

# Alfred's «Klassiker»

	Vorspeise	Hauptspeise
Mini-Salat mit Hausdressing 	8	
Grüner Blattsalat mit Hausdressing 	11	
Bunte Salatbowl mit Saisongemüse und Hausdressing 	13	
Mediterraner Brotsalat aus Rosa's Hausbäckerei wahlweise mit cremiger Burrata, pochiertem Unterbächler Ei  oder Landjäger Chips	18	28
Tatar-Brett	pro Glas 8	
2, 3 oder 5 Gläsli serviert mit Brot aus Rosa's Hausbäckerei wahlweise mit Cervelattatar, Rindstatar, Swisslachstatar, Grillgemüsetatar, Linsentatar 		
Dimi's veganes Tatar garniert 	15	25
Seiler Raclette-Würfel in Kräuterpanade gebacken, serviert auf Zwiebel-Konfit 	16	26
Kernser Äplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln  mit Hasli-Coppa und Speck		25 29
Hausgemachte Kräutersuppe mit Bergkäse-Ravioli (2 Stk. / 3 Stk.) 	15	25
Büetzerburger auf der Maurerkelle serviert mit Pommes Frites, Rindfleisch (180 g), marinierte Zwiebeln, gesalzene Gurken, Salat, Tomaten, Kräuterquark und BBQ-Sauce		29
«Müeh mit de Chüeh» Vegi-Burger serviert mit Pommes Frites, Soja-Burger-Patty (180 g), marinierte Zwiebeln, gesalzene Gurken, Salat, Tomaten, Kräuter-Veganese und BBQ-Sauce 		29

# Frühling im Alfred's

	Vorspeise	Hauptspeise
Spargelquiche mit Meerrettichmousse, wahlweise mit gebackenem Hasli-Brie, 	25	35
karamellisiertem Ballenbergschinken oder	25	35
pochiertem Swisslachs	28	38
Spargelsalat im Brickteigkörnchen mit Burrata und Bärlauchdressing 	22	32
Spargelcremesuppe im Weckglas mit Alpkäse-Focaccia 	15	25
Frischkäse-Pralinen im Haselnussmantel mit karamellisierten Spargelspitzen auf Erdbeer-Chutney 	22	32
Spargeltatar mit pochiertem Unterbächler-Ei, Hasli-Coppa-Chips und Bärlauchkaviar	24	34
Spargel-Kokos-Curry mit Basmatireis-Turm und eingelegten Cherrytomaten 		35
Gebratene Spargeln mit Schnittlauch-Kartoffeln und Sauce Hollandaise 		32
Spargel-Crêpes an Safransauce, überbacken mit Alpkäse 		32
mit Landrauchschinken		38
Spargelrisotto mit Alpkäse 		29
mit Eringer OLD-COW-Roulade		42
Superburger serviert mit Pommes Frites, Kartoffelbun, Spargel-Soja-Patty, Salat, marinierte Zwiebeln und Bärlauch-Mayonnaise 		35
42-er Linie: Saisonburger serviert mit Pommes Frites, grüner Brioche-Bun, pulled Ballenbergschwein, Salat, mariniertes Lauch und Speck-Mayonnaise		42

# PSSST – EIN GEHEIMTIPP...



Es gibt Saucen, die taugen fast zur äusserlichen Anwendung: Man könnte darin baden...

Weil wir so oft nach der Salatsauce unseres Chefkoch's gefragt werden, gibt es sie ab sofort auch in der Flasche. So kannst du zuhause ganz einfach den Verschluss aufploppen und im Handumdrehen den perfekten Salat servieren. Warum selber machen, wenn wir das ganz einfach für dich übernehmen können? Eben.

**Michèle Santschi**  
**Chef de Service Restaurant Alfred's**



# EIN ECHTES STÜCK SCHWEIZ



Fleisch hat verhältnismässig  
wenige Vitamine, deshalb  
muss man mehr davon essen.

Marc's Cousin Rolf Trauffer und dessen Sohn Marco sind  
Landwirte und Metzger aus Leidenschaft. Sie verarbeiten  
wenn immer möglich regionales Fleisch — garantiert immer  
Schweizer Fleisch — nach höchsten Qualitätsstandards  
im eigenen Betrieb. Danach reift es für 60 Tage in unserem  
Dry-Ager. So wird es zu Fleisch, das auf der Zunge zergeht.

**Rolf und Marco Trauffer**  
**Trauffer Spezialitäten GmbH**

# *Alfred's Fleischgenuss*

Regionalität und Nachhaltigkeit liegen uns am Herzen. Fleisch aus der Region lassen wir im hauseigenen Dry Ager 30 bis 60 Tage reifen. Uns ist wichtig, dass wir die ganzen Tiere verarbeiten können, daher variiert das Angebot. Frag unser Service-Team, was wir heute «im Kasten» haben.

