

SEEHOTEL BÖNIGEN | RESTAURANT ELEMÄNT

Familien Hohermuth & Budd | Seestrasse 22 | CH-3806 Bönigen/Interlaken
Phone +41 (0)33 827 07 70 | Fax +41 (0)33 827 07 71
info@seehotel-boenigen.ch | www.seehotel-boenigen.ch



Entspannen Sie sich beim Ausblick auf den Brienersee, geniessen Sie das Ambiente, welches natürliche Elemente zelebriert:

Erde Feuer Wasser Luft



sind die Elemente des Lebens. Ohne sie gäbe es kein Leben, sie prägen unsere Sicht der Welt, unser gesamtes Denken und Fühlen.

Vermutlich ist die Einteilung der Welt in die vier Elemente Erde, Feuer, Wasser und Luft eines der ältesten Prinzipien, das auf allen Kontinenten und in den unterschiedlichsten Kulturen tief verankert ist.

In unserem Restaurant erleben Sie alle vier Elemente, wir setzen diese um und bieten Ihnen kulinarische Genüsse in einem schönen Ambiente. Wir achten auf saisonale Produkte und kaufen diese möglichst lokal ein. Damit schonen wir die Umwelt. Wir verwenden ausschliesslich Bio Beef, die Weine kommen vorwiegend aus der Schweiz und den benachbarten Ländern. Unser Küchenteam bereitet die modernen Gerichte aus der Schweizerküche frisch zu, das braucht seine Zeit. Wir hoffen, dass Sie diese mitbringen und setzen alles daran, Ihnen gemütliche, unkomplizierte Momente zu ermöglichen. Geniessen Sie Kaffee und Kuchen, ein kurzes Mittagessen, das Diner bei Kerzenlicht . . . oder ein gutes Glas Wein mit kleinen Köstlichkeiten.

Mier si im Elemänt. Schön, dass Dier da syt.

Familien Budd und Hohermuth mit Team



WEIN UND ETWAS

BROT MIT...

Sbrinz | Oliven

9.50

Getrocknete Tomaten-Olivenpesto

8.50

Ballenbergwurst | Pikantes Öl

8.50

Knoblauchbrot

7.50

LUFT

QUARTETT ZUM STARTEN

Kleine | feine | herbstliche | Köstlichkeiten

19.50

HERBSTSALAT

Nüsslersalat | Trauben | Balsamicovinaigrette | Preiselbeeren

10.50

BUNTER BLATTSALAT

7.50

ROHKOST SALAT

9.50

RINDFLEISCHBOUILLON

Einlage | Gemüse

9.50

KÜRBISSUPPE

Kürbiskernöl | Getrocknete Feigen

9.50



WASSER



FRITTIERTE EGLIFILETS

Salzkartoffeln | Grüner Salat | Tatarsauce
39.50 | 33.00

GEBRATENE EGLIFILETS

Salzkartoffeln | Eierschwämmli | Wirsing
39.50 | 33.00

GEBRATENE MEERHECHTFILET

Blattspinat | Mosaikreis | Zitronenbutter
37.00 | 29.00

ERDE



HERBSTLICHER VEGITELLER

Spätzli | Kürbisravioli | Wirsing | Rotkraut | Rosenkohl
Herbstliche Garnitur
26.00

SPÄTZLI

Pilze | Kürbis | Ziegenkäse
22.50

KÜRBISRAVIOLI

Morchelrahmsauce
24.00



FEUER

ELEMÄNT- HIRSCHSPIESS

Röstikroketten | Rosenkohl | Rotkraut | Cognac-Wildrahmsauce
Herbstliche Garnitur
39.00

REHGESCHNETZELTES

Spätzli | Wildrahmsauce | Williamsbirne
36.00 | 30.00

HIRSCHENTRECÔTE

Kürbisravioli im Mohnteig | Wirsing | Preiselbeer-Holunderbutter
Frittierte Feige
40.00

REHSCHNITZEL

Spätzli | Cognac-Wildrahmsauce | Eierschwämmli | Rotkraut | Rosenkohl
Herbstliche Garnitur
41.00 | 33.00

