

ALFRED'S

Restaurant

Brienzer-Citrus

MILCH 25 Rp.

KAFFEE TEE 50 Rp.

Wasser



Alfred's – eine Hommage

Alfred Trauffer war Gründer der Trauffer Holzspielwaren und Erfinder der beliebten, rot gefleckten Holzkuh. Er war auch ein Geniesser. Gutes Essen und ein Glas Wein, gemeinsam mit Freunden oder der Familie; diese Momente schätzte er.

Mit der gleichen Passion wie er seine Kühe schnitzte – welche seine Frau Rosa bemalte – war er auch Landwirt. Auf der Alp Chäseren ob Hofstetten führte er einen «Kiosk» und bot vorbeiziehenden Touristen nebst Holzsouvenirs auch Kaffee, Milch oder Brienzer Citro an. Somit war Alfred auch als Gastgeber ein Vorbild für die kommenden Trauffer Generationen.

Genau wie unsere Vorfahren pflegen auch wir enge Beziehungen zu unseren Lieferanten und kaufen, wenn immer möglich, regional ein. Auf den folgenden Seiten stellen wir dir nicht nur die Köstlichkeiten aus unserer Küche vor, sondern auch unsere Partner. Denn sie haben grossen Anteil an der Qualität unserer Speisen. Darauf sind wir stolz.

Das Alfred's ist eine Hommage an diesen unvergessenen Pionier, unseren Helden und Grossvater.

E Guete.

A handwritten signature in black ink that reads "Brigitte Marc". The signature is written in a cursive, flowing style.

Deine Gastgeber
Brigitte und Marc A. Trauffer

CHÄSFRITZ

Das Alter ist unwichtig -
ausser du bist
ein Käse.

Milch, Rahm, Käse –
im Alfred's, Rosa's und
auch im Dorfladen setzen
wir auf ausgewählte
Produkte aus der Region.
Unser Milchmann aus
Brienz versorgt uns
täglich mit frischen
Milchprodukten.

Bernhard Scheidegger
Inhaber ChäsFritz GmbH, Brienz



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
Spätzlipfanne mit Herbstgemüse, serviert mit Preiselbeeren und Alpkäse  mit Wild-Trockenfleisch		26 31
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

A black and white photograph of two men, Franz and Nik Blatter, dressed in hunting gear. They are both wearing large backpacks and holding rifles. The man on the left is older, with white hair and glasses, and is holding a pair of binoculars. The man on the right is younger, with a beard and glasses, and is holding a small dog. They are standing against a dark background.

JÄGERSGFELL

Vergiss den Prinzen ich will den Jäger.

Unser WILDestes Angebot hängt vom Erfolg der regionalen Jäger ab. Wir verwenden die ganzen Tiere, daher hat's, was es hat. Lass dich überraschen - das Tagesangebot findest du auf unserer Tafel.

Franz und Nik Blatter, Hofstetten, Jagdgruppe Sunnsyde

Herbst im Alfred's

	Vorspeise	Hauptspeise
Kürbis-Carpaccio, Blinis (Mini-Pfannkuchen aus Buchweizenmehl) mit Kürbiskernöl-Sauerrahm und Kürbiskaviar 	24	34
Nüsslisalat mit Ei und Croutons an Feigensenfdressing  mit Speck vom Ballenbergschwein	16 19	
Kürbis-Kokos-Suppe im Weckglas, serviert mit Curry-Focaccia 	15	25
Wirsing-Salat «Dimi Style» mit Marroni, Kürbis süss-sauer  mit Wildtrockenwurst	16 18	26 28
Wild-Tatar mit confiertem Eigelb und reifem Alpkäse	25	35
Serviettenknödel mit Safran, wahlweise mit OLD COW-Häfelichabis Pilzragout 		38 32
Carbonara-Ravioli an Schweins-Velouté, mit knusprigem Speck vom Ballenbergschwein		42
Marroni-Kartoffelstock mit «wildem Gemüse», geschmorter Birne und Preiselbeersauce 		36
Superburger Spätzli-Bun, gebackener Reblochon, karamellierte Baumnüsse, Kürbiscreme und Rotkrautmayonnaise 		35
42-er Linie Schwarzer Brioche-Bun, Wildfleisch-Patty, pikant marinierter Rotkabis und Marroni-Mayonnaise		42

VINOSOPHIE

Eine Flasche
Rotwein ersetzt
26 Semester
Philosophie-
studium.

