

**ALFRED'S**

*Restaurant*



## *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

# CHEESE!

Milch war schon immer Gold wert – nicht umsonst wurde früher gar darin gebadet.

Milch, Rahm, Käse – im Alfred's, Rosa's und auch im Dorfladen setzen wir auf ausgewählte Produkte aus der Region. Käsermeister Benno ist noch ein echter «Milchmann».

**Benno Tschümperlin**  
Inhaber Molki Meiringen AG



## Alfred's «Klassiker»

	Vorspeise	Hauptspeise
Mini-Salat mit Hausdressing 	6	
Grüner Blattsalat mit Hausdressing 	10	
Bunte Salatbowl mit Saisongemüse und Hausdressing 	13	
Mediterraner Brotsalat aus Rosa's Hausbäckerei wahlweise mit cremiger Burrata, pochiertem Unterbächler Ei  oder Landjäger Chips	16	26
Tatar-Brett 2, 3 oder 5 Gläsli serviert mit Brot aus Rosa's Hausbäckerei wahlweise mit Cervelattatar, Rindstatar, Swisslachstatar, Grillgemüsetatar, Linsentatar 	pro Glas 6	
Dimi's veganes Tatar garniert 	14	24
Seiler Raclette-Würfel in Kräuterpanade gebacken, serviert auf Zwiebel-Konfit 	16	26
Kernser Älplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln  - mit Hasli-Coppa und Speck		24 28
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

# Sommer im Alfred's

	Vorspeise	Hauptspeise
Sommerrolle mit Stangensellerie-Mango-Salat und Sweet-Chili-Sauce 🌱	18	28
Gebackene Kichererbsen-Bällchen  mit Stangensellerie-Mango-Salat und Sweet-Chili-Sauce	18	28
Handgeklopftes Carpaccio vom Eringer Rind mit Rucola-Tomaten-Vinaigrette und Alpkäse-Spänen	28	38
Grillierter Baby-Lattich-Salat an Limetten-Honig-Dressing, reifes Alpkäse-Mousse 🌱 - mit knusprigem Speck	18 22	28 32
Sommerlicher Siedfleisch-Salat vom Eringer Rind mit Brotchips	18	28
Tomatensalat mit Burrata, Basilikumglace und Knoblauch-Bruschetta 🌱	18	28
Gurken-Vanille-Tatar aufgegossen mit geklärter Tomatenkalttschale, Oliven Focaccia 🌱	15	25
Dörrotomaten-Gnocchi aus Haslimehl, gratiniert mit Jersey Blue, mariniertes Rucola 🌱		32
Gebratenes Swisslachsfilet auf Sous-Vide Gemüse, Kartoffel-Carpaccio, Limettenschaum		46
Belugalinsen-Kokos-Curry mit Basmatikugel und karamellisierten Apfelschnitzen 		28
Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat mit geräucherten Spareribs vom Schwein		38
Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat mit gebratenem Grillkäse 🌱		32
<b>SUPERBURGER</b>		35
Pochierte Pouletbrust, Feta, Grillgemüse, mariniertes Rucola, Auberginen-Creme serviert mit Pommes Frites		



## PUDERWOLKE

Der Unterschied zwischen einem Saxofon  
und einem Sack Mehl? Blas mal rein...

Seit 2019 leuchten im Haslital im Hochsommer wieder die Ährenfelder, denn heimische Landwirte pflanzen mit grossem Engagement Weizen an. Daraus entsteht nicht etwa Bier, sondern echtes Haslimehl.

**Andreas Huggler, Judith Anderegg und Peter Michel, Unterheid/Meiringen**



# 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 ab 56  
unser Service-Team kommt gerne mit der Tagestafel an deinen Tisch

## GRILLPLATTE (AB 2 PERSONEN)

Empfehlung des Hauses: «Mixed Grillplatte» pro Person 56  
mit Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Wurst

## GRILLTELLER

LUMA® Beef Hohrücken	54
LUMA® Schweinskotelette	42
Entrecôte	39
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  
Tomatiertes Grillgemüse  
Mini-Salat

## SAUCEN

Rotweinjus  
Sauce Bernaise  
Chimichurri Butter  
hausgemachte Wasabi-Mayonnaise  
hausgemachte Trüffel-Mayonnaise  
Kräuterquark

**INFO** Alfred's Holzkohlegrill ist im Sommer 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. El-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





# KUHLE NUDEL

Manchmal sollten  
wir uns anstelle  
von Sorgen einfach  
Pasta machen.

