

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

Dorint Resort Blüemlisalp • Beatenberg/Interlaken
Apparhotel Blüemlisalp AG
Schmockenstrasse 163 • CH 3803 Beatenberg

Vegan  vegetarisch

Die Fleischdeklaration finden Sie in unserer "à la carte" Karte

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

GUTEN APPETIT

Enjoy your meal

VORSPEISE

Grosis Fleischsuppe

mit Reibekäse und gerösteten Brotwürfeln

Soupe de viande avec fromage râpé et croûtons

Meat soup with grated cheese and croutons

CHF 8.80

Winterliche Wirsing-Dinkelsuppe

mit gerösteten Cashewkernen

Soupe d'épeautre au chou de Savoie aux noix de cajou grillées

Savoy cabbage-spelt soup with roasted cashew nuts



CHF 9.50

Cäsarsalat nach Art des Chefs

Römersalat mit einem feinen Dressing, gebratene Speckwürfeli, gehobelter Sbrinz, knusprigen Weissbrotwürfeln & mit Honig marinierten Pouletbruststreifen

Salade Caesar à la façon du chef, sucrine avec sbrinz, crôtons, dées de lard et tranches de poulet marinés au miel

Caesar salad chef's style, romaine lettuce with a fine dressing, sbrinz, fried cubes of bacon, crispy cubes of white bread and strips of chicken breast marinated with honey

Vorspeise

CHF 10.80

Hauptgang

CHF 21.80

Schweizer Tapasplatte

Mit Vitello tonnato, Bündnerfleisch & Forellenmousse

Assiette de tapas suisses avec vitello tonnato, viande séchée des Grisons et mousse de truite

Swiss tapas platter with vitello tonnato, Grisons air-dried beef and trout mousse

CHF 14.50

HAUPTGANG

Beatenberger Äplersteak (Rindersteak)

mit feinen Bergkräutern & Hobelkäse gratiniert, auf Butterrösti angerichtet & dazu Kürbisragout mit einem Hauch Chili

Steak de boeuf avec herbes et fromages gratiné, rösti au beurre & ragout de potiron aromatisé au chili

Beef steak gratinated with herbs & cheese, served with rösti & pumpkin ragout with chili

CHF 38.90

Kleine Portion

CHF 31.90

Wiener Schnitzel

Zwei panierte Kalbsschnitzel in Butter gold-gelb gebraten, mit Zitrone & Petersilie garniert, serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren

Deux escalopes de veau viennoise rôti au beurre, garni avec citron et persil servi avec pommes frites et airelles

Two escalopes „Vienna style“ fried in butter, garnished with citron & parsley, served with french fries and cranberries

CHF 39.80

Kleine Portion

CHF 32.90

DESSERT

Eiskaffee „Blüemlisalp“

So lieben ihn die Schweizer, Eiskaffee mit Rahm

Café glacé swiss avec la crème chantilly

Ice-coffee swiss with whipped cream

CHF 9.50

Coupe „Nesselrode“

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue & Rahm

Coupe „Nesselrode“; purée de marrons avec la glace vanille, meringue et crème chantilly

Coupe „Nesselrode“; chestnut puree with vanilla ice-cream, meringue and whipped cream

CHF 9.80

Üser Glace & Sorbet's

Preis pro Kugel/*prix par boule/price of scoop*

CHF 2.50

Vanille/*vanille/vanillia*

Schokolade/*chocolat/chocolate*

Erdbeere/*fraise/strawberry*

Eiskaffee/*café glacé/iced coffee*

Heidelbeersorbet/*sorbet à la myrtille /blueberry sorbet*

Rahmzuschlag/*chantilly supplément/whipped cream*

CHF 1.50

Usem Chässpycher

3-Sorten-Auswahl/*Fromage, 3-goûts à choisir/cheese, 3-flavours for choice*

CHF 12.80

Hobelkäse/*Fromage raboté/shaved cheese*

Bergkäse/*Fromage de montagnes/alpine cheese*

Greyerzer/*Fromage de Gruyère/Gruyère cheese*

Ziegenkäse/*Fromage de chèvre/goat cheese*

Emmentaler/*Fromage d`Emmental/Emmentaler cheese*

Appenzeller/*Fromage d'Appenzell/Appenzeller cheese*

Grosi's Chueche-Uswahl aus der Kuchenvitrine

CHF 6.50

Mit Liebe gebacken, fragen Sie nach unserem Tageskuchen

Choix de gâteaux, demandez-nous de notre offre du jour/choice of cakes, please ask for our today's special

