

Brienzer-Citrus

MILCH 25 Rp.

KAFFEE TEE 50 Rp.

Werber



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 	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
Kernser Äplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln  mit Hasli-Coppa und Speck		25 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

Winter im Alfred's

	Vorspeise	Hauptspeise
Swisslachs-Ceviche mit konfiertem Knoblauchmousse und caramelisierten Kartoffeln	26	36
Lauchtatar mit Alpkäse-Espuma, Kartoffelstroh und Glühwein-Kaviar 	18	28
Ballenbergschwein-Terrine auf Sulze, dazu Kräuterbruschetta	20	30
Geröstete Selleriecremesuppe mit Zartbitterschokoladen-Focaccia 	15	25
«Hörnli & Gehacktes»-Bällchen mit Apfelkompott und Glühwein-Jus	18	28
Dimi's Cordonbleu-Rolle vom Schwein gefüllt mit Ballenbergschinken und Seiler Raclettekäse serviert mit geröstetem Wurzelgemüse und Bratkartoffeln		39
Eringer Chili con Carne mit Sauerrahm und Maisbrösel		28
Chili sin Carne mit Sojahack, Sauerrahm und Maisbrösel 		28
Gebratene Polenta mit Dörrbohnencreme, Sauerkraut und Haferrahmsauce 		33
SUPERBURGER Röstibun mit gebratenem Fleischkäse (180 g), Spiegelei, Salatgarnitur und Käsecreme, serviert mit Pommes Frites		35



MESSER. SCHARF. KOCHEN.

Kochen ist die Kunst, mit
Nahrung Glück zu schaffen.

Diese Kunst beherrscht unser Küchenchef vom Feinsten. Je wilder seine Kreationen auf der Karte klingen, desto mehr kitzeln sie die Geschmacksknospen. In seiner Küche wird alles frisch zubereitet - Handarbeit & Leidenschaft heissen die Zauberworte, welche das Essen im Alfred's so einzigartig machen.

Dimi Schlup
Küchenchef Restaurant Alfred's
Trauffer Switzerland



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	42
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
Geröstetes Wurzelgemüse
Mini-Salat

SAUCEN

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

INFO Alfred's Holzkohlegrill ist im Winter 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 

Spätzli

Pommes Chips 

Rindsgehacktes

Tomatensauce 

Chipolatas

Cervelat

Rüepli roh 

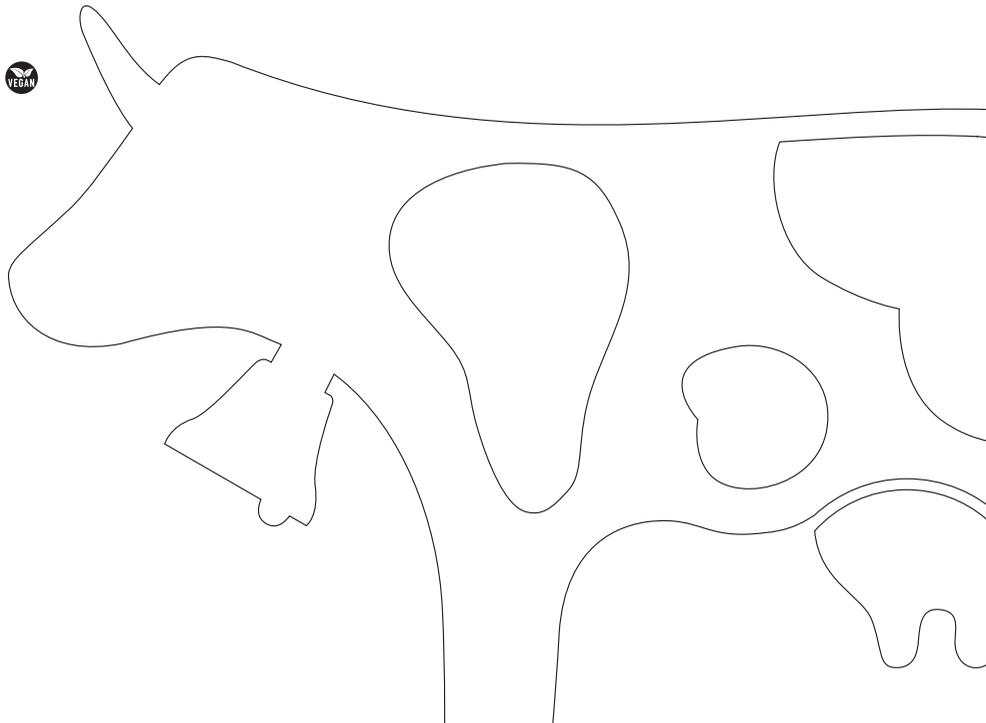
Gurke roh 

Cherry Tomätli roh 

0 – 8 (pro Altersjahr) 2

9 – 12-jährige 18

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





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	13
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

WINTER-DESSERTS

Gebackene Vanilleglace auf sous-vide Apfel mit Zimtpops	15
Zabaione mit Rotweinzwetschgen	13
Orangenparfait mit Caramelmandeln	12
Erdnussmousse mit marinierten Mandarinen im weissen Schokoladenkörbli	15

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

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% Mehrwertsteuer bis 31.12.2023, ab 1.1.2024 inkl. 8.1% 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
Zämä Swiss Original	3,3 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		
- aus dem Bierkühlschrank links	5	
- aus dem Bierkühlschrank rechts	7	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

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