## **TRAUFFERS DRY AGE (NUR AM ABEND)**

Täglich frisch portioniert, nach Gramm berechnet  
unser Service-Team kommt gerne mit der Tagestafel an deinen Tisch

## **GRILLPLATTE (FÜR 2 PERSONEN)**

Empfehlung des Hauses: «Mixed Grillplatte»  
mit Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Wurst

pro Person 56

## **GRILLTELLER**

LUMA® Beef Hohrücken	54
LUMA® Schweinskotelette	42
Entrecôte	42
Pouletoberschenkel ohne Knochen	28
Hauswurst vom Rind	28
Kalbfleischkäse	28

# *Beilagen und Saucen*

Unser Fleisch servieren wir wahlweise mit zwei Beilagen und zwei Saucen:

## **BEILAGEN**

Pommes Frites  
Sellerie-Kartoffelstock mit Trüffel  
Kernser Teigwaren  
Gebackene Risottokugeln  
Gebratene Spargeln  
Mini-Salat

## **SAUCEN**

Rotweinjus  
Sauce Hollandaise  
Bärlauchbutter  
hausgemachte Wasabi-Mayonnaise  
hausgemachte Trüffel-Mayonnaise  
Kräuterquark

**INFO** Alfred's Holzkohlegrill ist im Frühling jeden Abend heiss für dich.  
Am Mittag grillieren wir auf der Plancha in der Küche.



# EI, EI, EI

Du brauchst nicht immer  
einen Plan. Manchmal  
brauchst du einfach  
nur Eier.

Sagenhafte 5500 Hühner leben bei Simon  
in Unterbach/Meiringen und legen täglich frische  
Eier für das Alfred's, das Rosa's und unseren  
Dorfladen. Ei-frig, unsere fedrigen Produzentinnen...

**Simon Zumbrunn**  
**Inhaber Zumbrunn Eier**

# SUPERKNOLLE

Ich mag Pommes,  
Pommes mögen  
mich. Beziehungen  
können so einfach  
sein.

Ja, wir lieben Kohlenhydrate!  
Aus unseren Superknollen — geliefert  
von Terralog — produziert unsere  
Küchencrew mit Liebe und von Hand  
«gestempelt» die besten Pommes  
auf der Alpennordseite.

**Pascal Moret und Stefan Hager**  
**Terralog AG**



# schoKUH lade

Handgegossene Schokolade  
ist Glück, das man  
essen kann.

Es ist nicht irgendeine Schokolade,  
die wir euch auftischen! Ganz wie  
bei unseren Holzspielwaren  
ist jedes Stück ein von Hand  
gemachtes Unikat. Ob  
Milchschokolade, Dunkel  
oder Weiss – lecker sind  
sie alle. Hergestellt mit  
viel Geduld und Liebe zum  
Detail von unserer SchoKUHladen-Expertin.

**Daniela Stirnemann**  
**Confiserie Stirnemann**



# *Für die Jüngschtä*

Pommes Frites 

Kuh(le) Kernser Teigwaren 

Rösti 

Pommes Chips 

Rindsgehacktes

Tomatensauce 

Chipolatas

Cervelat

Rüepli roh 

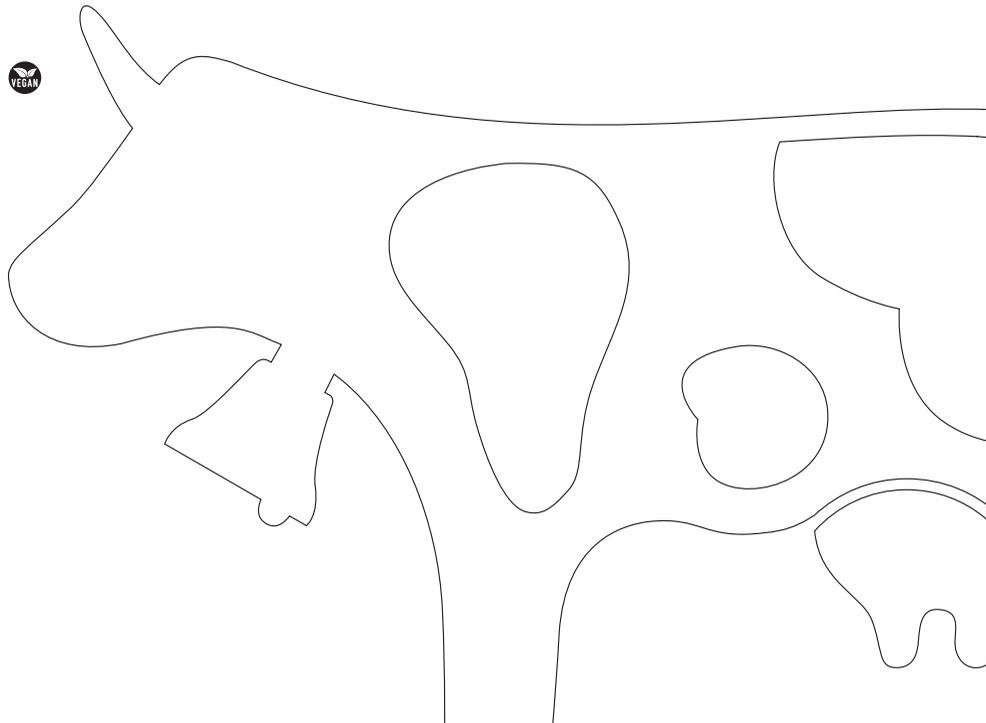
Gurke roh 

Cherry Tomätli roh 

0 — 8 (pro Altersjahr) 2

9 — 12-jährige 18

Hier gilt: S'git so viel wie d'magsch!





