



**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

Fuuschtbrot / 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 |
| Älplermagronen | 19.50 |
| mit Röstzwiebeln und Apfelmus | |

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 gemischem Salat und Tartarsauce | 25.50 |

Deklaration Fisch
Egli und Lachs - Schweiz
Zander - EU Wildfang, FAO 05

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 Schümlí Pflümlí | 7.00 |
| Kaffee Coretto mit Grappa | 7.00 |

Tee

| | |
|---|------|
| Brünig Tee - Bio Kräutertee aus Buochs, Nidwalden | 4.50 |
| Holdrio | 5.50 |
| Münzentee-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% | | 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 Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz 10cl 5.60

Cuvée Blanche de l'Abbaye

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

Roséwein

Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

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

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 Azienda Agricola Vigne Monache / Apulien / Italien 10 cl 6.00

Schaumwein

Apfelperle 75cl 49.00
M. & S. Gut / Ennetmoos / Schweiz

Prosecco DOC 75cl 49.00
Extra Dry De Simoni / Treviso / Italien 10cl 7.00

Weisswein

Schweiz

Féchy „Les Razettes“ 75cl 39.00
Chasselas 10cl 5.60
Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz

Cuvée Blanche de l'Abbaye 75cl 46.00
Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat 10cl 6.60
Conviva / Wallis / Schweiz

Heida Les Perlines AOC 75cl 53.00
Maison Gilliard / Wallis / Schweiz

Bianco di Merlot Chiar di Luna DOC 75cl 48.00
Angelo Delea / Tessin / Schweiz

Italien

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

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

