

Quadrangula

Brienzer-Citrus

MILCH 25 Rp.

KAFFEE TEE 50 Rp.

Worber



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, reading "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 	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	pro Glas 6	
2, 3 oder 5 Gläsli serviert mit Brot aus Rosa's Hausbäckerei wahlweise mit Cervelattatar, Rindstatar, Swisslachstatar, Grillgemüsetatar, Linsentatar 		
Dimi's veganes Tatar garniert 	14	24
Seiler Raclette-Würfel in Kräuterpanade gebacken, serviert auf Zwiebel-Konfit 	16	26
Spätzlipfanne mit herbstlichem Gemüse, gratiniert mit Alpkäse, dazu Preiselbeeren und Röstzwiebeln  - mit Haslicoppa 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 Chüh» Vegi-Burger serviert mit Pommes Frites, Soja-Burger-Patty (180 g), marinierte Zwiebeln, gesalzene Gurken, Salat, Tomaten, Kräuter-Veganese und BBQ-Sauce 		29

Herbst im Alfred's

	Vorspeise	Hauptspeise
Eingelegter Butternusskürbis mit Kürbiskernmousse und marinierten Eierschwämmli 	18	28
- mit glasiertem Sous vide Speck	21	31
Handgeschnittenes Wild-Tatar, confiertes Eigelb, Nüsslissalat und Trauben-Chutney	25	35
Nüsslissalat mit mariniertem Kabis, Ei und karamellisierten Baumüssen 	16	
- mit glasiertem Sous vide Speck	18	
Marinierter Ziegenkäse auf pikanter Kürbiscreme, Brotchips, marinierte Feigen 	18	28
Kürbis-Kokos-Suppe im Weckglas serviert mit Kürbiskern-Focaccia 	15	25
«Häfelikabis» - geschmortes Eringer Ragout mit Weisskabis, serviert mit gebratenen Serviettenknödeln		35
Gebratener Butternusskürbis mit Kartoffel-Marroni-Stock und Rotkraut, Cashew-Kokos-Espuma 		28
SURF AND TURF Ballenbergschwein rosa gebraten und kalt aufgeschnitten, gebratene Swissshrimps, Chimichurri und Marroni-Mayonnaise	26	36
SUPERBURGER Spätzlibun, Butternuss im Kürbiskernmantel, Rotkraut, Salatgarnitur und Marroni-Mayonnaise, serviert mit Pommes Frites 		35
WILDBURGER aus der Region 180gr Wildfleischburger im hausgemachten schwarzen Bun, marinierter Rotkabis, Hasli Brie, Kürbis süss-sauer, Salatgarnitur und Marroni-Mayonnaise, serviert mit Pommes Frites		42



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



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

ab 56

GRILLPLATTE (AB 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	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
Spätzli
Rotkraut und glasierte Marroni
Mini-Salat

SAUCEN

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

INFO Alfred's Holzkohlegrill ist im Herbst von Dienstag bis Samstag immer abends 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 Röthlin AG –
begeistern Jung und Alt. Das Team von Kernser Pasta
steht genauso für Schweizer Handwerkstradition
wie Trauffer. Das passt. Das schmeckt.

