

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg · Interlaken

En guete!

MENÜKARTE

VORSPEISE

Grosis Rindfleischsuppe

mit Wurzelgemüse, Siedfleisch und gerösteten Brotwürfeln 9.80 CHF

Kohlrabi-Petersilienrahmsuppe – vegetarisch –

mit Fladenbrot 9.80 CHF

„Caesar Salat nach Art des Chefs“

Römersalat mit feinem Dressing, gebratenen Speckwürfeli, gehobelter Sbrinz,
knusprigen Weissbrotwürfeln und mit Honig marinierten Pouletbruststreifen 10.80 CHF

..... Hauptgang 21.80 CHF

Schweizer Tapasplatte

Waadtländer, Saucisson, Carpaccio mit eingelegtem Kürbis, geschmorter Lattich mit Schabziger
und bunten Gemüsewürfeln, Forellenfilettartar auf Pumpernickel 14.80 CHF

HAUPTGANG

Beatenberger Älplersteak (Rindersteak)

mit feinen Bergkräutern und Hobelkäse gratiniert, auf Butterrösti angerichtet,
dazu Speckbohnen 38.90 CHF

..... kleine Portion 32.90 CHF

Wiener Schnitzel

zwei panierte Kalbsschnitzel in Butter gold-gelb gebraten, mit Zitrone und Petersilie garniert,
dazu Pommes frites und Preiselbeeren 39.80 CHF

..... kleine Portion 33.90 CHF

Dorint Burger

Rindfleischburger im Sesambrötchen mit Bacon, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, Zwiebelringen
und unserer leckeren Dorint Burgersauce, dazu Pommes frites 28.50 CHF

Dorint Sojaburger – vegetarisch –

Sojaburger im Sesambrötchen mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, Zwiebel
und unserer leckeren Dorint Burgersauce, dazu Pommes frites 26.80 CHF

Sautierte Perlhuhnbrust

mit Macadamianüssen und Thymian, dazu Blattspinat mit Anis und Kartoffelstock,
mit gerösteten Speckwürfeln 34.50 CHF

Seesaiblingsfilets

in schäumender Butter gebraten mit Pesto Rosso und Kürbiskerne auf Linguine angerichtet 36.50 CHF

„Egliknusperli“ (frittierter Fisch) – im Körbli serviert –

garniert mit Zitronenstern, dazu Sauce Tartar, Kräuterkartoffeln und Blattspinat 32.70 CHF

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg · Interlaken

En guete!

MENÜKARTE

„Walliser-Rösti“

Kartoffelrösti mit Hinterschinken, Tomatenscheiben, Spiegelei und Raclettekäse überbacken

25.80 CHF

Gerne servieren wir Ihnen dieses Rösti auch vegetarisch oder vegan.

Veganes indisches Linsen-Gemüsegericht – vegetarisch und vegan –

pikant abgeschmeckt mit Kokosnussmilch und frischem Ingwer, dazu Basmatireis

25.80 CHF

Veganes „Riz Casimir“ – vegetarisch und vegan –

mit Soja-Weizengeschnetzelten und Ananas an einer pikanten Currysauce

26.50 CHF

GERICHTE IM „STÜBLI“

Raclette à discrétion

mit Gschwellti (Pellkartoffeln), kleinen Gurken und Silberzwiebeln

26.50 CHF

„Päschtus Huusfondue“ – der Klassiker für 2 Personen –

cremig-mildes Käsefondue nach Geheimmischung, dazu Brot, Gschwellti, kleine Gurken und Silberzwiebeln

pro Person 25.80 CHF

VOM GRILL

Rinderfilet

200 g 45.80 CHF

150 g 39.80 CHF

Entrecôte

200 g 39.80 CHF

Poulardenbrüstchen

200 g 29.80 CHF

Metzgerkotelette vom Schwein

340 g 33.50 CHF

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl: Pommes frites, Rösti in Butter gebraten, Linguini oder Basmatireis, Kräuterbutter, Sauce Bearnaise oder Pfefferrahmsauce

Aufpreis für eine Schale Mandelbrokkoli nur als Beilage 7.50 CHF

Gerne servieren wir Ihnen unsere feinen Grilladen auch als Fitnessteller mit einem knackigen Salat.

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg · Interlaken

En guete!

MENÜKARTE

DESSERT

„Höibeeeri“

Heidelbeersorbet mit einem Schuss Ingwerlikör 9.50 CHF

Basler Tiramisu

Basler Läckeri, Haselnusslikör, Mascarpone, getrockneten Feigen,
Schokoladenspähne, Rahm 11.80 CHF

Eingelegte Zwetschgen

mit Matchaglace, Creme fraiche und Waffel 9.80 CHF

„Engadin“

feinste Bündner Nusstorte mit Nidle 9.00 CHF

Black & White

Vanilleeis mit Rahm, Mandelsplittern, Schokoladentopping 9.80 CHF

Schokoladenfondue

mit Früchten der Saison und Biskuit 9.50 CHF

Eiskaffee „Blüemlisalp“ – so lieben ihn die Schweizer –

Eiskaffee mit Rahm 9.50 CHF

Coupe Nesselrode

Marronipürrer, Meringues, Vanilleglace und Rahm 10.50 CHF

„Üser Glace“ und Sorbet's

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Eiskaffee, Heidelbeersorbet pro Kugel 2.50 CHF

Rahm extra 1.50 CHF

„Usem Chässpycher“

3 Sorten Käse zur Auswahl:

Hobelkäse, Bergkäse, Greyerzer, Ziegenkäse, Emmentaler oder Appenzeller 12.80 CHF

„Chueche-Uswahl“ aus der Küchenvitrine

mit Liebe gebacken – fragen Sie nach unserem Tageskuchen 6.50 CHF

Rahm extra 1.50 CHF