Rahmzuschlag

CHF 1.50

chantilly supplément/whipped cream

DESSERT

Höibeeeri CHF 9.50

Heidelbeersorbet mit einem Schuss Ingwerlikör
Sorbet aux myrtilles avec de liqueur de gingembre
Blueberry sorbet with a dash of ginger liqueur

Appenzeller Tiramisu mit Bärlibiber CHF 11.80

und Appenzeller Rahmlikör, Mascarpone, Zwetschgen, Schokoladenspähne und Rahm
Tiramisu d'Appenzellois avec biscôme, liqueur de crème d'Appenzellois, mascarpone, prunes, copeaux de chocolat et crème chantilly
Appenzeller Tiramisu with "Bärlibiber biscuit" and Appenzeller cream liqueur, mascarpone, plums, chocolate chips and cream

Feigenparfait CHF 11.50

garniert mit getrockneten Minifeigen, Creme fraiche Nocke und Schokoladenspähnen
Parfait aux figues garni de mini figues séchées, de crème fraîche et de pépites de chocolat
Fig parfait garnished with dried mini figs, creme fraiche and chocolate chips

Uriges CHF 9.00

Gebrannte Crème mit Nidle & Biskuit
Crème caramel avec crème chantilly et biscuit
Caramel cream with whipped cream and biscuit

„Engadin“ CHF 9.00

Feinste Bündner Nusstorte mit Nidle
Gâteau aux noix grisonnes avec cremé chantilly
Grisons nut cake with whipped cream

Black & White CHF 9.80

Vanilleeis mit Rahm, Mandelsplittern & Schokoladentopping
Glace vanille avec chantilly, amande et sauce chocolat
Vanilla ice cream with whipped cream, almonds and chocolate sauce

Fondue als Dessert? CHF 9.50

Schokoladenfondue mit Früchten der Saison & Biskuit
Fondue au chocolat avec fruits de saison et biscuit
Chocolate fondue with seasonal fruits and biscuit

HAUPTGANG

Rindsburger made by Dorint CHF 28.50

Rindfleischburger im Sesambrötchen mit Bacon, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, Zwiebel & unserer leckeren Dorint-Burgersauce, serviert mit Pommes frites
Burger de bœuf dans un rouleau de sésame avec lard, concombre, tomate, laitue d'hiver, oignon, notre «Dorint-Burgersauce» servi avec pommes frites
Beefburger at sesame bun with bacon, cucumber, tomato, onions, iceberg lettuce & our «Dorint-Burgersauce», served with french fries

Vegetarischer Sojaburger made by Dorint CHF 25.80

Sojaburger im Sesambrötchen mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, Zwiebel & unserer leckeren Dorint-Burgersauce, serviert mit Pommes frites
Burger de soja dans un rouleau de sésame avec concombre, tomate, laitue d'hiver, oignon, notre «Dorint-Burgersauce» servi avec pommes frites
Soyburger at sesame bun with cucumber, tomato, onions, iceberg lettuce & our «Dorint-Burgersauce», served with french fries

Rehpfeffer „Blüemlisalp“ CHF 38.90

Mit Wurzelwerk geschmort und garniert mit glasierten Maroni, dazu servieren wir hausgemachte Butterspätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne
Civet de chevreuil accompagné de marrons, poire avec airelles rouge, servi avec des «Spätzle» fait maison et des choux rouge au pommes
Jugged venison with chestnut, served with spätzle, red cabbage and pear with cranberries

Wolfsbarsch im ganzen gebraten CHF 38.50

Garniert mit feinen Zitronenwürfeln und Kapernäpfeln & dazu Kräuterkartoffeln
Loup de mer grillé garni avec dées de citrons et câpres, servi avec pommes vapeur persillées
Sea bass grilled, garnished with fine lemon cubes and caper fruits and served with herb potatoes

