



Kleine Karte und Desserts

**Unsere Gerichte enthalten Allergene wie Gluten, Laktose, Nüsse etc.
Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Personal, wir
helfen Ihnen gerne!**

Our dishes contain Allergenes like Gluten, Lactose, Nuts etc.

**If you have any allergies please refer to our staff, it's our pleasure to
help.**

Fleisch Deklaration/ Meat declaration

Lamm/Lamb	Australien/ Neuseeland
Kalb/Veal	Schweiz/ Switzerland
Schwein/Pork	Schweiz/ Switzerland
Rind/Beef	Schweiz/ Switzerland
Poulet/Chicken	Schweiz/ Switzerland
Forelle / Trout	Italien/ Italy (Aquakultur)
Lachs / Salmon	Norwegen/ Norway (Zucht)
Zander/Pike perch	Polen/Poland (Stellnetz)
Wild/ Venisson	EU/ EU
Hirsch/ Deer	Neuseeland/ New Zealand

Alle Preise inkl. 8.1 % MWST

Desserts

“Us dr Heimet”

Eiscafé	CHF	12.00
Hausgemachtes Eiscafé <i>swiss style iced coffee (made from ice cream)</i>		
Meringues Glacé	CHF	16.50
Schangnauer Meringues, Vanille- und Erdbeer-Eis mit Rahm <i>Meringue, vanilla and strawberry ice cream with whipped cream</i>	klein	12.50
Meringues Chantilly	CHF	12.50
Schangnauer Meringues mit Rahm <i>Meringues with whipped cream</i>	klein	9.50

Saisonal

Vermicelles mit Meringue und Rahm	CHF	12.50
<i>Vermicelles with meringue and whipped cream</i>	klein	10.50
Coupe Nesselrode	CHF	14.50
Vanilleglace, Vermicelles, Meringue und Rahm <i>Vanilla ice cream, vermicelles, meringue and whipped cream</i>	klein	12.50

für Kinder

Globi - Milcheis mit Schokoladenaroma im Globibecher	CHF	5.00
<i>vanilla and chocolate ice cream</i>		
Micky Maus	CHF	7.00
Schokoladenglacé mit Meringues und Smarties <i>chocolate ice cream with meringues and smarties</i>		

Schuh Confiserie - Spezialitäten



*Besuchen Sie unsere Vitrine
mit grosser Auswahl an Pâtisserie Spezialitäten*

*Visit our vitrine with a
Large choice of pastrys and cakes*

Glacé und Frappé

Rahmeis

Nocciola, Kokosnuss, Schokolade, Vanilla, Straciatella, Caramelo, Café, Yoghurt
hazelnut, coconut, chocolate, vanilla, straciatella, caramel, café, yoghurt

Sorbets

Mango, Zitronen, Ananas, Erdbeer,
mango, lime, pineapple, strawberry,

**1 Kugel/scoop CHF 4.00 2 Kugeln/scoops CHF 7.50 3 Kugeln/scoops
CHF 10.50**

Rahmzuschlag *extra whipped cream* CHF 1.50

Frappé: Wird aus allen Glace gemacht plus Bananen-frappé CHF 9.50
milkshake: made out of all ice cream flavour plus banana milkshake

Für den kleinen Hunger

Tagessuppe CHF 10.50
Soup of the day

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons an Hausdressing CHF 16.50
*Lamb's Lettuce salad with bacon, egg and croutons
with house dressing*

Bunter Blattsalat CHF 9.50
Colorful leaf salad

Z'vieri Plättli CHF 24.50
"Buurehamme", Rohschinken, Trockenwurst aus Interlaken
junger Bergkäse und Hobelkäse
Smoked ham, dried ham, local smoked sausage, mountain cheese

Käseteller mit regionalem Käse und Hobelkäse CHF 14.50
Selection of local swiss cheese

Flammkuchen / flamed tarte

Klassisch mit Speck und Zwiebeln CHF 16.50
Classic with bacon and onions

Mit Rauchlachs und Rucola CHF 16.50
With smoked salmon and rocket salad

**Vegetarisch mit Ziegenfrischkäse, Trauben,
Baumnüsse und Honig** CHF 16.50
*Vegetarian with fresh goat cheese,
grapes, walnuts and honey*

Coupe

SWISS CHF 14.50
Stracciatella und Yogurt Glace mit Aprikosenkompott klein 11.50
Stracciatella and yoghurt ice cream with apricot compote

SCHUH CHF 14.50
Schokoladen, Vanille-, Haselnuss- und Caramelglace auf klein 11.50
Nocino getränktem Haselnuss-Biskuit, „Nidletäfel“
Chocolate, vanilla, hazelnut and caramel ice cream on hazelnut biscuit drenched with nocino, Swiss caramel candies

Dänemark CHF 14.50
3 Kugeln Vanille Glace mit Rahm und Schokoladensauce klein 11.50
3 scoops vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce

Baileys CHF 14.50
2 Kugeln Caffè Glace, 1 Kugel Vanille Glace, Baileys und Rahm klein 11.50
2 scoops coffee ice cream, 1 scoop vanilla ice cream, baileys and whipped cream

Warme Gerichte / warm snacks

Schweinsbratwurst von der Metzgerei „blaue Kuh“ in Matten

nature CHF 16.00

mit Zwiebelsauce und Pommes frites CHF 24.00

Pork sausage with onion sauce, nature or with french fries

Chili con Carne

CHF 21.50

Hausgemachter Eintopf mit Rindshackfleisch, Bohnen,
Mais Pepperoni und Kartoffeln

Home made stew with minced beef, beans, sweetcorn,

Bell peppers and potatoes

VEGANES Chili con Carne

CHF 21.50

Hausgemachter Eintopf mit Sojaprotein, Bohnen,
Mais Pepperoni und Kartoffeln

Home made stew with soy bean proteins, red beans, sweetcorn,

Bell peppers and potatoes

Kürbisravioli an Salbeibutter mit Feigen und Walnüsse

CHF 28.50

Pumpkin Ravioli with sage butter, fige and walnuts

Schweizer Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Pommes frites

CHF 39.50

Swiss beef sirloin steak with herbal butter and French fries

Pastetli aus unserer Konditorei

1Stk. CHF 24.00

gefüllt mit Pilzen, Bratkügel und Kalbfleischwürfeln

2Stk. CHF 27.00

dazu Karotten

Oder VEGI Pastetli

gefüllt mit Gemüse in Rahmsauce

Home made puff-pastry cases

*filled with a creamy sauce with mushrooms, small veal sausage dumplings
and carrots*

OR

Vegetarian with creamy sauce with vegetables