

SPEISEN & GETRÄNKE

RESTAURANT CHRINDI
1637 m ü.M.



Brunch auf dem Stockhorn

Ab sofort geniessen Sie unseren Brunch bereits am Samstag!

Samstag und Sonntag Brunch jeweils ab 08.15 Uhr – 11.00 Uhr.

In der Sommersaison bieten wir an auserlesenen Sonntagen einen Brunch am Hinterstockensee an. Ab 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr.

Montag bis Freitag geniessen Sie das leckere Stockhorn – Zmorge vom Buffet, ebenfalls von 08.15 Uhr – bis 11.00 Uhr

Bitte reservieren Sie frühzeitig Ihre Plätze.

Besuchen Sie regelmässig unsere Webseite **www.stockhorn.ch** mit den aktuellen Angeboten und Abendanlässen, sowie vielen Ideen zum Staunen und Erleben.

Ob Fleisch, Käse, Brot, Gemüse oder Getränke – wir beziehen die Produkte grösstenteils von Bauern und Lieferanten aus unserer Region. Einwandfreie Qualität, kurze Transportwege und die Erhaltung und Förderung unserer Bergregion liegt uns am Herzen.

Unsere Lieferanten:

Mühlemetzg, Oey-Diemtigen

Bäckerei Bieri, Erlenbach

Bauern aus Erlenbach, Fam. Streun, Fam. Hehlen, Fam. Brügger

Getränke Rüfenacht, Oey

H&R Gastro, Interlaken

Beo Früchte und Gemüse, Zweisimmen

Vennerhus Weine, Grosshöchstetten

Fleischdeklaration:

Unser Schweine- und Poluletfleisch stammt aus der SCHWEIZ

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Angestellten auf Anfrage.

Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. Alle Preise in Schweizer Franken.

Salate

Kleine grüne Schüssel  	8.50
grüner Salat mit Hausdressing <i>small green salad with homemade dressing</i>	
Stockhornsalat	12.50
grüner Salat mit Brotcroûtons, Alpkäseflocken und Speckwürfeln <i>"Stockhorn" salad with croûtons, alp cheese flakes and bacon bits</i>	
ohne Speck 	11.50
<i>without bacon</i>	
Chrindi Salatschüssel	17.50
grüner Salat mit Alpkäseflocken, Speckwürfeln Tomaten, Ei und Brotcroûtons <i>green salade with alp cheese flakes, bacon bits, egg tomatoes and croutons</i>	
ohne Speck 	15.50
<i>without bacon</i>	

Snacks

Äplerplättli	grosse Portion	32.00
Rindstrockenwurst, Vorderschinken, Trockenfleisch, Alpkäse, Mutschli und Hobelkäse aus der Region, serviert mit Brot <i>variety of cold meat, cooked and smoked with a fine selction of cheese from our region, served with bread</i>	kleine Portion	24.50
Schnitzelbrot		10.00
mit paniertem Pouletschnitzel und Currysauce <i>baguette with chicken schnitzel and curry sauce</i>		



Vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



vegan

Ciabatta Pizza

mit Tomaten, Käse und Champignon  9.00
with tomatoes, cheese and mushrooms

mit Vorderschinken 9.50
with ham

Portion Pommes frites* mit Alpenkräutersalz 9.50
portion of french fries with alpine herb salt

Warme Gerichte

Schweinsschnitzel 27.50
mit hausgemachter Kräuterbutter
serviert mit Pommes frites* und Sommergemüse
pork escalope with herb butter, served with french fries

Alpen Cheese Burger 26.50
BEO Rinds-Burger mit Alpkäse, Essiggurken,
Salat und Ketchup, serviert mit Pommes frites*
*BEO beef burger with mountain cheese, salad,
pickles, ketchup and french fries*

Äplermagronen 22.50
klassisch mit Vorderschinken und Apfelmus
aelpler macaroni with melted cheese, ham and apple puree

ohne Vorderschinken  20.50
without ham

Käseschnitte 19.50
Ruchbrot mit einem Schuss Weisswein, Raclettekäse,
Vorderchinken und Spiegelei
cheese on toast, with a splash of white wine, ham and a fried egg

