

# Pension Suppenalp - Menükarte

## „Chauti Platte“

<b>Hobelkäse</b> Portion aus dem Berner Oberland	CHF	18.—
<b>Suppenalpeller</b> Hobelkäse und rauchgetrockneter Ballenberg-Speck	CHF	20.—
<b>Rohessspeckplatte</b> rauchgetrockneter Ballenberg-Speck	CHF	18.—
<b>Staubbachwurst</b> rauchgetrocknete Schweinswurst aus Lauterbrunnen	CHF	11.—

## Salate

<b>Grüner Salat</b> Zarte Blattsalate an hausgemachter Sauce	CHF	7.—
<b>Gemischter Salat</b> Salatpracht an hausgemachter Sauce	CHF	12.—
<b>Nüsslersalat</b> garniert mit Ei und knusprig gebratenem Speck	CHF	15.—
<b>Thonsalat</b> garniert mit gemischtem Salat	CHF	15.—
<b>Haussalat</b> Bergkäse und Speckstreifen auf buntem Salat	CHF	15.—
<b>Suppenalpsalat</b> gebratene Pouletbruststreifen auf buntem Salat	CHF	15.—
<b>„Geissepeter“</b> Ziegenkäse im Bratspeck mit Preiselbeersauce auf Blattsalat	CHF	16.—

## Suppen

<b>Tagessuppe</b> mit Schweinswurst	CHF	8.—
	CHF	12.—
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Schweinswurst	CHF	8.—
	CHF	12.—
<b>Kürbiscremesuppe</b> , mit „Muskat de Provence“ Kürbis mit Schweinswurst	CHF	8.—
	CHF	12.—
<b>Tomatensuppe</b> unser Klassiker	CHF	8.—
<b>Gerstensuppe</b> aus dem Bündnerland	CHF	8.—
<b>Gulaschsuppe</b> Ungarische Art	CHF	8.—

## Sandwiches

<b>Suppenalpsandwich</b> Ciabatta mit gebratenem Schweinsplätzli	CHF	12.—
<b>Pouletsandwich</b> Ciabatta mit gebratenen Pouletbruststreifen	CHF	12.—
<b>Thonbrötli</b> Thon auf Ciabatta	CHF	10.—
<b>Sandwich gemischt, mit Ruchbrot</b>	CHF	8.—
<b>Sandwich mit Hinterschinken, Käse oder Salami mit Ruchbrot</b>	CHF	7.—

## „Bodenständigs“ – traditionelle Schweizer Küche

<b>Äplermaccaroni mit gebratenen Apfelschnitzen</b> Maccaroni, Kartoffeln, Käse, Rahm mit Röstzwiebeln	CHF	17.—
<b>Tomatenmaccaroni</b> Maccaroni, Rahmtomatensauce, Streifen vom Hinterschinken	CHF	16.—
<b>Safran-Risotto mit Pilzen</b>	CHF	14.—
<b>Rösti</b> , nature, goldbraun gebraten	CHF	15.—
<b>Rösti mit Spiegelei und Speck</b> belegt mit Käse und gebratenem Speck	CHF	19.—
<b>Spezial-Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti</b> Extragross 180g, pikant	CHF	22.—
<b>Käseschnitte mit Spiegelei</b> mit Hinterschinken	CHF	15.—
<b>Käsefondue</b> unübertroffen - unsere sämige Hausmischung	CHF	16.—
<b>Chnoblilbrot</b> knusprig- würzig	CHF	24.—
<b>Pommes frites</b> mit Schweinswurst	CHF	6.—
	CHF	8.—
	CHF	12.—

## „Fleischigs“

<b>Cordon bleu mit Pommes frites</b> Schweinsnitzel mit Käse und Schinken gefüllt und paniert	CHF	25.—
<b>Riesensnitzel mit Pommes frites</b> Schweinsnierzstück, paniert	CHF	22.—
<b>Bisonfilet mit Bohnenbündeli</b> Das Beste, 220g, mit Kräuterbutter, dazu Safran-Risotto oder Pommes oder Rösti	CHF	48.—

## Desserts

<b>Hausgemachter Schoggikuchen</b> mit Rahm	CHF	6.—
<b>Eiskaffee</b>	CHF	7.—
Vanilleglace, Kaffee und Rahm	CHF	8.—
<b>Meringues mit Rahm</b> Meringues vom „Chemmeribode“	CHF	8.—
<b>Meringues mit Rahm &amp; Glace</b>	CHF	10.—
<b>Glace pro Kugel</b>	CHF	3.—
mit Rahm	CHF	4.—