



ALFRED'S

Restaurant

Brienzer-Citrus

MILCH 25 Rp.

KAFFEE TEE 50 Rp.

Warber



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

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

Frühling im Alfred's

	Vorspeise	Hauptspeise
Swisslachs Sashimi auf Spargelmousse, Wasabi Mayonnaise und eingelegte Radieschen	25	35
Spargelsalat an Erdbeerdressing, Burrata-Crème und Brotchips 	18	28
Spargelcrème-Suppe im Weckglas, serviert mit Bärlauch-Focaccia 	15	25
Bärlauch-Panna Cotta umhüllt mit Ballenbergschinken auf Tomaten-Chutney, mit hausgemachten Pommes Chips	18	28
Spargeln im Brick-Teig gebacken mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise 		36
Hackbraten vom Ballenbergschwein auf Spargelrisotto und Portweinjus		42
Spaghetti «al ragu» mit Spargelspitzen, reifem Alpkäse und Bärlauch-Pesto		38
Spargel-Curry mit Basmatireis und pikantem Erdbeerkompott 		36
«42-er Linie» serviert mit Pommes Frites, hausgemachter oranger Brioche-Bun, Swisslachs im Speckmantel, mariniertes Spargel, Bärlauch-Mayonnaise		42
für Vegetarier: mit frühlingshaftem Kichererbsen Patty 		42

