



Unsere
KARTE

HUUSGMACHTI BRANCHLI

Ä WAHRÄ GNUSS FÜR'S HÄRZ



EDEL VERPACKT SIND DIE BRANCHLI EIN CHARMANTES MITBRINGSSEL.

Besonders stolz sind wir auf unsere hausgemachten Branchli. Die Schoggistengeli werden zu 100% von Hand hergestellt.

Das Rezept für die Füllung wurde von unserer Confiseurin Karin Federer mit viel Liebe selbst kreiert. Das edle Innere, bestehend aus caramelisierten Haselnüssen und Mandeln, wird mit zartschmelzender Couverture ummantelt. Sie geniessen bei uns viele verschiedene Branchli-Sorten.

Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie unsere Spezialität zum Beispiel in Kombination mit einem feinen Café.

SCHOKOLADE – KÖSTLICHE SÜSSIGKEIT

Als Kakaobohnen bezeichnet man die Samen des Kakaobaumes, welche vor allem in Afrika, Mittel- und Südamerika wachsen.

Bis es zur Herstellung von Schokolade kommen kann, durchläuft die Kakaofrucht erstmal ein aufwendiges Verfahren:

- **Ernte – Fermentation –**
 - **Trocknung – Transport nach Europa –**
 - **Reinigung – Thermische Vorbehandlung –**
 - **Röstung – Brechung und Schälung –**
 - **Kakaokernbruchveredelung – Mahlung –**
 - **Herstellung von Schokolade –**
-

- **Kakaobutter, Zucker usw. vermischen –**
- **Raffinieren / Feinwalzen – Conchieren –**
- **Temperieren – Abfüllen oder Umhüllen –**

z.B. von hausgemachter Branchlimasse

Die präzise Temperierung der Couverture verlangt viel Fingerspitzengefühl von unseren Schoggispezialisten und sorgt für eine makellose glänzende Oberfläche der Schokolade.

Wir wünschen Ihnen beim Geniessen unserer hauseigenen Branchli-Kollektion sowie anderen Köstlichkeiten viel Freude.
Herzlich willkommen bei uns im Tea Room Schmid.

Marc Schmid, Nadja Bieri und Team

Für den

DURST

TRADITIONELLE KAFFEES

Ristretto		4.40
Espresso		4.40
Espresso Doppio		6.20
Café Crème		4.40
Café Truffes	Café Crème + 2 Truffes	7.00
Café Konfekt	Café Crème + 2 Stk. Feinkonfekt	7.00
Café Branchli	Café Crème + 1 hausgemachtes Branchli nach Wahl	6.60

MILCHMISCHGETRÄNKE

Milchkaffee		4.40
Cappuccino		5.40
Cappuccino à la Heidi	mit viel Milchschaum	5.80
Café Mélange	Café mit Rahm	5.80
Latte Macchiato		5.50
Espresso Macchiato		4.60
Chai Latte		6.80



KAFFEES MIT AROMEN

Amaretto Coffee	6.80
Vanilla Cappuccino	6.80
Caramel Latte Macchiato	6.80
Hazelnut Latte Macchiato	6.80
Zimt Latte Macchiato	6.80
White Chocolate Latte Macchiato	6.80

KAFFI MIT SCHUSS

Kaffi Fertig	Kernobst	4cl	6.20
Kaffi Luz	Kernobst, Kräuter, Kirsch, Zwetschgen, Pflümli	4cl	6.20
Kaffi Luz	Williams	4cl	9.50
Kaffi Schmid Spezial	Zwetschgen und Rahm	4cl	9.50
Schümli Pflümli		4cl	9.50
Baileys Coffee		4cl	9.50
Irish Coffee		4cl	9.50
Amaretto Coffee		4cl	9.50

MILCHGETRÄNKE

Kalte oder heisse Caotina	Original	4.50
Kalte oder heisse Ovomaltine		4.50
Kalte oder heisse Milch		4.20
Schoggi Mélange	heisse Caotina mit Rahm	5.80

FÜR DIE KLEINEN

Piccoloccino	warme Milch, Milchschaum, Schokoladenpulver	3.40
--------------	--	-------------

Unser Kaffee besteht aus einer Mischung feinster Arabica- und Robustabohnen aus Südamerika und Indien. Durch die schonende Röstung entsteht ein harmonischer Kaffee, welcher mit einer feinen Note Karamell und Schokolade zu überzeugen weiss.



