

Gaumenschmaus. Made by

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken



Einen guten Appetit!
Please enjoy your meal!

Sie werden wiederkommen.
You'll be back.

Ihr Blüemlisalp-Team!

Frisch & fein. Made by

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

Liebe Gäste

Wir möchten Sie nicht nur verwöhnen, sondern auch begeistern. Deshalb legen wir grossen Wert auf regionale und saisonale Küche. Mit viel Fantasie, frischen Zutaten und mit einer Prise Experimentierfreudigkeit, werden unsere Gerichte zubereitet. Einen angenehmen Aufenthalt und einen Guten Appetit wünschen Ihnen die Mitarbeiter des Dorint Resorts Blüemlisalp.

Restaurant Öffnungszeiten:

Frühstück von 7.00 bis 10.30 Uhr

Mittagessen von 12.00 bis 14.00 Uhr

Abendessen von 18.00 bis 22.00 Uhr

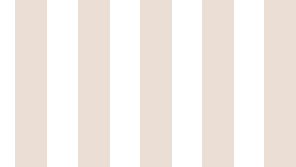
(letzte Bestellung für die Küche 13.45 Uhr bzw. 21.45 Uhr)

Fleischdeklaration

Rindfleisch	*	Schweiz / Argentinien / Uruguay
Schweinefleisch		Schweiz
Kalbfleisch		Schweiz
Lammfleisch	*	Neuseeland
Poulet		Schweiz / Brasilien
Wurstwaren		Schweiz
Schinken (roh und gekocht)		Schweiz
Salami	*	Italien

Nicht aufgeführte Fleischwaren werden gesondert deklariert.

* könnte mit Antibiotika oder Hormonen behandelt sein



Vorspeisen und Suppen

Kraftbrühe

mit Ei, Pfannkuchenstreifen oder buntem Gemüse

Consommé avec œuf, semoule queuelles ou légumes variés

Clear soup with egg, semolina balls or various vegetables

CHF 9,00

Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche

Tomatensuppe ist ein Klassiker, dieses Rezept ist mit Kräutern und Crème fraîche verfeinert

Crème de tomates c'est une classique cette recette est affinée avec herbes et crème fraîche

Tomato cream soup is a classic one this recipe is refined with herbs and crème fraîche

CHF 9,80

Senfschaumsüppchen mit Speckchips

Körnig oder cremig – Senf hat einen herrlich tonangebenden Charakter

Soupe au mousse moutarde avec chips de lard

Mustard cream soup with bacon chips

CHF 9,50

Rosa gebratenes Roastbeef mit Oliven-Vinaigrette

Herrlich italienisch!

Roastbeef mit Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten, Anchovis und Basilikum

Roastbeef avec olive-vinaigrette, olives, câpres, tomates séchés, anchois et basilic

Roastbeef with olive-vinaigrette, olives, capres, dried tomatoes, anchovy and basil

CHF 21,50

Brunnenkresse-Mousse

mit Babyblatssalat und Parmesancracker

Weil die Mousse mit Möhren-Vinaigrette zart und fluffig ist,

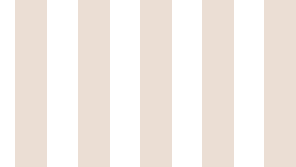
dürfen knusprige Parmesancracker sie begleiten

Mousse au cresson de fontaine avec salade de laitue et parmesan biscuit

Water-cress-mousse with lettuce salad and parmesan crackers

CHF 16,50





Als em Gmüesgarde

Knackige Blattsalate

die kleine, grüne Portion

Salade verte croustillante

Green salad

CHF 9,00

Leckerer Thunfischsalat

mit Essiggurken und roten Zwiebeln fein abgeschmeckt

Salade de thon avec cornichons et oignons rouges

Tuna salad with gherkins and red onions

CHF 14,80

Chachelisalat

Bunter Mischsalat mit unserem leckeren Hausdressing angemacht
und mit gerösteten Kernen bestreut

Salade mêlée avec notre sauce délicieux à la maison et graines rissolées

Mixed salad with our delicious house dressing and roasted kernels

CHF 9,80

Salat vom Buffet

herrlich frisch angemacht mit feinen Dressings

Buffet de salades et sauces délicieux

Salad from buffet with delicious dressings

CHF 14,00

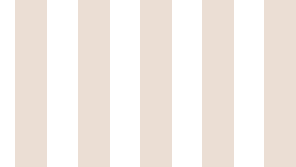
Wir haben für Sie folgende Auswahl an feinen Salatdressings:

