



**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 auf der **Gummenalp Hasliberg** produziert oder kommt aus der **Molki Meiringen**, genauso wie unsere Glacé-Chübeli 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 Ringgenberg/ Interlaken, 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,

**Martina Burch, Gastgeberin  
& das Brünig-Team**



## Kalte Küche

<b>Hobelkäseteller</b> 🌿	<b>18.50</b>
Käse von der Gummenalp, Hasliberg	
<b>Regionale Käseauswahl</b> 🌿	<b>19.50</b>
Bergkäse, Hobelkäse, Brie und Kräuterkäse von der Molki Meiringen	
<b>Brünigteller</b>	<b>25.50</b>
Trockenfleisch, Speck, Salami und geräucherte Wurst aus dem Haslital, Parmaschinken, gekochter Schinken, Hobelkäse von der Gummenalp, Hasliberg	
<b>Wurst-Käse-Salat</b>	<b>18.50</b>
<b>Siedfleisch-Salat mit Kürbiskernöl</b>	<b>21.50</b>
<b>Fuschtbrot / Sandwich</b>	
Ruchbrot belegt mit gekochtem Schinken oder Käse oder Salami	<b>8.50</b>
oder gemischt (2 Sorten)	<b>9.50</b>

## Salat

*Alle Salate werden mit unserer hausgemachten Sauce serviert.*

<b>Kleiner Brünig-Salat</b> 🌿	<b>8.50</b>
Saisonsalat mit Ei und Brotcroûtons	
<b>Kleiner gemischter Salat</b> 🌿	<b>10.50</b>
<b>Grosser gemischter Salat</b> 🌿	<b>16.50</b>

## Suppe

<b>Tomatencremesuppe</b> 🌿	<b>9.50</b>
mit Basilikumschaum und Croûtons	
<b>Klare Rindsbrühe</b>	<b>9.00</b>
mit hausgemachten Flädli ODER mit Ei	

## Urchiges aus der Schweizer Küche

Rösti mit Raclette-Käse überbacken  19.50

Rösti mit Tomaten und Raclette-Käse überbacken  20.50

Rösti mit Speck und Spiegelei 22.50

Rösti mit Gemüsevariation und pochiertem Ei  22.50

**Käseschnitte Deluxe** 22.50  
mit Rohschinken, Tomaten und Raclette-Käse

**Käseschnitte Brünig**  19.50  
mit Tomaten und Raclette-Käse

**Äplermagronen**  19.50  
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

## Flammkuchen

**Der Klassiker** – mit Speck und Zwiebeln 20.50

**Der Brüniger** – mit Gemüse, Pilzen, Speck und Bergkäse 23.50

**Der Vegetarier** – mit Bergkäse und Tomaten  19.50

## Fisch

**Filet vom Schweizer Lachs «Swiss Alpine» aus Graubünden** 36.50  
Gebratenes Lachsfilet an Kräutersauce, Zitronenspaghetti  
und Gemüse

**Gebratene Eglifilets an Kräuteröl** 34.50  
mit Reis und Gemüse

**Fischknusperli vom Zander** 25.50  
mit gemischtem Salat und Tartarsauce

# Fleisch

<b>Cordon Bleu</b>	<b>34.50</b>
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Pommes Frites und Gemüse	
<b>Paniertes Schnitzel</b>	<b>27.00</b>
Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites und Gemüse	
<b>Schweizer Ribeye</b>	<b>39.50</b>
mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter	
<b>Kulm Burger Deluxe</b>	<b>24.50</b>
Hausgemachter Rindfleischburger, Pommes Frites und Coleslaw	
mit Käse	<b>+ 1.50</b>
mit Speck	<b>+ 1.50</b>
mit Spiegelei	<b>+ 1.50</b>
<b>Hausgemachter Wild-Burger vom Hirsch</b>	<b>27.50</b>
mit Cheddar-Käse, Zwiebelconfit, Cole Slaw und Country Potatoes	
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b>	<b>36.00</b>
Rösti und Champignonrahmsauce	
<b>Kalbsleberli mit Rösti</b>	<b>33.00</b>
Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Abplanalp	
<b>Brünig-Bratwurst vom Metzger Abplanalp</b>	<b>23.50</b>
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti	
<b>Hausgemachter Hackbraten</b>	<b>25.50</b>
Kartoffelstampf mit Seeli, Gemüse und Rotwein-Jus	
<b>Pouletflügeli</b>	<b>17.50</b>
Pommes Frites und Haussauce	
<b>Aufpreis für Süsskartoffel-Frites (statt Pommes Frites)</b>	<b>2.00</b>

