# ALFRED'S

*Restaurant*

Brienzer-Citro
MILCH 25 Rp.
KAFFEE TEE 50 Rp.
Werbor

# *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.

Brigitte Marc

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<br>2, 3 oder 5 Gläsli serviert mit Brot aus Rosa's Hausbäckerei wahlweise mit Cervelattatar, Rindstatar, Swisslachstatar, Grillgemüsetatar, Linsentatar | pro Glas 8 | |
| Dimi's veganes Tatar garniert (VEGAN) | 15 | 25 |
| Seiler Raclette-Würfel in Kräuterpanade gebacken, serviert auf Zwiebel-Konfit | 16 | 26 |
| Kernser Älplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln | | 25 |
| mit Hasli-Coppa und Speck | | 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 |

# 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**

# *Winter im Alfred's*

| | Vorspeise | Hauptspeise |
|---|---|---|
| Selleriesalat mit Swisslachs aus Lostallo umhüllt, garniert mit Baumnuss-Mayonnaise | 25 | 35 |
| Nüsslisalat mit Ei und Croutons an Feigensenfdressing | 16 | |
| mit Speck | 19 | |
| Kartoffel-Meerrettich-Suppe im Weckglas, serviert mit Meersalz-Focaccia VEGAN | 15 | 25 |
| Pastinaken-Crème «Dimi Style» mit lauwarmem, geschmortem Apfel und hausgemachtem Knäckebrot | 18 | 28 |
| mit gebratenem Ballenbergschinken | 24 | 34 |
| 3erlei von der Rande «Carpaccio, Mousse und Essenz» mit karamellisiertem Ziegenkäse | 24 | 34 |
| «Grollti Sou» Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Ballenbergschinken und Raclettekäse serviert mit Krautsalat und Bratkartoffeln | | 38 |
| Pot-au-feu vom Eringer mit Kartoffeln, Wintergemüse und Frischkäse | | 36 |
| Polenta mit gebackenem Sellerie, confierten Zwiebeln und Lauchsauce VEGAN | | 32 |
| 42-er Linie<br>Hausgemachter, roter Brioche-Bun, gebratener Fleischkäse, Spiegelei, Zwiebel, Kartoffelstroh und Lauch-Mayonnaise | | 42 |
| wahlweise mit Soja-Patty | | 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 AGED UND WILD ANGEBOT (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»<br>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
Gebackene Risottokugeln
Geschmorter Chicorée
Mini-Salat

**SAUCEN**

Rotweinjus
Sauce Bernaise
Salted Caramel Butter
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.

# DRY AGED –

# EIN AROMA-KRAFTPAKET

Spinat schmeckt am besten, wenn man ihn vor dem Essen durch ein richtiges Stück Fleisch ersetzt.

«Wer Fleisch des Fleisches wegen liebt, und nicht wegen Saucen und Gewürzen, sollte Dry Aged probieren», rät Chefkoch Dimitri Schlup. «Denn Fleisch, das im Vakuum der Dry Aged Kammer bis zu 3 Monate neben Salzsteinen reift, wird nicht zarter oder verliert an Geschmack – im Gegenteil: Es wird intensiver und nussiger im Geschmack und fester in der Konsistenz. Ein echtes Stück Fleisch eben.»

**Dimitri Schlup**
**Chefkoch Trauffer Switzerland**

# 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**

# *Für die Jüngschtä*

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

Rindsgehacktes
Tomatensauce (VEGAN)
Chipolatas
Cervelat

Rüebli roh (VEGAN)
Gurke roh (VEGAN)
Cherry Tomätli roh (VEGAN)

| | |
|---|---|
| 0 — 8 (pro Altersjahr) | 2 |
| 9 — 12-jährige | 18 |

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

# EISZEIT

## Glück kann man nicht kaufen, Glace schon. Und das ist fast das Gleiche.

Unsere süssen Partner wissen, wie sie alle unsere Gäste glücklich machen:
Mit himmlischen «Leck mich»-Glace-Kreationen im Chübeli, Made in Olten.

**Dominique Mattenberger, Florian Stähli und Darko Bosnjak**
**Kalte Lust AG**

# *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:<br>Milchreis mit Zimt & Zucker und Apfelkompott | 12 |
| Brigittes Liebling:<br>Lauwarmer Mini-Apfelkuchen serviert mit hausgemachtem Zimtglace | 15 |

## WINTER-DESSERTS

| | |
|---|---|
| Orangen-Parfait auf mariniertem Orangensalat mit karamellisierten Erdnüssen | 15 |
| Schokoladenmousse auf Crunch, serviert mit Niidle | 15 |
| Zimt-Panna-Cotta mit Granatapfel | 15 |
| Gluscht Dessert: handgefertigte Pralinen von Confiserie Steinmann, Thun | pro Stück 3 |

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 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*