Nous avons pour vous les sauces en suit:

We offer the following dressings:

French-, Italien- & Joghurtdressing





Felchenfilets im Frühlingskräutersud

CHF 31,50

Der Fisch mit den vielen Namen Reinanken, Renken, Coregonen, Schäpel, Maränen usw., pochiert an einer leicht milden Peperoncinsauce, dazu reichen wir gemischten Wildreis

Filets de perche en court-bouillon de herbes printemps, poché au sauce de peperoncini servi avec riz sauvage
Pike perch fillets on pickled spring herbs poached on a peperoncini sauce served with wild rice

Dorade mit Stangensellerie und Senf-Kartoffelstock

CHF 33,80

Die zu der Familie der Meerbrasse gehörende Dorade ist ein leckerer Speisefisch aus dem Mittelmeerraum

Dorade avec céleri en branches et purée de pommes de terre au moutarde
Gilthead with branch-celery and a mixture of mustard and mashed potatoes

Saiblingsfilets in Butter gebraten

CHF 34,50

mit Kürbis-Apfel Chutney

Mein Lieblingsfisch, der zu der Familie der Lachsfische gehört, weisst die typische Fettflosse auf. Knusprig in Butter gebraten und mit Kräuterschlosskartoffeln serviert

Filets de omble chevalier rôti au beurre avec chutney de potiron-pommes servi avec pommes château au herbes
Char filets of roasted in butter with a pumpkin-apple-chutney served with chateau potatoes on herbs



Kalbsleberschnitte „Berliner Art“

CHF 31,80

mit Röstzwiebeln und Apfelspalten an kräftiger Rotweinsauce
serviert mit lockerem Butter-Kartoffelstock

*Tranche de foie de veau à la berlinoise avec oignons rôti et tranches de pommes
aux sauce du vin rouge servi avec purée de pommes de terre
Slice of calf's liver Berlin style with rösti onions and slices of apple
on a red wine sauce, served with butter-potatoe puree*

Beatenberger Äplersteak (Rindersteak)

CHF 33,50

mit feinen Bergkräutern und Hobelkäse gratiniert,
auf Butterrösti angerichtet & mit Speckbohnen serviert

*Steak de boeuf avec herbes et fromages gratiné, rösti au beurre, haricots blancs au lard
Beef steak gratinated with herbs and cheese, hashed browned potatoes, beans and bacon*

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Grosi's Art“

CHF 35,80

mit Champignons an herzhafter Rahmsauce
serviert mit goldgelbem Butterrösti

*Emincé de veau avec champignons au sauce crème, rösti au beurre
Sliced veal with mushroom on cream sauce, hashed browned potatoes*

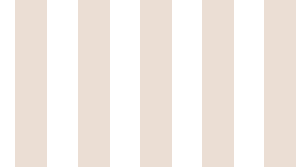
Wiener Schnitzel

CHF 36,80

Zwei panierte Kalbsschnitzel in Butter gold-gelb gebraten,
mit Zitrone und Petersilie garniert, serviert mit Pommes Frites & feinen Rahmerbsen

*Deux escalope de veau viennoise rôti au beurre garni avec citron et persil, pommes frites
et petits pois à la crème
Two escalopes „Vienna style“ garnished with citron and parsley served with french fries
and fine green peas with cream*

Äs guets Schtück Fleisch



Beef-Curry würzig-pikant mit einer leichten Schärfe CHF 32,50

Rindfleisch wird bei diesem Rezept in einer köstlichen Mischung aus thailändischen und indischen Aromen gegart, dazu servieren wir Basmatireis

Boeuf curry picant-épicié avec une mélange thaïlandaise et indienne cuirée servi au riz basmati
Spicy-aromatic beef-curry refined on a mixture of thai and indian flavour served with basmati rice

Schweinefiletmedaillons „Locarno“ CHF 34,50

mit getrockneten Tomaten, marinierten Knoblauchzehen und einer feinen Marsalajus dazu eine mit Rosmarinbratkartoffeln gefüllte Paprika