HAUSSPEZIALITÄT - 21 SORTEN OFFENER TEE

Geniessen Sie eine vorzügliche Portion Tee **8.50**
 aus unserem Angebot im Laden.
 Bei uns wird der Teegenuss zelebriert serviert.

TEE

Schwarztee	Earl Grey, Darjeeling, Indian Chai	4.20
Div. Kräutertees	Pfefferminze, Kamille, Fenchel, Eisenkraut, Lindenblüte	4.20
Früchtetee	Hagebutten, Früchte, Zitrone + Ingwer	4.20
Retox	Pamplemousse	4.20

TWININGS SPECIAL EDITION - VERGNÜGEN FÜR DIE SINNE

Grüntee, Rooibos Caramel oder Berry Blush **4.80**

HEISSE GETRÄNKE

Glühwein Tasse			5.80
Glühwein Portion			7.80
Holdrio	Hagebuttentee mit Zwetschgcn	4cl	6.20
Jägertee			6.20
Rumpunch	Darjeelingtee, Rum separat	2cl	6.20
Apfel-, Orangen-, Waldbeer-, oder Rumpunch	alkoholfrei		4.40

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	frisch gepresst	2dl	5.80
Ananassaft		2dl	5.00
Tomatensaft		2dl	5.00

SMOOTHIES

Berry Passion	Himbeere, Blaubeere, Banane	3dl	6.80
Green Machine	Mango, Banane, Ananas, Spinat, Sellerie, Broccoli	3dl	6.80

KALTE GETRÄNKE

Adelbodner Mineral / Cristal		3dl	4.90
		5dl	6.00
		1l	9.00
Adelbodner	Citro, Grapefruit, Orange	3dl	4.90
Coca Cola	Original, Zero	3dl	4.90
Rivella	Rot, Blau	3dl	4.90
Schweppes	Tonic, Bitter Lemon	2dl	4.90
Apfelsaft		3dl	4.90
Apfelschorle		3dl	4.90
Suure Moscht	klarer Apfelwein, 4.0%	4.9dl	5.50

GETRÄNKE IM OFFENAUSSCHANK

Adelbodner Mineral		2dl	3.20
Sirup	hausgemacht - Holunderblüten	2dl	3.50
		3dl	4.50
	Himbeer	2dl	2.00
		3dl	3.00
Hausgemachter Ice Tea	Hawaii-Cocktail	2dl	3.50
		3dl	4.50
		5dl	5.50
Ice Tea mit Zitrone		2dl	3.20
		3dl	4.20
		5dl	5.20

PROSECCO

Bacio della Luna Conegliano Valdobbiadene DOCG	1dl	9.00
--	-----	-------------

WEISSWEINE

Weisswein gespritzt	süss oder sauer	2dl	6.40
---------------------	-----------------	-----	-------------

offen		1dl	2dl	3dl	5dl
Pinot grigio	Italien	4.60	9.20	13.80	20.00
Johannisberg	VS	5.00	10.00	15.00	22.00
Aigle	VD	5.20	10.40	15.60	23.00

Flaschen

Lassen Sie sich von unserer Weinauswahl im Laden inspirieren.
Der angeschriebene Preis plus 25.00 Fr. Zapfengeld ergibt
den Verkaufspreis im Tea Room.

ROSÉ

Oeil-de-Perdrix	1dl	2dl	3dl	5dl
	4.60	9.20	13.80	20.00

ROTWEINE

offen		1dl	2dl	3dl	5dl
Primitivo del Salento	Italien	4.60	9.20	13.80	20.00
Aigle Pinot Noir	VD	5.40	10.80	16.20	24.00

Flaschen

Lassen Sie sich von unserer Weinauswahl im Laden inspirieren.
Der angeschriebene Preis plus 25.00 Fr. Zapfengeld ergibt
den Verkaufspreis im Tea Room.