# Pasta und Co.

<b>Spaghetti Bolognese</b> mit hausgemachter Bolognese-Sauce	<b>19.50</b>
<b>Spaghetti Napoli</b> 🌿 mit hausgemachter Tomatensauce und Basilikum	<b>18.00</b>
<b>Hausgemachte Gemüse-Lasagne</b> 🌿 Auberginen, Peperoni, Tomaten, Zucchini, mit Käse überbacken	<b>21.50</b>
<b>Portion Pommes Frites</b> 🌿	<b>7.50</b>
<b>Portion Süsskartoffel-Frites</b> 🌿	<b>9.50</b>
<b>Kulm Burger Vegi</b> 🌿 Hausgemachter Burger mit Kichererbsen und mediterranem Gemüse, Pommes Frites und Coleslaw	<b>24.50</b>
mit Käse	<b>+ 1.50</b>
mit Spiegelei	<b>+ 1.50</b>
mit Süsskartoffel-Frites statt Pommes frites	<b>+ 2.00</b>

🌿 = vegetarische Gerichte

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

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt. 8.1 %

## Deklaration Fisch

Egli und Lachs – Schweiz  
Zander – EU Wildfang, FAO 05

## Deklaration Fleisch

Geflügel, Rind, Schwein, Kalb – Schweiz  
Hirsch – Österreich  
Parmaschinken – Italien  
Kalbsleber – Metzgerei Abplanalp, Meiringen

Brot und Backwaren – Schweiz



# Dessert

<b>Apfelstrudel</b> hausgemacht, mit Vanillesauce und Rahm	<b>11.50</b>
<b>Brünig Meringues</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• mit Glace und Rahm</li><li>• mit Rahm</li></ul>	<b>11.50</b> <b>9.00</b>
<b>Hausgemachte Kuchen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Schokokuchen</li><li>• Früchte-Wähe</li></ul> <p>Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne über unser tagesaktuelles Kuchenangebot.</p>	<b>6.50</b> <b>7.50</b>
<b>+ Portion Rahm</b>	<b>1.50</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace mit warmer FELCHLIN-Schokoladensauce und Rahm	<b>11.50</b>
<b>Eiskaffee gerührt, mit Rahm</b>	<b>10.50</b>
<b>Coupe Hot Berry</b> Vanilleglace mit heissen Beeren und Rahm	<b>11.50</b>
<b>Affogato</b> - Vanilleglace mit Espresso	<b>7.50</b>
<b>Frappé – Aroma nach Wahl</b> Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere	<b>8.00</b>
<b>Glace und Sorbet pro Kugel</b> Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere, Zimt, Kirschensorbet, Zitronensorbet	<b>3.60</b>
<b>+ Portion Rahm</b>	<b>1.50</b>
<b>Chäsi-Glace Meiringen – im Chübeli serviert</b> Stracciatella – Pistache – Weisse Schoggi	<b>6.00</b>



# Getränke und Weine



# Kalte Getränke

## Mineralwasser – Süssgetränke

Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	33cl	4.90
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	50cl	6.30
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	4.90
Rivella rot / blau	33cl	4.90
Fanta / Apfelsaft / Apfelschorle	33cl	4.90
Original Orangenmost	49cl	6.10
Thomas Henry Tonic Water	20cl	4.90
Thomas Henry Bitter Lemon	20cl	4.90
Thomas Henry Ginger Ale	20cl	4.90
Orangensaft	30cl	4.90
Hausgemachter Brünig Eistee	30cl	4.80
Hausgemachter Brünig Eistee	50cl	5.90
Citro	30 cl	4.80
Citro	50 cl	5.90
Brünig Wasser	Glas	2.50
Brünig Wasser	50cl	3.50
Brünig Wasser	100cl	6.00

## Liter

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

## Most

Migi Most klar, mit Alkohol	49cl	6.60
Schützengold saurer Most, alkoholfrei	49cl	6.60

## 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	7.90
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50cl	7.90



# Warme Getränke

## Kaffee

Kaffee / Espresso / Ristretto		4.80
Doppelter Espresso		6.00
Schale		5.20
Cappuccino		5.70
Latte Macchiato		6.20
Kaffee Schnaps – Kräuter, Träsch, Zwetschgen		5.60
Kaffee Schümli Pflümli		7.00
Kaffee Coretto mit Grappa	7	7.00

