



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



GASTGEBEREI IM BLUT

Im Alfred's wird nicht nur guter Wein entkorkt, sondern auch gute Laune.

Wenn zwei Quereinsteigerinnen wie Brigitte und Michèle ein Restaurant führen, hat dies klare Vorteile: Sie bringen unkonventionelle Ideen, frischen Wind und eine neue Art von Gastfreundschaft mit.

Das Frauenpower-Duo und ihr Team kümmern sich mit ganz viel Herz um unsere Gäste – kaum ein Abend, an dem nicht wenigstens eine der beiden im Alfred's ist.

Michèle Santschi
Restaurantleiterin und Stv. Direktorin
Trauffer Switzerland

Brigitte Trauffer
Gastgeberin und Direktorin
Trauffer Switzerland

VORSPEISEN

- Tatar-Brett pro Glas** 8
Brewbee Gerstenmalz   | Reis-Randen  
Cervelat | Rind   | Swisslachs 
- Mini-Salat**  8
- Grüner Blattsalat**  11
- Gemischter Saisonsalat**  13
- Kleine Kräutersuppe mit 2 Bergkäse-Ravioli**  17
- Herzhafte Fetzelschnitte 2.0**  16
Kräuterdip | Radieschen | rote Zwiebeln



KÜCHENREBELL

In der Küche brennt's nur,
wenn keiner kocht.

Der Sarganser Rico Gantner bringt seit November 2025 seine ganze Energie ins Restaurant Alfred's. Mit 27 Jahren jagt der neue Küchenchef jedem Teller hinterher wie neuen Abenteuern und scheut weder Hitze noch Herdgewitter.

Sein Ziel: Regionale Produkte sowie ehrliche und laute Aromen, die direkt ins Herz und auf den Geschmack gehen.

Rico Gantner, Küchenchef
Trauffer Switzerland

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte pulled Beef Tortelli  23 | 34

4 Stk | 6 Stk


Minilattich | Zwiebeln | BBQ

Gebackene Raclette-Würfel in Kräuterpanade  16 |

26

saisonales Kompott | rote Zwiebeln | Kräuterquark

Äplermagronen mit Apfelmus

Röstzwiebeln | Alpkäse 

25

wahlweise mit Coppa und Speck

29

«Büetzerburger 2.0» auf Maurerkelle

32

Rindfleisch-Patty | pulled Beef |

BBQ | Alpkäse | Pommes Frites

«Müeh mit de Chüeh» Vegi-Burger 

32

Soja-Patty | pulled Jackfruit | Kräuter-Veganese |

BBQ | Pommes Frites

Alfred's Liebling

26

Kalbfleischkäse | Spiegelei | Pommes Frites

Vegane Wirsingroulade auf Randen-Cashewsauce 38

Buchweizentätschli | Federkohl   

SÖRF AND TÖRF

Rindsfilet und Oona Störfilet aus Frutigen

54

Fritierter Gratin | Erbsencreme | Kohlrabi | Zwiebel

SAISONALES & NEUES

VORSPEISEN

- Burrata auf buntem Feldsalat**   19
Bärlauch | Apfel | Haselnuss | Honig-Senf-Vinaigrette
- Kresseschaumsuppe**  15
Apfel Chutney | Butterbrioche
- Hausgereifter Trauffer Dry Aged Schinken**   24
Minilattich | eingelegtes Gemüse | Hobel-Käse
- Ziegenkäse auf Frühlingsalat**   16
Chicorée | Apfel | Baumnüsse
karamellisierter Ziegenkäse | Honig-Senf-Vinaigrette

HAUPTSPEISEN

- Rinderhohrippe** 48
Fregola Sarda Risotto-Style |
Frühlingszwiebeln | Karotten
- 30 Std. geschmorter Schweinebauch**  42
Sellerie-Tonkabohnen-Creme | Apfel Chutney
- Ricotta-Cannelloni**  22 | 29
Bärlauch-Pesto | Bergkäse
- 42er-Burger**  42
Brienzer Truthahn-Patty | Bärlauch-Pesto |
gegrilltes Frühlingsgemüse | Rucola | Pommes Frites

DESSERTS

- Crêpe Pommette** 17
Apfel | Sauerrahmglace
- Geschichtetes Pistazien-Tiramisu** 14



GLÜCKLICHES GEFLÜGEL

Truthahn – ein Vogel mit
Geschmack und Charakter.

Ja, wir haben einen Vogel. Ach was heisst hier einen! Und nicht von irgendwo, sondern von Karin und Ueli Thöni's Bauernbetrieb in Brienz. «Truten-Ueli» liefert uns Trutenfleisch von lebenslang glücklichen Vögeln.

