



Lassen Sie sich in unserem Geniesser

## **GOURMET RESTAURANT "LA MARMITE"**

von Familie  
Vera & Christian Brawand-Küng  
und Mitarbeitern verwöhnen

KÜCHENCHEF:

**Daniel Herrmann**

*Wir kochen alle Gerichte mit frischen Zutaten  
„à la minute“. Dies benötigt aber seine Zeit,  
manchmal dauert es auch etwas länger.  
Nehmen Sie dies doch gelassen, trinken ein gutes  
Glas Wein und unterhalten sich mit ihrer Begleitung.  
Besten Dank für Ihr Verständnis  
und guten Appetit !*



In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

## SUPPEN UND SALATE

SOUPES ET SALADES  
*SOUPS AND SALADS*

### Salat von unserem Buffet

Salades du buffet

*Salad from the buffet*

**Kleiner** petite, *small*

CHF 11

**Grosser** grande, *large*

CHF 14

### Tagessuppe

Potage du jour

*Soup of the day*

CHF 10

### Bärlauchcrèmesuppe

#### Geröstete Speckwürfel und Belper Knolle

Crème d'ail des ours

Dés de lard rôtis et Belper Knolle

CHF 15

*Wild garlic cream soup*

*Diced roasted bacon and Belper Knolle*

### Spargelcremesuppe

Velouté d'asperges

CHF 14

*Asparagus cream soup*

## KALTE UND WARME VORSPEISEN

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

**COLD AND WARM STARTERS**

### Gebackene Eden Shrimps

Honig und Sesam, Mango

**Pikanter Frühlingslauch - Chili - Relish**

Crevettes Eden frite

Miel et sésame, mangue,

Relish épicé d'oignons doux et piment doux

CHF 27

***Baked Eden shrimps***

***Honey and sesame, mango***

***Spicy spring leek and chili relish***

### Rindscarpaccio vom BEO Weiderind

Chiffonade, Blutorangenchutney und

**Hausgemachtes Brioche**

Carpaccio de bœuf de l'Oberland bernois

Chiffonnade, chutney d'oranges sanguine

et brioche maison

CHF 24

***Beef carpaccio from Bernese Oberland***

***Chiffonade, blood orange chutney and***

***Homemade brioche***

### Frühlingsrisotto

**mit Spargel, sonnengereifte Tomaten, Trüffelöl**

Risotto de printemps aux asperges,

Tomates, huile de truffes

Vorspeise

CHF

22

***Spring risotto***

Hauptgang

CHF

28

***With asparagus, tomatoes, truffle oil***

## HAUPTGÄNGE

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

### Grilliertes Kalbsrückensteak, Sauce Maltaise Grüner und weisser Spargel, Frühkartoffeln

Steak de veau rôti, sauce Maltaise,  
Asperges vertes et blanches, pommes de terre nouvelles

**Grilled veal steak, sauce Maltaise,  
Green and white asparagus, spring potatoes**

CHF 56

### Portion weisser Spargel (250g) Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln

Portion d'asperges blanches (250g)  
Sauce hollandaise et pommes de terre nouvelles

**Portion of white asparagus  
with hollandaise sauce, spring potatoes**

CHF 35

#### Mit einer Portion Rohschinken

avec une portion de jambon cru  
**with a portion of raw ham**

+ CHF 7

#### Mit kleinem Rindsfiletmedaillon

avec un petit médaillon de filet de bœuf  
**with a small beef fillet medallion**

+ CHF 15

## AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

POISSONS DE NOS RIVIERES / *Native Fish varieties*

### In Mandelbutter gebratene Eglifilets aus Ringgenberg, Petersilienkartoffeln, Spargel und Sauce Hollandaise

Filets de perche de Ringgenberg, frits au beurre,  
amandes, asperges, sauce hollandaise et  
pommes de terre persillées