Teigwaren in Trauffer-Kuhform – fabriziert  
«ännet em Brünig» von der Pasta Röhlin AG –  
begeistern Jung und Alt. Das Team von Kernser Pasta  
steht genauso für Schweizer Handwerkstradition  
wie Trauffer. Das passt. Das schmeckt.

**Bianca Achermann**  
Pasta Röhlin AG

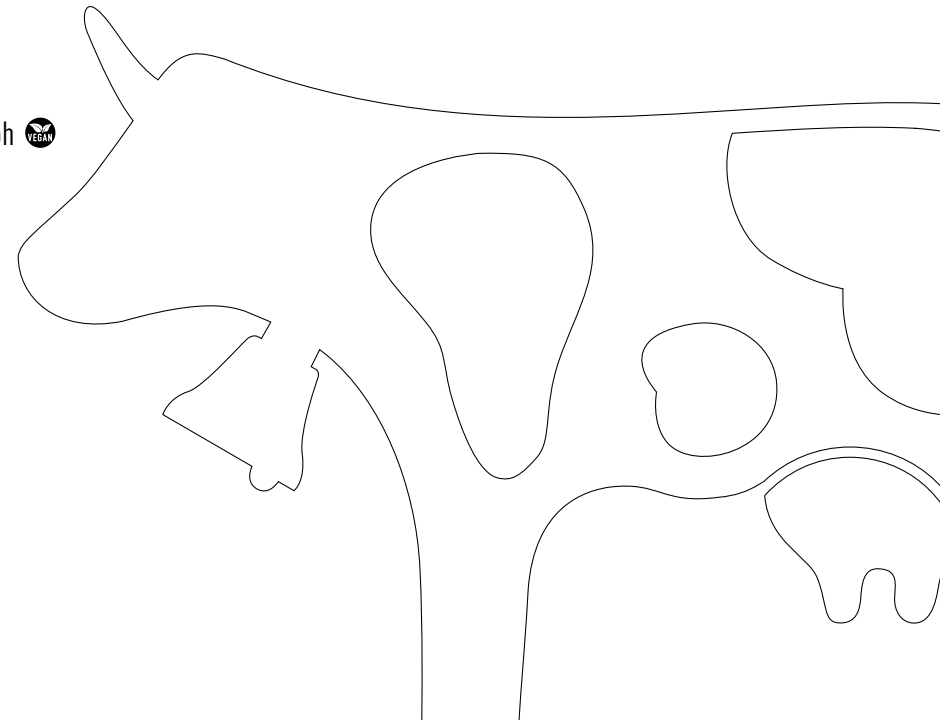
## *Für die Jüngschtä*

Pommes Frites   
Kuh(le) Kernser Teigwaren   
Rösti   
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!	





# 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

### 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	12
Haslitaler Meränggä (Meringues) mit Niidle	10
Marc's Liebling: Milchreis mit Zimt & Zucker und Apfelkompott	12
Brigitte's Liebling: veganer Schokoladenbrownie mit Erdnussbutter-Topping 	12


## **SOMMER-DESSERTS**

Schokoladenmousse auf Sauerrahmspiegel mit Chilicrumble	15
Beeren-Quark-Törtli	16
Vacherin Torte aus Haslitaler Glace (Erdbeer, Schokolade und Vanille) mit gebratener Wassermelone	13

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

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.

 vegetarisch

 vegan

 **Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Swissshrimps und Schweizer Lachs.**

Trauffer Erlebniswelt  
Holzkuhplatz 1  
3858 Hofstetten bei Brienz

+41 33 952 15 00  
hallo@trauffer.ch

[www.trauffer.ch](http://www.trauffer.ch)  
[www.alfreds.ch](http://www.alfreds.ch)



**TRAUFFER**  
*Erlebniswelt*



**ROSA'S**  
*Bäckerei & Bistro*



**ALFRED'S**  
*Restaurant*



**BRETTHERHOTEL**  
*Hofstetten*