GEMSPFEFFER

Spätzli | Apfel | Croutons | Silberzwiebeln | Speck | Champignons
33.00

RINDSFILETMEDAILLON

Eierschwämmli-Ravioli | Bergkräuterbutter | Dreierlei Gemüse
49.00 | 39.00

SPAGHETTI MIT RINDSFILETWÜRFEL

Roter Curry | Grüne Erbsen
26.00

SCHWEINSSCHNITZEL

Paniert | Pommes frites | Gemüse
24.00

BRATWURST

Böniger Schwein | Pommes frites | Zwiebelsauce | Tomate
20.00

CORDON-BLEU VOM SCHWEIN

Zur Auswahl | Freiburger Vacherin | Lenker Bleu | Pommes frites
31.00



FÜNFTE ELEMÄNT

DESSERTVARIATION

Blutorangen Parfait | Vermicelles | Rotweinzwetschgen
12.50

GLACE

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Joghurt | Espresso Croquant
Cappuccino | Macadamia
Dulce di leche | Caramelita | Double cream Meringue
Passionsfrucht-Mango Sorbet
Lemon-Lime Sorbet
Pro Kugel 3.30 | Rahm 1.50

EISSPEZIALITÄTEN

Colonel | Lemon-Lime Sorbet | Wodka
Bacardi | Passionfruit-Mango Sorbet
Eiskaffee | Bailey's Original Irish Cream
10.50

MINI DESSERTS

Vanilleeis | Eiercognac
Passionsfrucht-Mango Sorbet | Grüne Banane Likör
Macadamia Dulce di leche | Amaretto
Schokoladen Törtchen | Rahmhaube
6.50

WIENER APFELSTRUDEL

Vanillesauce
09.50

COFFEE TIME

1 Kugel Eis | Kaffee
7.50

SCHOGGI CUPCAKE

1 Kugel Eis | Schokoladenküchlein
8.00

ZWETSCHGENSORBET

Vieille Prune
10.50 | 7.50

NESSELRODE

Vermicelles | Vanilleeis
11.50 | 8.00

VERMICELLES

Rahm
9.00 | 7.00



ICE COFFEE

Espresso Croquant Glace | Kaffeesauce | Rahm
9.50

BANANA SPLIT

Swiss Chocolate & Vanille Glace | Banane | Rahm | Geröstete Mandeln
10.50

DANEMARK

Vanille Glace | Schokoladensauce | Rahm
10.50

NEW ZEALAND

Vanille Glace | Passionsfrucht-Mango Sorbet | Meringue | Kiwi
10.50

CAPPUCCINO

Cappuccino Glace | Espresso Glace | Kaffee-Schokoladensauce | Rahm
10.50

MERINGUE MIT GLACE

Vanille Glace | Erdbeer Glace | Meringue | Früchte | Erdbeersauce
10.50

SORBET COLONEL

Lemon & Lime Sorbet | Eiskalter Wodka
10.50

BACARDI PASSIONFRUIT

Passionsfrucht & Mango Sorbet | Bacardi Orange | Limette
10.50

FRAPPE

Verschiedene Aromen zur Auswahl
7.50



Gästeinformation

**Seehotel Terrasse
Bönigen am Brienersee**

Das Hotel und Restaurant sind von Februar bis Dezember geöffnet.
Gruppen und Seminare führen wir auch in den Wintermonaten durch.

Für Bankette und Feste gibt es Säle von 10 bis 130 Plätzen.

Fragen Sie nach unseren Seminarunterlagen. Die wunderschöne Umgebung bietet Ihnen Abstand vom Alltagstress, die nötige Ruhe zum Mitdenken, Nachdenken oder Aufbauen von neuen Konzepten.

Für unsere kleinen Gäste gibt es ein Kindermenü

Herkunftsländer unserer Fleischwaren:



BEObeef Gerichte die mit dem Label BEObeef deklariert sind, werden mit Fleisch aus artgerechter Haltung zubereitet, das die Qualitätsanforderung der Knospe erfüllt.

(Lizenznehmer: H&R Gastro, Interlaken)

Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel: Schweiz

Lammfleisch: Schweiz, Australien, Neuseeland

Wurstwaren: Schweiz / Italien

Wild: Europa

Felchen und Bio-Forelle: Schweiz

Egli und Wolfsbarsch: Europa

Krevetten: Vietnam

Hahnenwasser

Wir servieren Ihnen gerne 3dl oder 5dl Hahnenwasser im Glas
verrechnen Ihnen jedoch Fr 1.00 bzw. Fr. 1.50 als kleiner
Unkostenbeitrag.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch im Seehotel.

Auf Wiedersehen, bis zum nächsten Mal.

Familien Hohermuth und Budd mit Team

Tel: 033 827 07 70 Fax: 033 827 07 71

info@seehotel-boenigen.ch

www.seehotel-boenigen.ch