BIERE

Bärg Bier	hiesigs, naturtrüb hell	4.8%	3dl	6.00
Quöllfrisch	Lagerbier naturtrüb	4.8%	5dl	6.20
Brand Löcher	Lagerbier	4.8%	3dl	5.50
Zitronen-Panaché	Lagerbier naturtrüb	2.5%	3dl	5.50
Weizenbier	naturtrüb	5.2%	5dl	6.20
Leermond Bier	alkoholfrei		3dl	5.00

APÉRITIFS

Aperol gespritzt	mit 1dl Prosecco	4cl	9.50
Appenzeller	bitter	4cl	6.50
Campari Soda	bitter	4cl	6.50
Cynar	bitter	4cl	6.50
Jägermeister		4cl	6.50
Martini	weiss, rot	4cl	6.50
Ricard/Pernod	40%	4cl	6.50
Sanbitter	alkoholfrei		5.00

SPIRITUOSEN

Otto Lune	41%	2cl	8.50
Paesanella	37.5%	2cl	6.50
Kirsch	37.5%	2cl	6.00
Kräuter	42%	2cl	5.00
Vieille Poire	40%	2cl	7.50
Vieille Prune	40%	2cl	7.50
Williams	37.5%	2cl	8.00
Zwetschgen	37.5%	2cl	5.00
Calvados Morin	40%	2cl	8.50
Moskovskaya	38%	4cl	8.50
Gin	40%	4cl	10.00
	mit Tonic		14.00

LIKÖRE

Amaretto Disaronno	28%	2cl	6.50
Baileys Cream Whisky	17%	4cl	7.00
Irish Mist Whisky Liqueur	35%	2cl	6.50
Old Pulteney Whisky Liqueur	28%	2cl	6.50

COGNAC

Rémy Martin

VSOP

40% 2cl **9.50**

RUM UND WHISKY

Lassen Sie sich von unseren Spezialrums und Spezialwhiskys im Regal über der Bar inspirieren.

Interessieren Sie sich für edle Spirituosen? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Buchen Sie für sich und Ihre Freunde ein individuelles Tasting und lassen Sie sich die erstklassigen Destillate von Marc Schmid näher bringen.

Zusammen mit hausgemachter Schokolade oder anderen Dessertkreationen lassen die edlen Tropfen jedes Herz höher schlagen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeitenden.



Für den

HUNGER

Bei uns geniessen Sie jeden Samstag und zu den Hauptreisezeiten täglich ein reichhaltiges Frühstücksbuffet.

von 8.30-11.30 Uhr

ab 16.00 / Person exkl. warme Getränke
Kinder ab 4 Jahren 1.00 / Altersjahr (bis 12 Jahre)

Im Preis inbegriffen sind alle Produkte vom Buffet:

Auf Sie warten frische Brötchen, Butter und süsse Marmeladen aus dem Hause Schenk. Der kleine Familienbetrieb aus Root stellt die feinen Konfitüren mit viel Liebe und Sorgfalt her. Eine Auswahl aus verschiedenen Käse- und Fleischspezialitäten. Natürlich nicht zu vergessen das hausgemachte Birchermüsli und die leckeren Joghurts aus der Molki Meiringen z.B. kombiniert mit Cerealien. Knackiges Gemüse und Obst darf auch nicht fehlen, sowie kalte Adelbodner Milch, Orangensaft und Brunnenwasser.

Kaffee, Cappuccino, Tee etc. werden je nach Wunsch
gemäss der Getränkekarte separat abgerechnet.

Extras

Spiegeleier	pro Stück	3.80
3-Minuten-Eier	pro Stück	3.80
Gebratener Speck	5 Tranchen	4.80
Waffel	mit Staubzucker	5.80

FÜR EINEN BESONDEREN VERWÖHNMENT

Wildstrubel Zmorge

33.00

Orangensaft

1 dl

Kaffee, Cappuccino, Tee, Ovo oder Schoggi

2 Tassen

Mineralwasser

2 dl

Butter, Konfitüre, Joghurt

2 verschiedene Sorten Käse

geräucher Speck, Rohschinken und Trockenfleisch

3-Minuten-Ei

1 Frucht

1 Mini-Birnenwegge, 1 Linzertörtli oder 1 Teestückli

Brotkörbchen*

Für 2 Personen zum Teilen

39.00

zusätzlich 1 dl Orangensaft, 1 Gipfeli und Gedeck



Symbolbild

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Start in den Tag.