Medaillons de filet de porc à la „Locarno“ avec des tomates séchés mariné gousses d’ail et jus de marsala servi avec une paprika farci au pommes de terre rissolées du romarin
Medallions from the fillet of pork with dried tomatoes, marinated cloves of garlic and marsala juice served with a paprika filled with rosemary roast potatoes

Geschmorte Lammhaxe an Knoblauchjus CHF 33,80

mariniert und mit geheimen Gewürzen nach einem Rezept des Küchenchefs geschmort, auf Paprikagemüse angerichtet und dazu Pasta della Nonna Cavatelli

Jarret d’agneau mariné au jus d’ails et avec condiments secrets braisée à la chef, paprika servi avec pasta della Nonna Cavatelli
Marinated lamb knuckle on garlic jus with secret spices braised à la chef, on paprika vegetables and served with pasta della Nonna Cavatelli



Rinderfilet

Filet de bœuf

Beef filet

200g

CHF 39,80

150g

CHF 32,50

Entrecôte

Entrecôte

Sirloin steak

220g

CHF 37,50

Kalbsleber

Fois de veau

Calf's liver

200g

CHF 35,50

Poulardenbrüstchen

Suprêmes de poularde

Poulard's breast

260g

CHF 29,50

Schweinesteak

Steak de porc

Pork steak

200g

CHF 31,50

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl:

- Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Krokette, Rösti in Butter gebraten
- Salzkartoffeln, Nudeln oder Reis,
- Kräuterbutter, Sauce Béarnaise oder Pfefferrahmsauce

Servi avec:

- *Pommes frites, pommes sautées, croquettes, Rösti au beurre, pommes de terre au sel, nouilles ou riz*
- *Beurre aux fines herbes, sauce béarnaise ou sauce au poivre*

Served with:

- *French fries, fried potatoes, croquettes, butter Rösti, salt potatoes, noodles or rice*
- *Herb butter, bearnaise sauce or pepper cream sauce*

Aufpreis für Saisongemüse (3 verschiedene Gemüsesorten, nur als Beilage)

CHF 7,00

Supplément pour légumes de saisons / Supplement for season vegetables

(uniquement en garniture) / (only as side dish)

Spezialität vom Grill

Seeländer Rösti

CHF 21,50

Kartoffelrösti mit viel frischem Gemüse und Spiegelei

Rösti avec légumes et œuf sur le plat

Rösti with vegetables and fried egg

Beatenberger Drachentrösti

CHF 23,50

Kartoffelrösti mit scharfer Salami, Zwiebeln, Steinpilzen, Speck und überbacken mit Käse

Rösti avec salami fort, oignons, bolets et lard gratiné au fromage

Rösti gratinated with cheese, hot salami, onions, and yellow boletus mushrooms

Jessiner Rösti

CHF 24,80

Kartoffelrösti mit Rohschinken, Oregano, Knoblauch, Tomaten und Mozzarella überbacken

Rösti avec jambon cru, origan, ail, tomates et mozzarella gratiné

Rösti gratinated with mozzarella, raw ham, oregano, garlic and tomatoes

St. Galler Olma — Bratwurst

CHF 21,80

Feine Kalbs-/Schweinsbratwurst an kräftiger Zwiebelsauce, serviert mit gold-gelber Butterrösti

Saint-Gall saucisse grillée du veau et porc au sauce oignons

servi avec or-jaune rösti au beurre

Saint Gallen bratwurst of veal and pork with onion sauce

served with golden-yellow butter rösti

Omelette

CHF 19,50

mit Pilzen, Käse oder Tomaten, serviert mit Schlosskartoffeln und Gemüse garnitur

Omelette aux champignons, tomates ou fromage servi avec des pommes château et garniture de légumes

