

HARDER KULM

Panoramarestaurant · 1322 m.ü.M.



DIE SAGE UM DAS HARDERMANNLI

Der Harder ist der Hausberg von Interlaken. Vom Restaurant ‚Harder Kulm‘ und noch besser von der neuen Plattform aus, genießt man einen fantastischen Blick über das gesamte «Bödeli», dem Raum zwischen Thuner- und Brienersee. Wer den Harder mit aufmerksamem Auge von Interlaken aus betrachtet, dem fällt etwas auf: Mitten im Harderwald befindet sich eine felsige Fläche, auf welcher das Gesicht eines Mannes erkennbar wird: der Schnurrbart, die markante Nase und die Augen. Wie das Gesicht in der Wand verewigt wurde, beschäftigt die Bevölkerung schon seit langer Zeit. Im Folgenden die zwei verbreitetsten Versionen um die Entstehung des sogenannten «Hardermannli».

DER LUSTWANDELNDE MÖNCH

Einst soll ein Mönch am Harder einem jungen Mädchen nachgestellt haben. Dieses wollte jeder Schande entfliehen und sah nur noch einen Ausweg: den Sprung über die Fluh in den Tod. Als Strafe soll Gott den Mönch dazu verurteilt haben, für alle Ewigkeit auf die Stelle seines Verbrechens niederzuschauen.



VOM ABT DES KLOSTERS INTERLAKEN

Der Abt des Klosters Interlaken, Leonhardus, von allen jedoch nur «Harder» genannt, war ein grausamer Mensch und immer auf seinen Vorteil bedacht. Er war völlig vernarrt in des Fischers Tochter und verpasste keine Gelegenheit, um sich das Mädchen hörig zu machen. Als es aber eines Tages schwanger wurde, schluckte es Gift und berichtete die Sünden ihrem Vater noch vor dem Tod. Dieser wurde so wütend, dass er dem Abt Harder mit dem Beil den Schädel spaltete. In diesem Moment erzitterte die Luft von Donnerrollen und Blitzen, Sterne fielen vom Berge Harder. Als der Spuk vorüber war, erkannten die Menschen im Fels «Harders» Gesicht, das von nun an als Mahnmal für schandhafte Taten auf die Bevölkerung des Bödelis herabblickte.



VORSPEISEN

APPETIZERS

US EM SUPPE CHESSI

FROM THE SOUP POT

TAGESSUPPE CHF 8.50
SOUP OF THE DAY

Fragen Sie bitte nach der heutigen Kreation
Please ask your staff for our daily creative soup

TOMATENCREMESUPPE  CHF 9.50
TOMATO SOUP

Mit Sahnehäubchen
With whipped cream

BÜNDNER GERSTENSUPPE CHF 9.50
BARLEY SOUP

SALAT

SALADS

GRÜNER BLATTSALAT  CHF 8.50
GREEN LETTUCE SALAD

GEMISCHTER SAISONSALAT  CHF 9.50
MIXED SEASONAL SALAD

RAUHLACHS UND FORELLENFILET CHF 22.50
SMOKED SALMON WITH SMOKED TROUT

Mit gemischten Salaten, Meerrettichschaum
und Honig-Senf-Chilisauce
With mixed Salads and horseradish mouse
and Honeymustardchilisauce

TOMATEN MOZZARELLA SALAT  CHF 16.50
TOMATEN MOZZARELLA SALAD

Mit Pesto von frischem Basilikum
With pesto of fresh basil

WÄHLE DEIN DRESSING *YOUR CHOICE OF DRESSING*

Französisch oder Italienisch
French or Italian

FÜR DEN KLEINEN HUNGER FOR A SMALL APPETITE

MÖNCH SPEZIAL CHF 23.50

Schweizer Trockenfleisch, Rohspeck, Hauswurst,
Rohschinken und Hobelkäse serviert auf dem Holzbrett
Swiss air-dried beef, homemade sausage, smoked
ham and alpine cheese and served on a wooden
board

PORTION HOBELKÄSE  CHF 21.50

PORTION OF SHAVED CHEESE
Von heimischer Kuhmilch
Made of local cow milk



KÄSESPEZIALITÄTEN

CHEESE SPECIALITIES

KÄSEFONDUES

CHEESE FONDUES

NATUR *PLAIN* VEGI CHF 24.–

Serviert mit Brot und kleinen Kartoffeln
Served with bread and small potatoes

EIGERNORDWAND *EIGER NORTH FACE* CHF 24.50

Mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch,
serviert mit Brot und kleinen Kartoffeln
With bacon, onions and garlic,
served with bread and small potatoes