FRÜHSTÜCK

Frühstück servieren wir bis 11.30 Uhr

Chli Lohner Zmorge **11.00**

Orangensaft 1 dl
Kaffee, Cappuccino, Tee, Ovo oder Schoggi 1 Tasse
2 Butter, 1 Konfitüre
1 Gipfeli, 1 Brötchen nach Wahl*

Gross Lohner Zmorge **22.00**

Orangensaft 1 dl
Kaffee, Cappuccino, Tee, Ovo oder Schoggi 2 Tassen
Butter, Konfitüre, Joghurt
Vorderschinken, Käse
Brotkörbchen*

* Gipfeli und Kleinbrötchen solange Vorrat

Extras

Spiegeleier	pro Stück	3.80
3-Minuten-Eier	pro Stück	3.80
Gebratener Speck	5 Tranchen	4.80
Waffel	mit Staubzucker	5.80

Sie haben einen besonderen Wunsch, dann lassen Sie es uns wissen.

KALTE SPEISEN

Kalte Küche servieren wir von 11.30 - 17.00 Uhr,

Huus-Salat

klein 6.00

gross 9.00

Zvieriplättli*

25.50

Adelbodner Hobelkäse, geräucherter Speck, Rohschinken, Trockenfleisch und knuspriges Brot, garniert mit süssen Früchten oder eingelegtem Gemüse

Käseplättli*

22.50

garniert mit Adelbodner Hobelkäse und
zusätzlich zwei verschiedenen Käsesorten
Dazu servieren wir knuspriges Brot

*Der Hobelkäse AOP 2016 wird auf der Alp Chratzchummi von der Familie Trachsel im Auserschwand Adelboden hergestellt.
Auch die Trockenwurst kommt aus dieser Produktion.



SUPPEN

Asiatische Nudelsuppe	10.00
Kürbissuppe	9.00
Gulasch-Suppe	10.00
Rahmzuschlag	1.50
Bouillon nature	6.00
Bouillon mit Ei	7.50
Suppenbeilage	5.80
Trockenwurst, Hobelkäse, Butter und Brot	

Zu unseren Suppen geniessen Sie knuspriges Brot!

W A R M E K Ü C H E

Warme Küche servieren wir von 11.30 bis 14.00 Uhr.

Selbstgebackenes Blätterteigpastetli

mit hausgemachter Fleischfüllung	1 Stk.	15.00
	2 Stk.	19.00
mit hausgemachter Gemüsefüllung	1 Stk.	15.00
	2 Stk.	19.00

Käseschnitte

Nature		18.50
mit Vorderschinken		20.50
mit Rohschinken und Röstzwiebeln		22.50
alle Käseschnitten sind auch als kleine Portion erhältlich		-3.00
oder zusätzlich mit Spiegelei		+3.80

Fischknusperli

Nature	4 Stk.	8.50
	6 Stk.	11.50
garniert mit Pommes frites	4 Stk.	14.50
	6 Stk.	17.50

Äs Fueder Mischt

Pouletflügeli nature	4 Stk.	8.50
	6 Stk.	11.50
Pouletflügeli garniert mit Pommes frites	4 Stk.	14.50
	6 Stk.	17.50

Sauce nach Wahl: Mangocurrysauce, Ketchup, Sauce Tartare,
hausgemachte Kräuterbutter

Portion Pommes frites

	klein	6.50
mit Ketchup, Mayonnaise oder hausgemachter Kräuterbutter	gross	9.00

HOT SANDWICHES

Hot Panini 12.50
hausgemachte Parisettes mit diversen Füllungen

Hausgemachtes Knoblibrot 9.50

KINDER - TELLER

Schlumpfenteller 9.50
Wienerli mit Pommes frites

Chicken Run 12.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites

Piratenteller 12.50
Fischknusperli mit Pommes frites

Herkunftsdeklaration Fleisch: Pouletflügel = Schweiz

Schwein = Schweiz; Chicken Nuggets = Schweiz;

Fischknusperli = Firma Kadi, Pangasius ASC aus Süsswasser Zucht,
Vietnam

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intole-
ranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf
Anfrage gerne.



DESSERTS

**In unserer Vitrine finden Sie
diverse feinste Kuchen, Patisserie
und Tortenstücke.**

**Oder darf es etwas Süßes von
unserer Dessertkarte sein?**

alle angegebenen Preise sind inkl. MWSt von 7.7 %