Omelette with mushrooms, tomatoes or cheese, served with château potatoes

and garnished with vegetables

Rösti & Fleischlos

Diese Gerichte servieren wir Ihnen lediglich in unserem „Stübli“

Ces plats nous servons seulement dans le „Stübli“

These dishes we only serve in our „Stübli“

Beatenberger Äplerteller

CHF 23,50

mit Trockenfleisch, Rohessspeck, Rauchwurst und Hobelkäse

Assiette „Beatenberg“ avec viande séchée, lard, saucisse fumé et fromage raboté

Plate „Beatenberg“ with mixed raw ham and planed cheese

Raclette à discrétion

CHF 24,80

mit Pellkartoffeln, kleinen Gurken und Silberzwiebeln

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

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

Ab zwei Personen / à partir de 2 personnes / starting from 2 persons

Original Schweizer Käsefondue, pro Person / par personne / per person

CHF 24,80

Die klassische Art des Käsefondues

Fondue suisse au fromage

Swiss cheese fondue

Fruchtiges Käsefondue, pro Person / par personne / per person

CHF 26,80

mit Apfel- und Birnenstücken zum Eintauchen

Fondue avec des morceaux de pommes et poires

Cheese Fondue with pieces of apple and pear

Ballenberger Trockenfleisch

CHF 14,80

(nur als Beilage) 80g

Viande séchée (uniquement en garniture)

Dry raw ham (just as a supplement)

Aelppler's Liebschtes

Ab 2 Personen

à partir de 2 personnes
starting from 2 persons

Fondue Bourguignonne (auf Vorbestellung/*sur réservation/advance order*)

serviert mit sechs Saucen, sechs Beilagen & Pommes Frites

servi avec six sauces, six garnitures et pommes frites

served with six sauces, six side dishes and French fries

200g pro Person / *par personne / per person*

CHF 54,00

Supplement (100g)

CHF 22,00

Fondue Chinoise (auf Vorbestellung/*sur réservation/advance order*)

serviert mit sechs Saucen, sechs orientalischen Beilagen & Gemüsereis

servi avec six sauces, six garnitures orientaux et riz aux légumes

served with six sauces, six asian side dishes and vegetable rice

200g pro Person / *par personne / per person*

CHF 51,00

Supplement (100g)

CHF 19,50

Châteaubriand

doppeltes Rinderfilet serviert mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, Pommes Frites & Gemüse

Filet de boeuf double et sauce béarnaise servi avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes

Double Beef filet and Bearnaise sauce served with herbs butter, French fries and vegetables

Pro Person / *par personne / per person*

CHF 58,00

Entrecôte Double

doppeltes Rinderentrecôte serviert mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, Pommes Frites & Gemüse

Entrecôte double et sauce béarnaise servi avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes

Double sirlion steak served with Bearnaise sauce, herbs butter, French fries and vegetables

Pro Person / *par personne / per person*

CHF 53,50

Unsere Empfehlung



Sage und Geschichte Beatenbergs



Vor vielen Hunderten von Jahren kamen aus der Fremde zwei sonderbare Männer mit langen Pilgerstäben in unsere Gegend. Beatus und Justus hiessen sie. Überall auf ihrem Weg erzählten sie den Menschen von Jesus Christus. Gar freundlich wurden sie vom Hirtenvolk und den Fischersleuten am Thunersee aufgenommen.

Von den Einwohnern erfuhren Beatus und Justus, dass ein gar schrecklicher Drache in den Höhlen bei Sundlaunen sein Unwesen trieb. Die beiden beschlossen, diesen aufzusuchen und zu vertreiben. Als sie am nächsten Morgen den Drachen entdeckten, streckte Beatus dem furchterregenden Ungetüm mutig sein Kreuz entgegen. Darauf stürzte der Drache zischend und fauchend in den Thunersee und ist seither verschwunden.

Beatus richtete nun bei den Höhlen, wo er den Drachen vertrieben hatte, seine Wohnstätte ein, um den Menschen die frohe Botschaft zu verkünden. Von weit her kamen die Leute mit ihren Sorgen zu ihm und fanden Hilfe und Erleichterung. Nach seinem Tod wurde der Ort eine berühmte Wallfahrtsstätte.

Viele Jahre später, während der Reformation im 16. Jahrhundert, wurden die Höhlen zugemauert und die viel besuchte Wallfahrtskirche geschlossen. Dies geschah auf Befehl der Obrigkeit in Bern, die damit die Pilgerreisen unterbinden wollte. Als Ersatz für die Kapelle wurde aber in Beatenberg eine hölzerne Kirche errichtet. Im 17. Jahrhundert wurde die Kirche durch eine gemauerte ersetzt. Sie hat bis heute ihr schlichtes Aussehen bewahrt und steht unter Denkmalschutz.