Egliknusperli im Körbli serviert CHF 32.70

Garniert mit Zitronenstern und dazu servieren wir Sauce Tartar, Kräuterkartoffeln & Blattspinat
Beignets de filets de perche servis dans un panier garni de citron et servis avec sauce tartare, pommes de terre aux herbes et feuilles d'épinards
Perch fillets fritters served in a basket garnished with lemon and served with tartar sauce, herb potatoes and spinach leaves

Vegan  vegetarisch

Die Fleisch- & Fischdeklaration finden Sie in unserer "à la carte" Karte

HAUPTGANG

St. Beatus Rösti

Kartoffelrösti mit Sennewurst, Pilzen, Tomate, Zwiebel, Paprika, Spiegelei und Bergkäse überbacken

Rösti de pomme de terre avec saucisson, paprika, champignon, tomate, oignon, œuf au plat et gratiné avec fromage de montagne

Potato rösti with sausage, paprika, mushrooms, onions, tomato, fried egg and gratinated with mountain cheese

Gerne servieren wir Ihnen diese Rösti auch vegetarisch oder vegan

Nous sommes heureux de vous servir ces rösti végétariennes ou vegan

On request, we can also serve you these rösti vegetarian or vegan



CHF 26.80

Veganes indisches Linsen-Gemüsegericht

pikant abgeschmeckt mit Kokosnussmilch und frischem Ingwer, serviert mit Basmatireis

Plat végétalien avec lentilles et légumes, lait de coco et gingembre, servi avec du riz basmati

Vegan stew with lentils and vegetables, coconut milk & ginger, served with basmati rice



CHF 24.80

Veganes Red Thaicurry mit Soja-Weizenproteinen

garniert mit gerösteten Nüssen und dazu Basmatireis

Curry thai rouge vegan aux protéines de blé et soja garni de noix grillées et servi de riz basmati

Vegan red Thai curry with soy and wheat proteins garnished with roasted nuts and served with basmati rice



CHF 26.40

Diese Gerichte servieren wir Ihnen lediglich in unserem „Stübli“

Ces plats sont servis uniquement dans le „Stübli“ / We only serve these dishes in our „Stübli“

Raclette à discrétion

mit Gschwellti, kleinen Gurken & Silberzwiebeln

Raclette à discrétion servi avec pommes de terre en robe des champs, cornichons et petits oignons

Raclette served with potatoes in their jackets, gherkins & pickled onions

CHF 26.50

Päschtus Huusfondue...der Klassiker

Ab zwei Personen/à partir de 2 personnes/starting from 2 persons
pro Person/par personne/per person

das cremig-milde Käsefondue nach Geheimmischung. Serviert mit Brot, Gschwellti, kleinen Gurken & Silberzwiebeln

„Päschtus“ fondue du maison... crémeux et doux avec un mélange secret. Servi avec pain, pommes de terre en robe des champs, cornichons et petits oignons

„Päschtus“ Cheese fondue ... the classic creamy mild one with secret ingredients. Served with potatoes in their jackets, gherkins & pickled onions

CHF 24.80

VOM GRILL

Rinderfilet

Filet de bœuf/ Beef filet

200g CHF 45.80

150g CHF 39.80

Entrecôte

Entrecôte/ Sirloin steak

200g CHF 39.80

Kalbsleber

Foie de veau/ Calf's liver

200g CHF 34.50

Pouardenbrüstchen

Suprêmes de poularde/ Poulard's breast

200g CHF 29.80

Metzgerkotelette vom Schwein

Côtelettes de porc/ Pork chop

340g CHF 33.50

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl:

- Pommes Frites, Rösti in Butter gebraten, Linguini, Spätzle oder Basmatireis,
- Kräuterbutter, Sauce Béarnaise oder Pfefferrahmsauce

Servi avec:

- Pommes frites, rösti au beurre, linguini, spätzle ou riz basmati
- Beurre aux fines herbes, sauce béarnaise ou sauce à la crème au poivre

Served with:

- French fries, butter rösti, linguini, spätzle or basmati rice
- Herb butter, bearnaise sauce or pepper cream sauce

Aufpreis für eine Schale mediterranes Grillgemüse (nur als Beilage) CHF 8.00

Supplément pour légumes grillés (uniquement en garniture)

Grilled vegetables (only as side dish)



Die Fleisch- & Fischdeklaration finden Sie in unserer "à la carte" Karte