

# WILLKOMMEN IM



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

## Erde Feuer Wasser Luft



Sind die Elemente des Lebens. Ohne sie gäbe es keine 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.

Schön sit Dier da. Familie Budd und Hohermuth mit üsem Team.

**Es schmeckt besser wenn man mit Freunden genießt....**

**It tastes better when you enjoy food with friends...**

**Les repas sont plus délicieux si on mange avec des amis...**

**Zum Starten oder teilen....**

**To start or to share...**

**Pour commencer ou partager...**

**Sbrinz | Oliven**

9.50

**Sbrinz | Olives**

G,L

Sbrinz et olives

**Stucki's Hauswurst | Pikantes Öl**

8.50

**Stucki's Homemade Sausage | Spicy Oil**

G

Saucisson maison Stucki | Huile picante

**Knoblauchbrot**

7.50

**Garlic bread**

G,L

Pain à l'ail

## LUFT

**QUARTETT ZUM STARTEN** Kleine | Feine | Köstlichkeiten 19.50  
**QUARTET TO START** | Small | Fine | Delicacies G, L  
Quartette pour commencer | Petite | délicatesses

**HERBSTSALAT** | Nüsslersalat | Trauben | Cranberries | Baumnüsse 10.50  
**AUTUMNE SALAD** | Lambs lettuce | Grapes | Cranberries | Nuts G, L  
**SALADE D'AUTOMNE** | Salade doucette | Raisins | Cranberries | Noix

**BUNTER BLATTSALAT** 7.50  
**GREEN SALAD** G, L  
**SALADE VERTE**

**ROHKOST SALAD** 9.50  
**MIXED SALAD** G, L  
**SALADE MÊLEE**

**RINDFLEISCHBOUILLON**  | Rindfleisch | Gemüse 9.50  
**BEEF BOUILLON** | Beef | Vegetables  
**BOUILLON DE BŒUF** | Bœuf | Légumes

**KÜRBISSUPPE** | Getrocknete Aprikosen 9.50  
**Pumpkin cream soup** | Air dried apricots G, L  
**Crème de potirons** | Apricots séchés

## FEUER

**ELEMÄNT-HIRSCHFILETSPIESS** | Pommes Frites | Kräuterbutter Rosenkohl 41.00  
Rotkraut | Feigen | Herbstliche Garnitur

**ELEMÄNT DEER SKEWER** | Mountain herb butter | French Fries | Red cabbage | L  
Sprouts | Figs

**BROCHETTE AU FILET DU CERF** | Pommes Frites | Choux rouge | Choux de Bruxelles | Figue

**REHGESCHNETZELTES** | Spätzli | Wildrahmsauce | Williamsbirne 37.00

**SLICED VENISON** | Spätzli | Venison cream sauce | William pear 31.00

**EMINCÉ DE CHEVREUIL** | Spätzli | Sauce de chevreuil à la crème | Poire William G,L

**REHSCHNITZEL** | Spätzli | Cognac Wildsauce | Eierschwämmli | Rotkraut 41.00  
Rosenkohl | Herbstliche Garnitur 33.00

**DEER ESCALOPE** | Spätzli | Conganc cream sauce | Chanterelles | Red cabbage G,L  
| Sprouts | Autumn garnish

**ESCALOPE DE CHEVREUIL** | Spätzli | Sauce au Cognac | Chanterelles | Choux rouge | Chou de  
Bruxelles | Garniture d'automne

**GEMSPFEFFER** | Spätzli | Apfel | Croutons | Speck | Champignons 35.00

**JUGGED CHAMOIS** | Spätzli | Apple | Croutons | Bacon | Mushrooms 28.00

**CIVET DE CHAMOIS** | Spätzli | Pomme | Crôtons | Lardons | Champignons G,L

**RUMPSTEAK**  | Country fries | Bergkräuterbutter | Gemüse 39.00

**Rumpsteak** | Country fries | Alpine herb butter | Vegetables 30.00

**Rumpsteak** | Country fries | Beurre aux herbes alpines | Légumes G,L

**SCHWEINSSCHNITZEL** | Paniert | Pommes frites | Gemüse 24.00

**PORK SCHNITZEL** | Bread crumbed | Chips | Vegetables G,L

**ESCALOPE DE PORC** | Pané | Pommes frites | Légumes

**CORDON-BLEU VOM SCHWEIN** 32.00

Zur Auswahl | Freiburger Vacherin | Lenker Bleu | Pommes frites G,L

**PORK CORDON-BLEU** | Freiburger Vacherin or Lenker Bleu | Chips

**CORDON BLEU DE PORC** | Vacherin Fribourgoise ou Bleu de Lenk | Pommes frites

**REHRÜCKEN** **Nur auf Vorbestellung** 60.00

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Cognac-Wildrahmsauce | Garnitur p.P. G,L