Das schmeckt man.

Karin und Ueli Thöni
trutentfleisch.ch



VINOSOPHIE

Eine Flasche Rotwein
ersetzt 26 Semester
Philosophiestudium.

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

GRILL

MITTAG UND ABEND

Grillplatte (für 2 Personen)

56 pro Person

Empfehlung des Hauses: «Mixed Grillplatte»

mit Rind | Kalb | Schwein | Poulet und Wurst

Grillteller

Beef Hohrücken LUMA®	54
Schweinskotelette LUMA®	42
Rinds-Entrecôte vom Angus	45
Pouletoberschenkel ohne Knochen	28
Schweinsbratwurst mit Steinpilzen	28

Unser Fleisch servieren wir wahlweise
mit zwei Beilagen und zwei Saucen:

Beilagen

- Pommes Frites 
- Fregola Sarda Risotto-Style 
- Pastinaken-Kartoffelstock 
- Saisongemüse 
- Mini-Salat 

Saucen

- Rosmarinjus
- Sauce Béarnaise  
- Ricos pikantes Tischgold   
- hausgemachte Meerrettich-Mayonnaise 
- hausgemachte Trüffel-Mayonnaise 
- Knoblauch Kräuterquark 



SUPER KNOLLE

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

DRY AGED

NUR AM ABEND

Täglich frisch portioniert, nach Gramm berechnet — unser Service-Team kommt gerne mit der Tagestafel an deinen Tisch.

Unser Fleisch servieren wir wahlweise mit zwei Beilagen und zwei Saucen:

Beilagen

Pommes Frites 

Fregola Sarda Risotto-Style 

Pastinaken-Kartoffelstock 

Saisongemüse 

Mini-Salat 

Saucen

Rosmarinjus

Sauce Béarnaise  

Ricos pikantes Tischgold   

hausgemachte Meerrettich-Mayonnaise 

hausgemachte Trüffel-Mayonnaise 

Knoblauch Kräuterquark 



KUHLE NUDEL

Manchmal sollten
wir uns anstelle
von Sorgen einfach
Pasta machen.

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

Bianca Achermann
Kernser Pasta AG

Pommes Frites 

Kuh(le) Kernser Teigwaren 

Rösti 

Pommes Chips 

Rindsgehacktes 

Tomatensauce 

Chipolatas

Cervelat

Rüebli roh 

Gurke roh 

Cherry Tomätli roh 

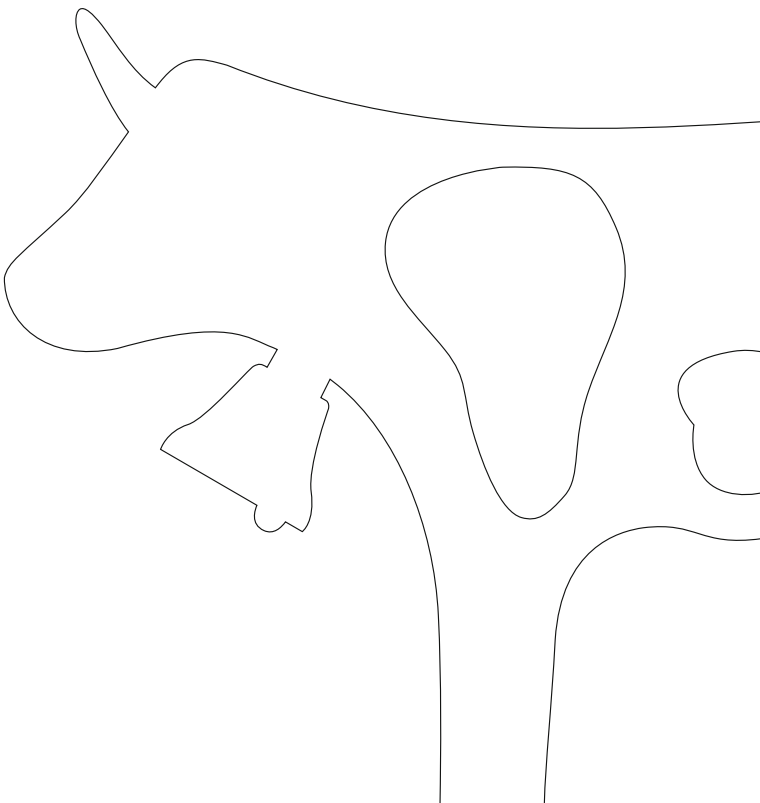
0 — 8 (pro Altersjahr)

