75cl	53.00
Merlot / Cabernet Sauvignon		
Weingut Pöckl / Burgenland / Österreich		

Italien

Vigne Monache IGT	75cl	42.00
Primitivo	10 cl	6.00
Azienda Agricola Vigne Monache / Apulien / Italien		

Barbera d'Alba DOC	75cl	51.00
Barbera		
Enrico Serafino / Piemont / Italien		

Chianti Classico DOCG	75cl	55.00
Sangiovese / Merlot		
Tenuta di Arceno / Toskana / Italien		

Il Bruciato Bolgheri DOC Antinori	75cl	56.00
Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah		
Tenuta Guado al Tasso / Toskana / Italien		

Terra di Monteverro IGT	75cl	79.00
Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Petit Verdot		
Monteverro / Toskana / Italien		

Spanien

L'Heravi Crianza	75cl	51.00
Garnatxa, Samsó aus biologischem Anbau		
Vinyes d'en Gabriel / Montsant / Spanien		