MOITIÉ-MOITIÉ VEGI CHF 24.50

Halb Vacherin und halb Greyerzer,
serviert mit Brot und kleinen Kartoffeln
Half vacherin and half gruyere,
served with bread and small potatoes

Käsefondue ist ab zwei Personen erhältlich
Cheese fondues available from two persons

RACLETTE

MELTED CHEESE

PORTION VEGI CHF 11.50

Serviert mit kleinen Kartoffeln,
Silberzwiebeln und Cornichons, Maiskolben
Served with small potatoes,
pickled pearl onions and gherkins, baby corn

MIT SPECK + CHF 2.50
ADDITIONAL WITH BACON

KÄSESCHNITTEN

CHEESE ON TOAST

NATUR *PLAIN* VEGI CHF 21.50

HARDER *HARDER STYLE* CHF 22.50
Mit Schinken und Ei
With ham and fried egg





VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

GRILLED AND PAN-FRIED DISHES

FISCH & FLEISCH FISH & MEAT

GRILLIERTES SCHWEINESTEAK

CHF 28.50

GRILLED STEAK OF PORK

Serviert mit Kräuterbutter,
Pommes frites und Saisongemüse

Served with herb butter, French fried potatoes
and a medley of seasonal vegetables

ENTRECÔTE VOM GRILL

CHF 38.50

GRILLED SIRLOIN STEAK

Serviert mit Kräuterbutter,
Pommes frites und Saisongemüse

Served with herb butter, French fried potatoes
and a medley of seasonal vegetables

GRILLIERTE POULETBRUST

CHF 28.50

GRILLED CHICKEN BREAST

Serviert mit Kräuterbutter,
Reis und Saisongemüse

Served with herb butter, rice and
a medley of seasonal vegetables

WIENER SCHNITZEL

CHF 28.50

Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit
Pommes frites und Saisongemüse

Bread crumbed escalope of pork served with
French fried potatoes and seasonal vegetables

HARDER BRATWURST

CHF 24.50

HARDER ROAST SAUSAGE

Gemischte Kalbs- und Schweinsbratwurst
serviert mit Zwiebelsauce und Pommes frites

Mixed veal and pork sausage served with
onion sauce and French fried potatoes

RÖSTI

ÄPLER RÖSTI

CHF 24.50

Mit Schinken und Käse überbacken
und einem Spiegelei serviert

Swiss hash brown potatoes with ham
and melted cheese and topped with a fried egg

SENNE RÖSTI

CHF 24.00

Mit Speck und Käse überbacken

Swiss hash brown potatoes with bacon
and topped with melted cheese



VIELLEICHT DAS GRÖSSTE
CORDON BLEU
IM BERNER OBERLAND

*MAYBE THE LARGEST CORDON BLEU
IN THE BERNESE OBERLAND*

650g
CORDON BLEU
CHF 41.50

Schweinefleisch gefüllt mit Schinken
und Käse, serviert mit Pommes Frites,
ca. 30 Minuten Zubereitungszeit

*Escalope of pork filled with ham and
cheese, served with French fried potatoes
(Preparation time approx. 30 minutes)*



SOMMER HITS 2020

SUMMER SPECIALS 2020

FITNESSTELLER FITNESS DISHES

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL*

CHF 28.50

BREAD CRUMBED ESCALOPE OF PORK

Mit Blatt- und hausgemachten Salaten
With mixed homemade salads

GRILLIERTES SCHWEINSSTEAK*

CHF 28.50

GRILLED STEAK OF PORK

Mit Kräuterbutter, Blatt- und hausgemachten Salaten
With herb butter and mixed homemade salads

GRILLIERTE POULETBRUST*

CHF 28.50

GRILLED CHICKEN BREAST

Mit Kräuterbutter, Blatt- und hausgemachten Salaten
Served with herb butter and mixed homemade salads

ENTRECÔTE VOM GRILL*

CHF 38.50

SIRLOIN STEAK

Mit Kräuterbutter, Blatt- und hausgemachten Salaten
With herb butter and mixed homemade salad

*und Früchtegarnitur und italienischen oder
französischen hausgemachtem Dressing
and fruit set and italian or french homemade
dressing

HARDER SPEZIALITÄTEN HARDER SPECIALTIES

EGLIFILET KNUSPERLI

CHF 24.50

DEEP-FRIED SMALL PERCH FILETS

Serviert mit feiner hausgemachter
Tartarsauce, Blatt- und hausgemachten Salaten,
italienisches oder französisches Dressing
oder Pommes Frites
Served with homemade tatar sauce
and mixed homemade salads,
italian or french dressing, or pommes frites