NEU!

Auserwählte
Bindella-Weine
in unserer
Weinkarte





Wenn es um Weine und Gastronomie geht, macht der Familie Bindella schweizweit so schnell keiner etwas vor. Das Unternehmen wird heute in der vierten Generation geführt – mit viel Leidenschaft und Herzblut für Details. Ganz wie bei uns.

Dass diese beiden Weinliebhaber und Familienunternehmer zusammengefunden haben, war lediglich eine Frage der Zeit.

Rudi Bindella Jun.
Bindella Weinbau und Weinhandel
Zürich

Marc A. Trauffer
Trauffer Switzerland

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 UND WILD ANGEBOT

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
Schweinsbratwurst vom Ballenbergschwein mit Steinpilzen	28
Kalbfleischkäse	28

Beilagen und Saucen

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

BEILAGEN

Pommes Frites
Sellerie-Kartoffelstock mit Trüffel
Spätzli
Rotkraut
Mini-Salat

SAUCEN

Wildjus
Sauce Bernaise
Steinpilzbutter
hausgemachte Wasabi-Mayonnaise
hausgemachte Trüffel-Mayonnaise
Kräuterquark

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



FENDI

TRAPPER
HUNTER SYSTEM

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



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. El-frig, unsere fedrigen Produzentinnen...