* mit Alpenkräutersalz von Swiss Alpine Herbes, Därstetten



Vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



vegan

KINDER!TELLER



ADLER
CHICKEN NUGGETS
MIT POMMES FRITES
CHF 9.90



GEMSCHI
ÄPLERMAGRONEN
MIT APFELMUS
CHF 9.90

MURMELI

PORTION POMMES
MIT KETCHUP
CHF 7.90



Getränke - beverages

Mineralwasser offen		30 cl	50 cl	100 cl
Adelbodner Mineralwasser mit/ ohne		4.40	5.70	8.90
Coca Cola, Cola Zero		4.60	6.00	
Rivella Rot, Citro,		4.60	6.00	9.90
Apfelschorle, Ice Tea, Holunder		4.60	6.00	
Rivella Blau		4.90	33 cl Flasche	
Bitter Lemon Schweppes		4.90	20 cl Flasche	
Bier Flaschen			33 cl	50 cl
Rugenbräu Lager	4,8 %			6.20
Rugenbräu Spezial	5,2 %		5.20	
Rugenbräu alkoholfrei	0,0 %		5.20	
Rugenbräu Panaché	2,9 %		5.20	
Simmentaler Lager	4,8 %		6.50	
Suure Moscht Bügel	4,0 %			6.20
Suure Moscht ohne Alkohol	0,0 %			6.20
Münchner Weisse	5,1 %			7.50
Münchner Weisse alkoholfrei	0,0 %			7.50
Apéritif				4 cl
Prosecco Brioso			10 cl	7.00
Prosecco mit Holundersirup			10 cl	7.50
Aperol Spritz	11 %			9.50
Sarti Spritz	14 %			9.50
Martini weiss	15 %			6.50
Campari Orange	23 %			8.00
Cynar Orange	16 %			8.00
Appenzeller	29 %			7.00
Warme Getränke				
Kaffee Crème, Espresso				4.60
Schale				5.00
Cappuccino				5.30
Latte Macchiato				5.60
Kaffee Mélange				5.90
Kaffee Luz, Fertig			4 cl	7.00
Ovo, Schoggi (dampferhitzt)			20 cl	4.70
Hauskaffee mit Schnaps und Schlagrahm				
"Stockhorn" (herb)			4 cl	9.00
"Chrindi" (süsslich)			4 cl	9.00
"Cheibehorn" (exotisch)			4 cl	9.00

Getränke - beverages

Tee		25 cl
Schwarz, Pfefferminze, Hagenbutte		4.50
Eisenkraut, Kräuter, Zitronenmelisse		
Schwarztee mit Rum	4 cl	7.50
Punch		
Apfel, Waldbeer, Rum alkoholfrei		4.60
Spirituosen / Liqueure		2 cl
Bätzi	40 %	5.00
Kirsch, Zwetschgen	40 %	5.00
Kräuter	37,5 %	5.00
Grappa Brunello	42 %	2 cl 8.00
Williams	40 %	6.00
Vieille Prune	40 %	7.50
Dolce Vita	17 %	4 cl 6.50
Amaretto	28 %	4 cl 7.00

Weine - wines

Weisswein offen		10 cl	30 cl	50 cl
 Johannisberg	<i>Niklaus Wittwer VS</i>	5.60	16.50	26.50
 Epresses AOC	<i>Sélection Vennerhus</i>	5.40	16.00	25.50

Roséwein offen		10 cl	30 cl	50 cl
 Oeil de Perdrix	<i>Jean Michel Conne VD</i>	5.40	16.00	25.50

Rotwein offen		10 cl	30 cl	50 cl
 Dôle	<i>Niklaus Wittwer VS</i>	5.40	16.00	25.50
 Pinot Noir	<i>Niklaus Wittwer VS</i>	5.60	16.50	26.50

Weisswein Flasche		70 cl
 Yvorne Blanc	<i>C. & F. Blanc, Chablais VD</i>	45.00
 Mon Blanc	<i>Assemblage, Niklaus Wittwer VS</i>	45.00

Rotwein Flaschen		75 cl
 Cornalin	<i>Niklaus Wittwer VS</i>	52.00
 Fontana Crianza	<i>Tempranillo, Tinto Crianza DO Uclés, ESP</i>	44.00