# GLACE-SOMMELIERE

Satt heisst noch lange nicht, dass kein Eis mehr reinpasst!

Endlich haben wir ein eigenes Hausglace. Wie es heisst? Klar: «KUHli Glace». Was drin steckt? Weisse Schokolade, Himbeere, Fizzy's und M&M's. Die Meinung unserer Glace-Sommelière? «Mmhhhhhhhhh, mehr!» Aber probier's doch einfach selbst.

**Susanne Boënné, Mitarbeiterin Restaurant Alfred's**  
**Nelson Marques, Haustechniker Trauffer Erlebniswelt und Bretterhotel**  
**Sky, Glace-Sommelière Trauffer Switzerland**

# Glace

**GLACE AUS DEM CHÜBELI / 120 ML**  6

Bananensplit  
Fior di Latte  
Schokolade  
Cookies  
Joghurt Heidelbeer  
Kaffee  
Erdnuss & Schokolade  
Globine  
Stracciatella  
Vanille

**KUH*li* Glace AUS DEM CHÜBELI / 120 ML**  6

Weisse Schokolade mit Himbeere, Fizzy und M&Ms

**VEGANE GLACE AUS DEM CHÜBELI / 120 ML**  6

Karamell  
Pistazie

**SORBET AUS DEM CHÜBELI / 120 ML**  6

Dark Chocolate  
Erdbeer

# *Für Süessi*

## **DESSERT KLASSIKER**

Rustikale Cremeschnitte aus der Hausbäckerei	13
Haslitaler Meräggä (Meringues) mit Niidle	10
Marc's Liebling: Milchreis mit Zimt & Zucker und Apfelkompott	12
Brigitte's Liebling: veganer Schokoladenbrownie mit Erdnussbutter-Topping 	12

## **FRÜHLINGS-DESSERTS**

Erdbeertörtli im Blätterteigring	15
Erdbeersalat mit Pfefferminz-Glace	15
Schokoladenschnitte im Zartbitter-Schokoladenmantel	16
Erdbeer-Tiramisu	16

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten gibt dir unser Service-Team gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

 vegetarisch

 vegan

 **Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Swissshrimps, Schweizer Lachs und in der Schweiz hergestelltes Brot.**

## *Kalte Getränke*

Mineral mit Kohlensäure	1 l	9
Mineral mit Kohlensäure	5 dl	5
Mineral ohne Kohlensäure	1 l	8
Mineral ohne Kohlensäure	5 dl	4
Coca Cola	3,3 dl	4.5
Coca Cola Zero	3,3 dl	4.5
Ramseier Huus-Tee	3,3 dl	4.5
Rivella Rot	3,3 dl	4.5
Rivella Blau	3,3 dl	4.5
Sinalco Orange	3,3 dl	4.5
Elmer Citro	3,3 dl	4.5
Ramseier Schorle	3,3 dl	4.5
Zämä Swiss Original	3,3 dl	6
Gazosa	3,5 dl	6
El Tony Mate	3,3 dl	5.5
Match Tonic Water Mediterranean	2 dl	5
Match Tonic Water Indian	2 dl	5
Match Tonic Water Floral	2 dl	5
Match Tonic Water Spicy	2 dl	5
Fever-Tree Ginger Beer	2 dl	5
Red Bull	2,5 dl	5
Tomatensaft Michel	2 dl	5
Orangensaft Michel	2 dl	5
Den ersten Kindersirup servieren wir gratis.		
Kindersirup	2 dl	2
	3 dl	3

## *Kaffee*

Kaffee Crème	4.5
Espresso	4.5
Doppelter Espresso	6.5
Ristretto	4
Cappuccino	5.5
Milchkaffee	5.5
Latte Macchiato	6
Kaffee fertig, Kaffee Luz	6
Münzen Zwetschgen	6
Corretto Grappa	9
HOFSTETTER Hauskaffee	8.5

## *Ovo & Schoggi*

Heisse Ovo, Heisse Schoggi	5
Schoggi Melange	6.5

## *Länggass-Tee*

Berner Rose	7
Mélange Rouge	7
Rooibos Bourbon	7
Ginger Lemon	7
Edelweiss	7
Verveine	7
Earl Grey	7
Menthe du Maroc	7
Japanese Green Tea	7