**SADDLE OF VENISON** | Spätzli | Red cabbage | Sprouts | Cognac sauce

**Selle de chevreuil** | Spätzli | Choux rouge | Choux de Bruxelles | Sauce Cognac | Garniture

## WASSER ▾

|   |       |
|---|-------|
| <b>FRITTIERTE EGLIFILETS</b>   Salzkartoffeln   Grüner Salat   Tartarsauce    | 39.50 |
| <b>DEEP-FRIED PERCH</b>   Boiled potatoes   Green salad   tartar sauce        | 33.00 |
| <b>FILETS DE PERCHE FRITS</b>   Pommes nature   Salade verte   Sauce tartare  | G, L  |
| <b>FILETS VOM ZANDER</b> Mosaikreis   Eierschwämmli   Wirsing                 | 37.00 |
| <b>PIKE-PERCH</b>   Grilled   Mushroom   Mosaic rice   Savoy cabagge          | 31.00 |
| <b>FILETS DE SANDRE</b>   Grillé   Riz mosaïque   Chanterelles   Choux Savoie | G,L   |

## ERDE

|   |       |
|---|-------|
| <b>KÜRBIS RAVIOLI</b>   Parmesan   Kürbis   Eierschwämmli   Kürbiskernöl                  | 26.00 |
| <b>PUMPKIN RAVIOLI</b>   Parmesan   Chanterelles   Pumpkin   Pumpkin oil                  | G,L   |
| <b>RAVIOLI AU POTIRON</b>   Parmesan   Chanterelles   Potiron   Huile de potiron          |       |
| <b>SPÄTZLI</b>   Pilze   Kürbis   Ziegenkäse  | 23.00 |
| <b>SPÄTZLI</b>   Mushrooms   Pumpkin   Goat's cheese                                      | G,L   |
| <b>SPÄTZLI</b>   Champignons   Potiron   Frommage de chèvre                               |       |
| <b>HERBSTLICHER VEGITELLER</b>  | 27.00 |
| Spätzli   Kürbisravioli   Wirsing   Rotkraut   Rosenkohl   Herbstliche Garnitur           | G,L   |
| <b>AUTUMN VEGETABLE PLATE</b>   |       |
| Spätzli   Pumpkin ravioli   Red cabbage   Sprouts   Autumn garnish                        |       |
| <b>ASSIETTE DE LEGUMES</b>   Spätzli   Ravioli de potiron   Légumes de saison   Garniture |       |

## FÜNFTE ELEMÄNT

### WIENER APFELSTRUDEL

Vanillesauce oder Vanilleglace

9.50

### GLACE

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Espresso Croquant | Cappuccino | Macadmia  
Dulce de Leche | Caramelita | Double Cream Meringue | Passionsfrucht-Mango  
Sorbet

Lemon Lime Sorbet

Pro Kugel 3.50 | Rahm 1.50

### EISSPEZIALITÄTEN

Colonel | Lemon-Lime Sorbet | Wodka

Bacardi | Passionfruit-Mango Sorbet

Eiskaffee | Bailey's Original Irish Cream

11.50

### MINI DESSERTS

Vanilleeis | Eiercognac

Passionsfrucht-Mango Sorbet | Grüne Banane Likör

Macadmia Dulce de Leche Eis | Amaretto

6.50

### ZWETSCHGENSORBET

Vieille Prune

10.50

7.50

### NESSELRODE

Vermicelles | Vanille Glace

10.50

8.00

### VERMICELLES

Meringue | Rahm

9.00

7.00

### COFFEE TIME

Kaffee | Kugel Glace

7.50

### CHOCOLATE CUPCAKE

Schokoladenküchlein | Vanille Glace

8.00

# Gästeinformation

## Seehotel Bönigen

**Das Hotel ist von Januar bis Dezember geöffnet.  
Das Restaurant ist jeweils von Freitag bis Sonntag  
und an allgemeinen Feiertagen geöffnet.  
Unsere Bankett- und Gruppengäste  
(ab ca. 10 Personen mit Vorreservation) bedienen wir an allen Tagen☺**

**Für Bankette und Feste gibt es Säle von 10 bis 110 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 und Fische:**



**Rindfleisch aus der Schweiz**  
Simmentaler Jungrind, artgerecht aufgezogen im  
Berner Oberland (Lizenznehmer: H&R Gastro)  
Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel: Schweiz  
Wurstwaren: Schweiz/ Italien  
Wild: Europa  
Egli: Polen  
Zander: Kaspische Gewässer, Russland

**V= Vegetarisches Gericht      G= Gericht mit Gluten      L= Gericht mit Laktose**

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuern.

### **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 Budd und Hohermuth mit Team  
Tel: 033 827 07 70 Fax: 033 827 07 71  
[info@seehotel-boenigen.ch](mailto:info@seehotel-boenigen.ch)  
[www.seehotel-boenigen.ch](http://www.seehotel-boenigen.ch)**