2

9 — 12-jährige

18

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



DESSERTS

- Rustikale Crèmeschnitte** 13
- Merängge mit Niidle**  10
- Marc's Liebling**  14
Milchreis | Zimt & Zucker | Apfelkompott
- Brigitte's Liebling** 16
Lava-Cake | hausgemachtes Tonkabohnen-Glace |
saisonales Kompott
- Süsser MUHment** 18
Dessertvariation in 4 Teilen | «zum Teilä old o nid»
- Hausgemachte Pralinen pro Stück** 3

GLACE

- Glace aus dem Chübeli | 120 ml**  6
Bananensplit
Fior di Latte
Schokolade
Cookies
Joghurt Heidelbeer
Kaffee
Erdnuss & Schokolade
Globine
Stracciatella
Vanille
- KUHli 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

SCHOKUHLADE

Handgegossene
Schokolade ist Glück,
das man essen kann.

Es ist nicht irgendeine Schokolade, die wir euch auftischen! Ganz wie bei unseren Holzspielwaren ist jedes Stück ein von Hand gemachtes Unikat. Ob Milkschokolade, dunkel oder weiss – lecker sind sie alle. Hergestellt mit viel Geduld und Liebe zum Detail von unserer SchoKUHladen-Expertin.

Daniela Stirnemann
Confiserie Stirnemann



KALTE GETRÄNKE

Mineral mit Kohlensäure	1 l	9
Mineral mit Kohlensäure	5 dl	5
Mineral ohne Kohlensäure	1 l	8
Mineral ohne Kohlensäure	5 dl	4
Coca Cola	3,3 dl	4.8
Coca Cola Zero	3,3 dl	4.8
Ramseier Huus-Tee	3,3 dl	4.8
Rivella Rot	3,3 dl	4.8
Rivella Blau	3,3 dl	4.8
Focuswater Care	3,3 dl	4.8
Pepita Grapefruit	3,3 dl	4.8
Sinalco Orange	3,3 dl	4.8
Elmer Citro	3,3 dl	4.8
Ramseier Schorle	3,3 dl	4.8
Zämä Swiss Orginal	3,3 dl	6
Alfred's «Isch-Tee»	5 dl	6.5
Gazosa	3,5 dl	6.5
El Tony Mate	3,3 dl	6.5
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
Ginger Beer	2 dl	5
Red Bull	2,5 dl	5
Tomatensaft Michel	2 dl	5
Orangensaft Michel	2 dl	5
Kindersirup	2 dl	2
	3 dl	3

Den ersten Kindersirup servieren wir gratis.

WARME GETRÄNKE

Kaffee

Kaffee Crème	4.8
Espresso	4.8
Doppelter Espresso	6.5
Ristretto	4.8
Cappuccino	5.8
Milchkaffee	5.8
Latte Macchiato	6.5
Kaffee fertig Kaffee Luz	6
Münzen Zwetschgen	6
Corretto Grappa	9
HOFSTETTER Hauskaffee	8.5
Iced Coffee	7.5

Ovo & Schoggi

Ovo Schoggi	5.5
Schoggi Melange	7

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

Babyccino

Für unsere Jüngsten	1
---------------------	---

BIERE APERITIV BITTERS

	3 dl	5 dl
Rugenbräu	4.8	6.5
Stange in der Dose	4.5	
Aus dem Bierkühlschrank 5 / 7		
Möhl Most Bügel klar oder trüb mit Alkohol		7.5
Möhl Most Bügel klar ohne Alkohol		7.5
HOFSTETTER Mule		15
Hugo		14
Aperol Spritz		14
Lillet Rosé		14
Wild Betty		14
Lui Twist		14
Gespritzter Weisswein		10
Campari mit Orangensaft oder Mineral		9
Cynar mit Orangensaft oder Mineral		9
Martini Bianco		7
Limoncello		7
Appenzeller		7

ALKOHOLFREI

Virgin Hugo		14
Ginger Spritz		14
Saison Spritz		14
Gin Tonic mit Swiss Crystal Zero		18
Crodino		6
San Bitter		6
Redlove Secco		6

GIN | VODKA WHISKY | RUM

Gin — 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	15
Grey Goose	17

Whisky 4 cl

Whisky Cola	15
Two Lakes	12
Föhnsturm	19
Langatun	22
Jura	25

Rum 4 cl

Cuba Libre	15
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



ALFRED'S
Restaurant



ROSA'S
Bäckerei & Bistro



BRETTHERHOTEL
Hofstetten



KUHNIVERSUM
Das Erlebnis

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.

-  vegetarisch
-  vegan
-  laktosefrei
-  glutenfrei

+ **Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Schweizer Fisch und Krustentiere sowie in der Schweiz hergestelltes Brot.**