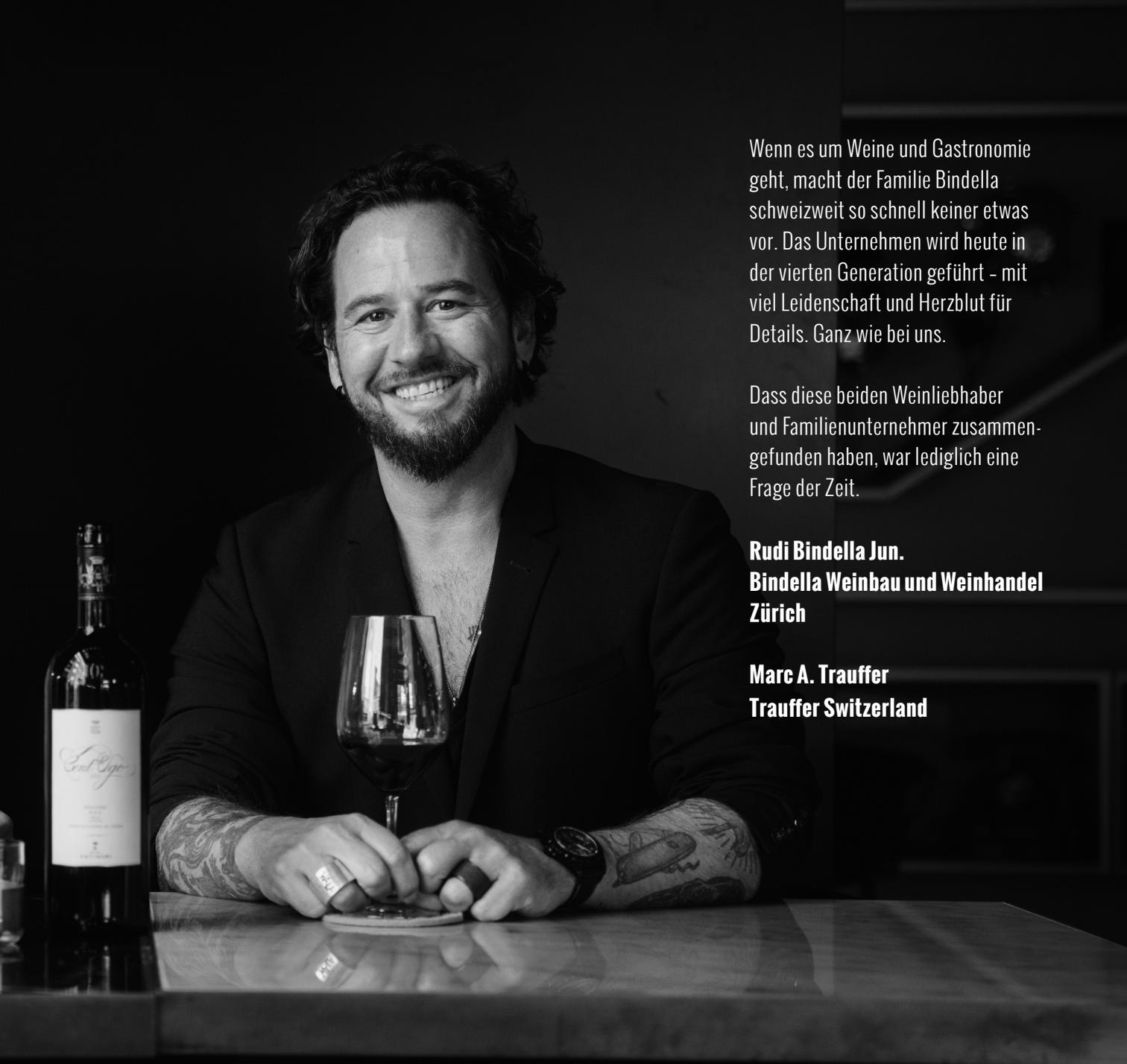
VINOSOPHIE

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 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»
mit Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Wurst

pro Person 56

GRILLTELLER

LUMA® Beef Hohrücken	54
LUMA® Schweinskotelette	42
Rinds-Entrecôte vom Angus	45
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
Gebratener Spargel
Mini-Salat

SAUCEN

Rotweinjus
Sauce Hollandaise
Jalapeños-Butter
hausgemachte Wasabi-Mayonnaise
hausgemachte Trüffel-Mayonnaise
Kräuterquark

INFO Alfred's Holzkohlegrill ist jeden Abend heiss für dich.
Am Mittag grillieren wir auf der Plancha in der Küche.



DRY AGED -

Dirig
Kücher

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. El-frig, unsere fedrigen Produzentinnen...

Simon Zumbrunn
Inhaber Zumbrunn Eier

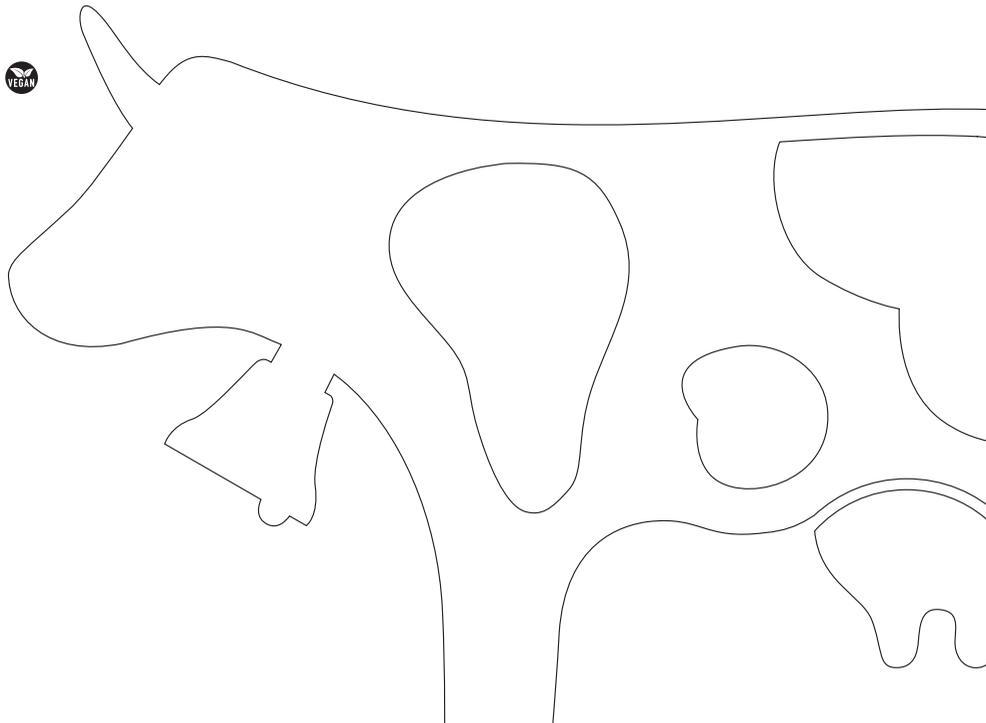
Für die Jüngschtä

Pommes Frites 
Kuh(le) Kernser Teigwaren 
Rösti 
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

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 Crèmeschnitte aus der Hausbäckerei	13
Haslitaler Merängge mit Niidle	10
Marc's Liebling: Milchreis mit Zimt & Zucker und Apfelkompott	12
Brigittes Liebling: Erdbeer-Frappé mit hausgemachtem Donut	16

FRÜHLINGS-DESSERTS

Marinierte Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleglace im Blätterteigring	16
Erdbeer-Tiramisu	15
Weisses Schokoladenmousse mit Erdbeerkompott und gerösteten Pistazien	15

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	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 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	5
San Bitter	5
Redlove Secco	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



BRETTHERHOTEL

Hofstetten