Simon Zumbrunn
Inhaber Zumbrunn Eier

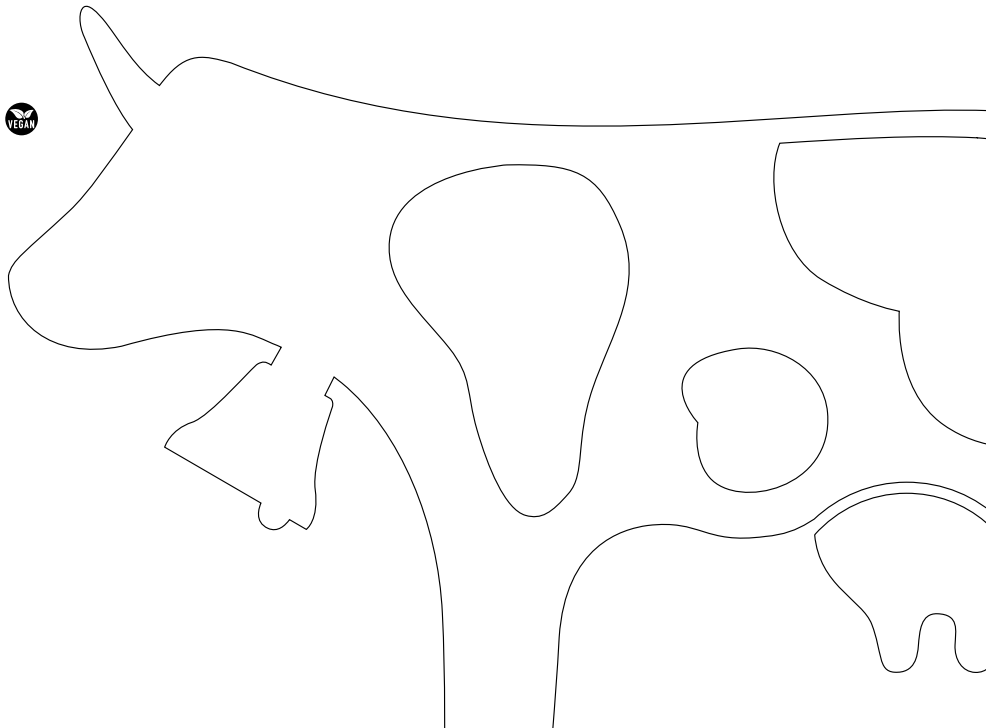
Für die Jüngschttä

Pommes Frites 
Kuh(le) Kernser Teigwaren 
Rösti 
Spätzli 
Pommes Chips 

Rindsgehacktes
Tomatensauce 
Chipolatas
Cervelat

Rüebli 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 ist es da! Zusammen mit Kalte Lust durften wir ein eigenes Hausglace für euch kreieren. Wie es heisst? Klar: «KUHli Glace». Was drin steckt? Weisse Schokolade, Himbeere, Fizzy's und M&M's. Die Meinung unserer Glace-Sommelière? «Mmhhhhhhhh, mehr!» Aber probier's doch einfach selbst.

**Susanne Boëne, 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 Merängge mit Niidle 10

Marc's Liebling:
Milchreis mit Zimt & Zucker und Apfelkompott 12

Brigittes Liebling:
Traubensalat mit hausgemachtem Vanilleglace, serviert im Blätterteigring 15

HERBST-DESSERTS


Marroni-Mousse auf Preiselbeer-Spiegel serviert mit Sauerrahm 15

Vermicelles mit Haslitaler Merängge und Niidle 15

Crêpes gefüllt mit Apfelkompott auf Süssmost-Vanillesauce 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	1l	9
Mineral mit Kohlensäure	5 dl	5
Mineral ohne Kohlensäure	1l	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 Orginal	3,3 dl	6
Alfred's «Isch-Tee»	5 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

Biere

	3 dl	5 dl
Möhl Most klar mit Alkohol		7.5
Möhl klar Bügel ohne Alkohol		7.5
Chopfab hell	4.5	6
Verschiedene Biere	5/7	

Aperitiv & Bitters

HOFSTETTER Mule		13
Hugo		13
Aperol Spritz		13
Lillet Rosé		13
Saison Spritz		13
Gespritzter Weisswein		10
Campari mit Orangensaft oder Mineral		9
Cynar mit Orangensaft oder Mineral		9
Martini Bianco, 4 cl		7
Appenzeller, 4 cl		7
Baileys, 4 cl		7

Alkoholfrei

Virgin Hugo		9
Ginger Spritz		9
Saison Spritz		9
Crodino	1 dl	5
San Bitter	1 dl	5
Redlove Secco	1 dl	6

Gin

4 cl

das Beste aus der Region
serviert mit Match Tonic Water

Crystal	18
Crystal Red	18
Crystal Blue	18
Walden	20
Face Plant	24
Face Plant Himbeeri	24

Vodka mit Zusatz

4 cl

Wyborowa	14
Grey Goose	16

Whisky

4 cl

Whisky Cola	14
Two Lakes	12
Föhnsturm	19
Langatun	22
Jura	25

Rum

4 cl

Cuba Libre	14
Pyrat	11
Diplomatico Reserva	13

Edelbrände

2 cl 4 cl

Urs Hecht	11	21
Grappa «SIBONA MOSCATO»	7	13
Grappa Berta «ELISI PER L'AMBIENTE»	7	13
Grappa Berta «TRE SOLI TRE»	12	23
Limoncello	5	7

DU. ICH. WEIN.

Wein. Weil keine
grosse Geschichte
mit Salat beginnt.

Qualitativ hochwertige Weine im
Einklang mit der Natur zu produzieren –
so die Motivation von Familie Varonier.
Sie könnte uns nicht mehr entsprechen.
Mit eigenem Stil und ganz viel Tradition.

Andy Varonier, 3. Generation
C. Varonier & Söhne AG, Varen



Trauffer Erlebniswelt
Holzkuhplatz 1
3858 Hofstetten bei Brienz

+41 33 952 15 00
hallo@trauffer.ch

www.trauffer.ch
www.alfreds.ch



KUHNIVERSUM

Das Erlebnis



ROSA'S

Bäckerei & Bistro



ALFRED'S

Restaurant



BRETTERHOTEL

Hofstetten