GEBRATENE POULETBRUSTSTREIFEN

CHF 23.50

FRIED SLICED CHICKEN BREAST

Mit Blatt- und hausgemachten Salaten,
italienisches oder französisches Dressing
Garnished with homemade salads
italian or french dressing



TEIGWAREN, BURGERS & SNACKS

PASTA, BURGERS & SNACKS

TEIGWAREN PASTA

ÄPLERMAKKARONI VEGI CHF 23.50
MACCARONI ALPINE STYLE

Mit Kartoffeln, Zwiebeln, Käse, Rahm und Apfelmus
With potatoes, onions, cheese, cream and applesauce

ZUSÄTZLICH MIT SPECK + CHF 2.50
ADDITIONAL WITH BACON

SPAGHETTI BOLOGNESE CHF 21.50
Hausgemacht mit Rindfleischsauce und Reibkäse
Homemade minced beef sauce and grated cheese

SPAGETTI NAPOLI VEGI CHF 19.50
Hausgemacht mit Tomatensauce und Reibkäse
Homemade tomato sauce and grated cheese

SNACKS

CHICKEN NUGGETS CHF 18.50
Mit Pommes Frites
With French fried potatoes

PORTION POMMES FRITES VEGI CHF 8.50
PORTION OF FRENCH FRIED POTATOES
Mit Ketchup With ketchup

WIENER WÜRSTCHEN / WIENERLI CHF 9.00
WIENER SAUSAGE
1 Paar mit Brot und Senf
1 Pair with bread and mustard

BURGERS

RINDFLEISCHBURGER CHF 21.50
BEEF BURGER
Mit Pommes frites
With French fried potatoes

POULET BURGER CHF 21.50
CHICKEN BURGER
Mit Pommes frites
With French fried potatoes

MIT KÄSE ÜBERBACKEN + CHF 2.50
TOPPED WITH MELTED CHEESE

EXTRA KETCHUP/MAYONNAISE + CHF 0.50



KINDER MENU, SANDWICHES & PIZZA

KIDS MENU, SANDWICHES & PIZZA

KINDER MENU **KIDS MENU**

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL CHF 13.50

BREAD CRUMBED ESCALOPE OF PORK

Serviert mit Pommes frites

Served with French fried potatoes

SPAGHETTI BOLOGNESE CHF 13.50

Mit Rindfleischsauce und Reibkäse

With minced beef sauce and grated cheese

SPAGETTI NAPOLI  CHF 12.50

Mit Tomatensauce und Reibkäse

With tomato sauce and grated cheese

CHICKEN NUGGETS CHF 13.50

Serviert mit Pommes frites

Served with French fried potatoes

SANDWICHES / BAQUETTES

HINTERSCHINKEN CHF 7.50

COOKED HAM

SALAMI CHF 7.50

GREYERZER KÄSE  CHF 8.50

GRUYÈRE CHEESE

PIZZAS HAUSGEMACHT *HOMEMADE*

MARGHERITA CHF 22.00

Tomatensauce, Origano und Käse

Tomato sauce, oregano and cheese

PROSCIUTTO CHF 22.50

Tomatensauce, Schinken, Origano und Käse

Tomato sauce, cooked ham, oregano and cheese

VEGETARISCH *VEGETARIAN* CHF 22.50

Tomatensauce, Blumenkohl, Schwarzwurzel, Brokkoli, Karotten, Origano und Käse

Tomato sauce, cauliflower, salsify, broccoli, carrots, oregano and cheese

FUNGHI CHF 22.50

Tomatensauce, Champignons und Käse

Tomato sauce, mushrooms and cheese

SALAMI CHF 22.50

Tomatensauce, Salami, Origano und Käse

Tomato sauce, salami, oregano and cheese

FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT *ORIGIN FISH AND MEATS*

Rind	Schweiz / Argentinien *
Beef	Schweiz / Argentinien *
Schwein	Schweiz
Pork	Schweiz
Lamm	Neuseeland / Australien
Lamb	New Zealand / Australia
Geflügel	Schweiz / Ungarn / Brasilien *
Poultry	Schweiz / Hungary / Brasilia *
Crevetten / Fish	Vietnam / Thailand / Estland *
Prawns / fish	Vietnam / Thailand / Estonia *

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen leistungsfördernden Hormonen erzeugt worden sein.

* Could be produced with antibiotics and/or other performance promoting hormones