Bianca Achermann
Pasta Röthlin AG



Für die Jüngschtä

Pommes Frites 

Kuh(le) Kernser Teigwaren 

Spätzli

Pommes Chips 

Rindsgehacktes

Tomatensauce 

Chipolatas

Cervelat

Rüepli roh 

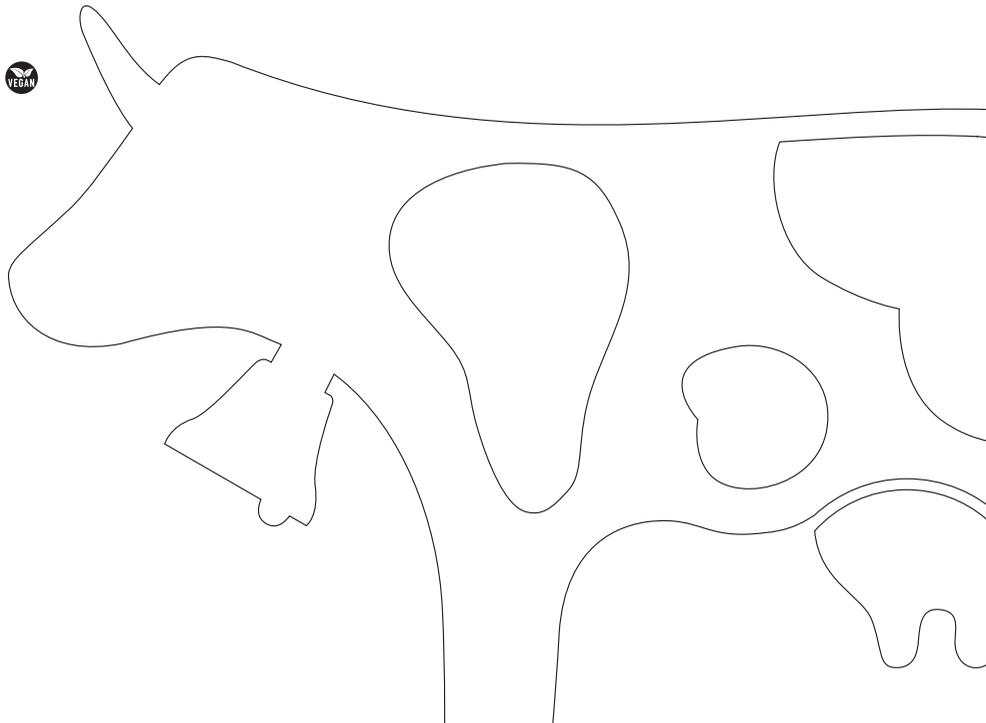
Gurke roh 

Cherry Tomätli roh 

0 – 8 (pro Altersjahr) 2

9 – 12-jährige 18

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



A black and white photograph of three men standing together. They are wearing dark polo shirts with a small circular logo on the chest. The man on the right is holding a large, tilted metal bucket. The man in the middle is holding a sign. The man on the left is smiling. The background is dark.

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

HERBST-DESSERTS

Weisses Tobleronemousse mit süssem Kürbiskaviar und Kürbiskern-Crumble	15
Sauerrahmglace mit marinierten Granatäpfeln und Kürbiskern-Cracker	16
Lauwarme Birnen-Tarte serviert mit Caramel und Rahm	16
Vermicelles mit Hasli-Meräggä und Rahm	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.**

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

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	6.5

Ovo & Schoggi

Heisse Ovo, Heisse Schoggi	5
Schoggi Melange	6.5

Länggass-Tee

Berner Rose	6.5
Mélange Rouge	6.5
Rooibos Bourbon	6.5
Ginger Lemon	6.5
Edelweiss	6.5
Verveine	6.5
Earl Grey	6.5
Menthe du Maroc	6.5
Japanese Green Tea	6.5

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		
- aus dem Bierkühlschrank links		5
- aus dem Bierkühlschrank rechts		7

Aperitiv & Bitters

HOFSTETTER Mule		12
Hugo		12
Aperol Spritz		12
Lillet Rosé		12
Saison Spritz		12
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		8
Ginger Spritz		8
Saison Spritz		8
Zämä Swiss Original		6
Crodino	1 dl	5
San Bitter	1 dl	5

Gin 4 cl

serviert mit Match Tonic Water

Bombay	14
Hendrick's	16
Sloe Gin Marcardo	19
Walden	20
Deux Frères	23
Isle of Harris	24

Vodka mit Zusatz 4 cl

Wyborowa	14
Grey Goose	16

Whisky 2 cl 4 cl

Whisky Cola	14
Laphroaig	7 13
Föhnsturm	10 19
Jura	13 25
Swiss Thurbon Whisky Marcardo	13 25

Rum 2 cl 4 cl

Cuba Libre	14
Pyrat	6 11
Diplomatico Reserva	7 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

Frag nach
unserer
Weinkarte