## Tee

Brünig Tee - Bio Kräutertee aus Buochs, Nidwalden		4.80
Holdrio		5.60
Münzente-Zwetschgen		5.60

## Tee von Länggass-Tee Bern

Schwarztee Assam Halmari		4.80
Ginger Lemon		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
Rooibos Bourbon		4.80

## Milchgetränke

Schokolade / Ovomaltine - kalt / warm	20cl	4.60
---------------------------------------	------	------



## 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	7.60
Aperol Spritz	20cl	9.60
Hugo	20cl	9.60
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 – Pilatus

Williams – 40% / Kirsch – 40% / Kräuter – 40%	4cl	5.50
Pflümli – 40% / Zwetschgen – 40% / Kernobst – 45%		

### 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 5.90  
Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz

### Cuvée Blanche de l'Abbaye

Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat 10cl 6.70  
Conviva / Wallis / Schweiz

## Roséwein

### Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

Pinot Noir 10cl 7.60  
Château d'Auvernier / Neuenburg / Schweiz

## Rotwein

### Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC

Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz 10cl 7.90

### Bündner Pinot Noir AOC

Zanolari / Graubünden / Schweiz 10cl 7.00

### Petit Blei, DOQ

Garnacha negra / Carinian / Cabernet Franc 10cl 7.00  
Mas d'en Blei / Priorat / Spanien

## Schaumwein

<b>Apfelperle</b> M. & S. Gut / Ennetmoos / Schweiz	75cl	54.00
<b>Prosecco DOC</b> Extra Dry De Simoni / Treviso / Italien	75cl 10cl	49.00 7.00

## Weisswein

### Schweiz

<b>Féchy „Les Razettes“</b> Chasselas Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz	75cl 10cl	41.00 5.90
<b>Cuvée Blanche de l'Abbaye</b> Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat Conviva / Wallis / Schweiz	75cl 10cl	47.00 6.70
<b>Heida Les Perlins AOC</b> Maison Gilliard / Wallis / Schweiz	75cl	54.00
<b>Chardonnay Zürichsee AOC</b> Kümin Weinbau / Zürichsee / Schweiz	75cl	51.00
<b>Bianco di Merlot Chiar di Luna DOC</b> Angelo Delea / Tessin / Schweiz	75cl	49.00

## Roséwein

<b>Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC</b> Pinot Noir Château d'Auvernier / Neuenburg / Schweiz	75cl 10cl	53.00 7.60
---	--------------	---------------

# Rotwein

## Schweiz

<b>Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC</b>	75cl	55.00
Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz	10cl	7.90
<b>Bündner Pinot Noir AOC</b>	75cl	49.00
Zanolari / Graubünden / Schweiz	10cl	7.00
<b>Beatrice, Ticino DOC</b>	75cl	52.00
Merlot		
Cormano Vini / Tessin / Schweiz		
<b>Quattromani Ticino DOC</b>	75cl	89.00
Merlot		
Delea / Brivio / Tamborini / Gialdi / Tessin / Schweiz		

## Frankreich

<b>Côtes du Rhône "Le Rêveur" AOP</b>	75 cl	46.00
Grenache / Syrah		
Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / Frankreich		
<b>Le Vignon Domaine Lafage AOC</b>	75cl	89.00
Carignan / Syrah		
Côtes du Roussillon / Languedoc / Frankreich		
<b>Nectar de Bertrands AOC Blaye Côtes de Bordeaux</b>	75cl	63.00
Merlot / Cabernet Sauvignon		
Château les Bertrands / Bordeaux / Frankreich		

# Rotwein

## Italien

<b>Barbera d'Alba DOC</b> Barbera Enrico Serafino / Piemont / Italien	75cl	56.00
<b>Chianti Classico DOCG</b> Sangiovese / Merlot Tenuta di Arceno / Toskana / Italien	75cl	55.00
<b>Il Bruciato Bolgheri DOC Antinori</b> Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah Tenuta Guado al Tasso / Toskana / Italien	75cl	59.00
<b>Terra di Monteverro IGT</b> Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Petit Verdot Monteverro / Toskana / Italien	75cl	83.00

## Spanien

<b>Petit Blei, DOQ</b> Garnacha negra / Carinian / Cabernet Franc Mas d'en Blei / Priorat / Spanien	75cl	49.00
---	------	-------

## Österreich

<b>Big John Cuvée Reserve</b> Zweigelt / Cabernet Sauvignon / Pinot Noir Weingut Scheiblhofer / Burgenland / Österreich	75 cl	63.00
---	-------	-------

