



**Gasthaus
Brünig
Kulm**

Essen und Trinken

für Reservationen ab 20 Personen

Willkommen im Gasthaus Brünig Kulm!

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 Lostalpo 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.

Herzliche Grüsse,

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

Gasthaus Brünig Kulm | Brünigstrasse 617 | CH-3860 Meiringen
+41 33 971 00 40 | kontakt@bruenig-kulm.ch

Ihre Veranstaltung im Gasthaus Brünig Kulm

Wenn Sie bei uns eine Veranstaltung planen, möchten wir sicherstellen, dass alles reibungslos abläuft und genau Ihren Wünschen entspricht. Hier ein kurzer Überblick über unsere Bedingungen und wie wir zusammenarbeiten können:

Teilnehmerzahl

Damit wir Ihre Veranstaltung perfekt vorbereiten können, bitten wir Sie, uns die endgültige Anzahl der Teilnehmer mindestens drei Werktage im Voraus mitzuteilen. Sollten Sie weniger Gäste werden, berechnen wir nur die tatsächliche Teilnehmerzahl. Bei einer Erhöhung passen wir uns gerne flexibel an, sofern es die Umstände erlauben.

Stornierungen

Wir verstehen, dass Pläne sich ändern können. Wenn Sie Ihre Veranstaltung stornieren müssen, ist das bis 14 Tage vorher kostenfrei möglich. Danach fallen gestaffelte Gebühren an: 50% der Kosten 7 Tage vorher, 80% bis 4 Tage vorher und 100% bis weniger als 3 Tage.

Eine zweite Chance

Falls Ihre Veranstaltung aus irgendeinem Grund nicht stattfinden kann und Sie innerhalb eines Jahres eine neue Veranstaltung bei uns buchen, verrechnen wir 50% der ursprünglichen Stornogebühren mit der neuen Rechnung.

Allergene

Wir verstehen, wie wichtig die Berücksichtigung von Allergenen bei der Planung von Veranstaltungen mit vielen Gästen ist. Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden liegen uns am Herzen, daher nehmen wir die Identifizierung und Kommunikation von Allergenen sehr ernst.

Untenstehend sind die Allergene aufgelistet, welche in unseren Produkten vorkommen. Gekennzeichnet sind die Gerichte jeweils mit der entsprechend zugeordneten Nummer.

Vegetarische Produkte sind wiederum zusätzlich mit diesem Symbol gekennzeichnet: 

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1 glutenhaltiges Getreide | 8 Schalenfrüchte |
| 2 Krebstiere, Schalentiere | 9 Sellerie |
| 3 Eier von Geflügel | 10 Senf |
| 4 Fisch | 11 Sesamsamen |
| 5 Erdnüsse | 12 Schwefeldioxid und Sulfite |
| 6 Sojabohnen | 13 Lupinen |
| 7 Milch | |

Bitte beachten Sie auch unsere AGBs. Sie finden sie unter www.bruenig-kulm.ch

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis zu machen und stehen Ihnen bei Fragen zur Verfügung.

Unsere Gerichte, die wir gerne ab 20 Personen kochen, auf Vor-Reservation

Zum Apéro

Diese Apéro-Vorschläge eignen sich für jeweils 4 Personen zum Teilen:

Hobelkäseteller (7) 	18.50
Käse von der Gummenalp, Hasliberg	
Brünigteller (7,8)	25.50
Trockenfleisch, Speck, Salami und geräucherte Wurst aus dem Haslital, Rohschninken, gekochter Schinken, Hobelkäse von der Gummenalp, Hasliberg	
Flammkuchen (7, 1)	
• mit Speck und Zwiebeln	20.50
• mit Gemüse, Pilzen, Speck und Bergkäse	23.50
• mit Bergkäse und Tomaten 	19.50

Salat

Alle Salate werden mit unserer hausgemachten Sauce serviert.

Kleiner Brünig-Salat (1, 3, 10) 	8.50
Saisonsalat mit Ei und Brotcroûtons	
Kleiner gemischter Salat (1, 3, 9, 10) 	10.50

Suppe

Tomatencremesuppe (1, 7, 9) 	10.50
mit Basilikumschaum und Croûtons	
Klare Rindsbrühe (1, 3, 7, 9)	9.50
mit hausgemachten Flädli ODER Ei	

Vegetarisch

Älplermagronen (1, 7) mit Röstzwiebeln und Apfelmus	19.50
Hausgemachte Gemüse-Lasagne (1, 3, 7, 9)  Auberginen, Peperoni, Tomaten, Zucchini, mit Käse überbacken	21.50
Kulm Burger Vegi (1, 3, 5, 8, 11, 10)  Hausgemachter Burger mit Kichererbsen und mediterranem Gemüse, Pommes Frites und Coleslaw	24.50
mit Käse (7)	+ 1.50
mit Spiegelei	+ 1.50
mit Süsskartoffel Frites statt Pommes frites	+ 2.00

Fisch

Filet vom Schweizer Lachs «Swiss Alpine» aus Graubünden (1, 4, 7, 9) Gebratenes Lachsfilet an Kräutersauce, Zitronenspaghetti und Gemüse	36.50
Gebratene Felchenfilets an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Gemüse	34.50



Fleisch

Cordon Bleu (1, 3, 5, 7) **34.50**
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, Pommes Frites und Gemüse

Paniertes Schnitzel (1, 3, 5, 7) **27.00**
Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites und Gemüse

Schweizer Rib Eye Steak (5, 7) **39.50**
mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter

Kulm Burger Deluxe (1, 3, 5, 7, 10, 11) **24.50**
Rindfleischburger von der Metzgerei Abplanalp Meiringen, Pommes Frites und Coleslaw

mit Käse **+ 1.50**

mit Speck **+ 1.50**

mit Spiegelei **+ 1.50**

Brünig-Bratwurst vom Metzger Abplanalp Meiringen (1, 3, 7, 9, 10, 12) **23.50**
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti

Hausgemachter Hackbraten (1, 4, 7, 9, 12) **25.50**
Kartoffelstampf mit Seeli, Gemüse und Rotwein-Jus

Aufpreis für Süsskartoffel Frites (statt Pommes Frites) (5) **2.00**

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

Deklaration Fleisch
Geflügel, Rind, Schwein, Kalb – Schweiz
Hirsch - Österreich
Kalbsleber - Metzgerei Abplanalp, Meiringen

Brot und Backwaren – Schweiz

Dessert

Apfelstrudel (1, 3, 7, 8) **11.50**
hausgemacht, mit Vanillesauce und Rahm

Brünig Meringues (1, 3)
• mit Glace (1 Kugel Vanille und 1 Kugel Erdbeer) und Rahm **11.50**
• mit Rahm **9.00**

Hausgemachte Kuchen (1, 3, 7, 8)
• Schokokuchen **6.50**
• Früchte-Wähe **7.50**
Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über unser tagesaktuelles Kuchenangebot.

+ Portion Rahm (7) **1.50**

Coupe Dänemark (7) **11.50**
Vanilleglace mit warmer FELCHLIN-Schokoladensauce und Rahm

Eiskaffee gerührt, mit Rahm (7) **10.50**

Affogato (7) **7.50**
Vanilleglace mit Espresso

