

Dorint

Blüemlisalp  
Beatenberg · Interlaken

En guete!

## MENÜKARTE

### VORSPEISE

#### Grosis Rindfleischsuppe

vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Brotwürfeln ..... 9.80 CHF

#### Suppe vom Hokkaidokürbis – vegetarisch –

mit Rahm und gerösteten Nüssen ..... 10.20 CHF

#### Waldpilz-Kartoffelsuppe – vegetarisch –

mit Thymian und Buttermilch ..... 10.20 CHF

#### Berner Rose trifft auf Tessiner Burrata – vegetarisch –

fein geschnittene Tomate mit Frischkäse-Knödel, Passionsfruchtaceto,  
grobes Himalayasalz und grünes Pesto ..... 14.80 CHF

#### Von unserem Küchenchef mit Orangen, Limone, Koriander und etwas Gin gebeizter Lachs

mit Avocadomousse und Buchweizenblini ..... 16.90 CHF

#### Hauchdünn geschnittener Hirschschinken und Wildschweinwürzen

mit eingelegtem Kürbis ..... 14.50 CHF

#### „Caesar Salat nach Art des Chefs“

Römersalat mit feinem Dressing, gebratenen Speckwürfeli, gehobelter Bergkäse,  
knusprigen Weissbrotwürfeln und mit Honig marinierten Pouletbruststreifen ..... 12.80 CHF

..... Hauptgang 22.50 CHF

### UNSERE KLASSIKER

#### Beatenberger Älplersteak (Rindersteak)

mit feinen Bergkräutern und Hobelkäse gratiniert, auf Butterrösti angerichtet,  
dazu Speckbohnen ..... 40.50 CHF

..... kleine Portion 34.50 CHF

#### Wiener Schnitzel

zwei panierte Kalbsschnitzel in Butter gold-gelb gebraten, mit Zitrone und Petersilie garniert,  
dazu Pommes frites und Preiselbeeren ..... 42.50 CHF

..... kleine Portion 35.50 CHF

#### Dorint Burger

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

#### Geschnetzeltes Kalbfleisch „Blüemlisalp“

mit frischen Champignons an feiner Rahmsauce, dazu Butterrösti und Speckbohnen ..... 42.50 CHF

#### „Walliser-Rösti“

Kartoffelrösti mit Hinterschinken, Tomatenscheiben, Spiegelei und  
Raclettekäse überbacken ..... 26.50 CHF



## MENÜKARTE

## FISCH AUS SEE UND MEER

**„Egliknusperli“ (frittierter Egli im Bierteig)**

garniert mit Zitronenstern, Sauce Tartar, Kräuterkartoffeln und Blattspinat ..... 33.50 CHF

**Lachsforellenfilets vom Kundelfingerhof**in schäumender Butter gebraten auf Orangen-Grapefruitrisotto angerichtet  
und Brokkoliröschen ..... 38.80 CHF**Goldmakrelenfilets à la Chef**

auf Lauchlinsen und Schmortomaten angerichtet ..... 36.80 CHF

## LECKER UND FEIN

**Wildschweinpfeffer „Oberländer Art“**mit Waldpilzen und Preiselbeeren, dazu hausgemachte Butterspätzle,  
Apfelrotkraut und glasierte Maroni ..... 39.50 CHF**Mit Wacholderbeeren rosa gebratene Hirschhuff**auf Rotweinsauce, serviert mit Preiselbeeren und gehackten Pistazien,  
dazu Röstikroketten und Apfelrotkraut ..... 39.80 CHF**Kalbspillard**

mit Knoblauch und Oliven, dazu Orangen-Grapefruitrisotto ..... 42.20 CHF

**Veganes indisches Linsen-Gemüsegericht – vegetarisch und vegan –**

pikant abgeschmeckt mit Kokosnussmilch und frischem Ingwer, dazu Basmatireis ..... 26.50 CHF

**Seelandrösti**

Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Spiegelei ..... 24.20 CHF

## GERICHTE IM „STÜBLI“

**Raclette à discrétion**

mit Gschwelli (Pellkartoffeln), kleinen Gurken und Silberzwiebeln ..... 26.50 CHF

**„Päscht Huusfondue“ – der Klassiker für 2 Personen –**cremig-mildes Käsefondue nach Geheimmischung, dazu Buurebrot, Gschwelli,  
kleine Gurken und Silberzwiebeln ..... pro Person 25.80 CHF



**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg · Interlaken

*En guete!*

## MENÜKARTE

### PASTA, 4 SPRACHEN, 1 LAND

#### **Italiano – vegan –**

Linguine mit getrockneten Tomaten, Oliven, Tessiner Blauschimmelkäse,  
Kräuter und Olivenöl ..... 25.80 CHF

#### **Français**

Linguine mit Limonenbutter, Krevetten, Brokkoli, Kirschen und Knoblauch ..... 32.50 CHF

#### **Deutsch – vegan –**

Linguine mit Waldpilzen, Kräutern, Rahm und Hobelkäse ..... 25.80 CHF

#### **Rumantsch**

Linguine mit Trockenfleisch, Mangold, kleinen Tomaten und Rahm ..... 27.50 CHF

### VOM GRILL

#### **Rinderfilet**

150 g ..... 39.80 CHF

200 g ..... 45.80 CHF

#### **Entrecôte**

200 g ..... 39.50 CHF

#### **Pouletbrust „Supreme“**

180 g ..... 29.50 CHF

#### **Schweinsnierstück mariniert**

200 g ..... 31.50 CHF

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

Aufpreis für eine Schale Mandelbrokkoli nur als Beilage ..... 8.00 CHF

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



**Dorint**

Blüemlisalp  
Beatenberg · Interlaken

*En guete!*

## MENÜKARTE

### DESSERT

#### **Grosse Berner Meringues**

mit Apfelsorbet, Rahm, Waffel und Schokoladenstreusel ..... 9.80 CHF

#### **Bärner Meitschi**

lauwarme eingelegte Kirschen mit karamellisierten Kürbiskernen, Vanilleeis,  
Rahm, Waffel und Schoko Crunch ..... 11.80 CHF

#### **Zitronentörtchen Le Tourier**

mit Crème fraîche, eingelegten Mispeln und Fruchtsauce ..... 10.80 CHF

#### **Bananarama**

Schokoladeneis mit Banane, Rahm, Eierlikör und Waffel ..... 11.80 CHF

#### **„Üser Glace“ und Sorbet's**

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Café, Heidelbeer- und Apfelsorbet ..... pro Kugel 2.80 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 Kuchenvitrine**

mit Liebe gebacken – fragen Sie nach unserem Tageskuchen ..... 6.50 CHF

Rahm extra ..... 1.50 CHF