CHF 48

**Perch fillets from Ringgenberg fried in butter  
Almonds, asparagus, sauce hollandaise and  
Parsley potatoes**

## UNSERE KIRCHBÜHL - SPEZIALITÄTEN

NOS SPECIALITES KIRCHBÜHL / *OUR KIRCHBÜHL SPECIALITIES*

### AM KNOCHEN GEREIFTES

### RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND

BOEUF DE L'OBERLAND BERNOIS MATURE SUR OS

***BEEF FROM BERNESE OBERLAND DRY AGED BONE IN***

### Saftiges Entrecôte mit Café de Paris Sauce

Entrecôte Café de Paris CHF 53

***Tender sirloin steak with Café de Paris sauce***

### Gebratene Rindsfiletwürfel Stroganoff

Dés de filet de bœuf Stroganoff rôtis CHF 51

***Roasted beef fillet cubes Stroganoff***

### Maispouardenbrüstchen im Ofen gebacken

Suprême de poularde de mais cuit au four

***Corn-fed poulard breast baked in the oven*** CHF 39

### Chateaubriand Sauce Béarnaise

ab 2 Personen

à partir de 2 personnes

### Doppeltes Rindsfiletstück am Tisch tranchiert

### Frisch aufgeschlagene Buttersauce mit Estragon

Chateaubriand, sauce Béarnaise

Double filet de bœuf tranché à table

***Double beef fillet, cut at the table***

pro Person

***Butter sauce with tarragon***

par personne

CHF 75

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen  
Mit frischem Marktgemüse und Beilagen nach Wahl:  
Reis, Nudeln, Pommes Nature, Pommes Frites,  
Kroketten oder Gratin Dauphinois

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

## VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

NOS SPECIALITES VEGETARIENS  
**VEGETARIAN DISHES**

### **Frühlingsrisotto mit Spargel, sonnengereifte Tomaten, Trüffelöl**

Risotto de printemps, asperges, tomates, huile de truffes CHF 28

***Spring Risotto, asparagus, tomatoes, truffle oil***

### **Planted Burger**

**Haferflocken - Bohnenbratling  
Kirschtomatenragout, hausgemachte  
Tagliatelle und marktfresches Gemüse**

Galette de flocons d'avoine-haricots sautées

Sauce tomates aux cerises,

Tagliatelle maison et garniture de légumes frais

CHF 31

***Oatmeal bean patty, cherry tomato sauce,  
Homemade tagliatelle, fresh vegetable garnish***

### **Pikantes rotes Thai-Curry**

**Peperoni, Zucchini und Jasminreis**

Thai-curry rouge piquante, courgettes, poivrons

Riz au jasmin

***Spicy red thai curry, sweet peppers, zucchini  
Jasmine rice***

Mit Bio-Tofu / avec bio tofu / **with organic tofu**

CHF 29

Mit Crevetten / avec crevettes / **with prawns**

CHF 38

Mit Poulet / avec poulet / **with chicken**

CHF 33

***Fleisch-, Fisch und Backwarendeclaration***  
***Déclaration de viande-, poisson et pâtisserie***

|                                           |                                                                   |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Pouletfleisch / Poulet                    | Schweiz                                                           |
| Rindfleisch / Boeuf                       | Schweiz (Berner Oberland)                                         |
| Kalbfleisch / Veau                        | Schweiz (Berner Oberland)                                         |
| Schweinefleisch / Porc                    | Schweiz                                                           |
| Lammfleisch / Agneau                      | Irland, Schweiz (Grindelwald)                                     |
| Lachs Zucht / Salmon cultivation          | Norwegen / Schottland                                             |
| Gotthard Zander / Sandre                  | Schweiz (Erstfeld)                                                |
| Forelle / Truite                          | Schweiz (Gsteigwiler)                                             |
| Eglifilets / Perche                       | Schweiz (Ringgenberg)                                             |
| Saiblingsfilets / Ombles chevalier        | Schweiz                                                           |
| Thunfisch (Blue World) Leinenfang / Thon  | Vietnam, Pazifischer Ozean                                        |
| Seezungenfilets / Filets de sole          | Nordostatlantik                                                   |
| Jakobsnüsse MSC / Coquilles Saint Jacques | Nordwestatlantik                                                  |
| Eden shrimp                               | Vietnam / Indonesien                                              |
| Tiefkühlbackwaren                         | Schweiz<br>Frey's AG Backwaren- AG<br>Romer's Hausbäckerei AG- SG |

**ALLERGIEN / ALLERGIES**

Betreffend Allergien und Lebensmittel-Unverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

*Adressez-vous à nos collaborateurs  
concernant les allergies ou les intolérances*

**KLEINER HUNGER:**

Gerne bereiten wir für Sie auch kleinere  
Portionen zu, die Preisreduktion beträgt CHF 5

***PAS TRES FAIM:***

*Pour des plats plus petits, nous vous offrons  
une réduction de CHF 5*

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen