



**HOTEL INTERLAKEN**  
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491



## MENÜVORSCHLÄGE

### HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL INTERLAKEN

Lieber Gast

Wir bedanken uns bei Ihnen im Voraus für das Interesse an unserem Angebot bzw. am Hotel Interlaken, dem ältestes Hotel am Platz.

Mit unseren verschiedenen Räumlichkeiten – siehe Seite 2 - können wir Ihnen eine Vielzahl von attraktiven Möglichkeiten und Rahmenbedingungen für Ihren Anlass anbieten. Unsere gesamte Restauration wie auch die Hotelzimmer sind rauchfrei.

Auf den folgenden Seiten entnehmen Sie unsere Apéro- & Menüvorschläge, die nach Jahreszeiten, vegetarischen- sowie festlichen Gerichten gegliedert sind. Für die Gerichte verwenden wir ausschliesslich frische und marktgerechte Produkte.

Seit 2006 sind wir im Besitz des Vegi-Labels und unterbreiten auf Ihre Wünsche entsprechende Apérosnacks, Menüs oder Zwischengänge zu.



## HOTEL INTERLAKEN

GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

Lokalitäten	Restaurant Taverne	bis	50 Personen
	Schweizer Stube	bis	24 Personen (ehemaliges Lotus)
	Kloster Lounge & Bar	bis	40 Personen (für Aperitifs)
	Gerichtssäli	bis	20 Personen
	Rokokosaal	bis	70 Personen
	Pavillon I+II+III	bis	100 Personen
	mit Foyer	bis	120 Personen
	Park + Terrasse	bis	100 Personen (nach Absprache)
Hotel	Wir bieten Ihnen nebst den vielen Raumangeboten mit sehr individuellen Möglichkeiten auch 60 Nichtraucher-Hotelzimmer an.		
Aperitif	Für Ihren Apéro empfehlen wir Ihnen unsere Lounge & Bar, unseren Pavillon und speziell im Sommer unseren Hotelpark oder die Terrasse beim Japanischen Garten.		
Dekoration	Spezieller Blumenschmuck und Dekorationen aller Art können auf Wunsch zum Selbstkostenpreis organisiert werden. Eine schlichte Blumendekoration sowie Tischkerzen werden selbstverständlich nicht verrechnet.		
Wünsche	Kommen Sie mit Ihren Wünschen zu uns. Wir beraten Sie gerne und organisieren mit Freude Ihren Anlass.		
Bestellung	Um Ihnen die gewünschten Speisen in bester Qualität servieren zu können, sind wir darauf angewiesen, dass Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 7 Tage vor Anlass bekannt geben.		
Teilnehmerzahl	Zwei Tage (48 Stunden) vor Beginn Ihres Anlasses benötigen wir die genaue Gästeanzahl, welche für uns verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird. Bitte beachten Sie bei Anlässen mit unklarer Personenzahlen z.B. Traueressen, Hochzeitsapéros etc., dass wir 90% der uns mitgeteilte Teilnehmerzahl als Mindestpersonenzahl definitiv verrechnen werden.		
Menükarten	Unser Menükartendruck steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Für spezielle Karten erlauben wir uns, die Druckkosten in Rechnung zu stellen.		
Preise	Sämtliche Preise sind gültig ab 10 Personen. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich netto und inkl. MwSt. Wir gewähren keine Skonti oder Rabatte. Bei Banketten akzeptieren wir alle gängigen Kreditkarten wie auch Postcard, Maestro und Reka-Checks. Wir nehmen kein WIR-Geld. Gerne stellen wir Ihnen für Ihren Anlass auch eine Rechnung zu.		
Überstunden	Die Polizeistunde ist täglich um 24.00 Uhr. Freinachtbewilligungen können auf Ihren Wunsch hin beantragt werden. Freinächte werden generell bis 02.00 Uhr bewilligt. Für Freinachtbetrieb erheben wir ab 24.00 Uhr pro angebrochene Stunde eine Gebühr von CHF 200.00.		
Fotogalerie	Besuchen Sie unsere Homepage unter <a href="http://www.hotelinterlaken.ch">www.hotelinterlaken.ch</a> .		
Annullationsbedingungen	Eine Annullation der Reservation zwischen 29-14 Tage vor Anlassdatum wird mit 50%, zwischen 13 und 7 Tagen mit 80% und zwischen 6 und 0 Tagen mit 100% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt		



## APÉRO-VORSCHLÄGE - AB 10 PERSONEN

### **SMALL TALK**

Mini-Pizza  
Mini-Käseküchlein und Quiches  
Schinkengipfeli  
Sandwiches (Vegetarisch und mit Fleisch)  
Belegte Brötli (Schinken, Lachs & Käse)  
Blätterteiggebäck und Käsestängeli

CHF 12.00

### **INTERMEZZO**

Mini-Pizza  
Mini-Käseküchlein und Quiches  
Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce  
Fleischplatte mit diversen Spezialitäten  
Käsehäppchen (Sbrinz Bröckli, Hobelkäse)  
Butterbrezel mit Rohschinken  
Belegte Brötli (Schinken, Lachs, Käse)  
Blätterteiggebäck  
Crudites (Gemüsesticks) mit diversen Dips  
Antipastivariationen

CHF 18.00

### **AMBIANCE**

Mini-Pizza  
Mini-Käseküchlein und Quiches  
Schinkengipfeli  
Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce  
Satéspiessli (Poulet) mit Erdnuss – Kokossauce  
Fleischbällchen Indische Art (Chutney)  
Trockenfleischspezialitäten (Bündner, Ballenberg, Tessin)  
Käseplatte mit Schweizer Spezialitäten  
Sandwiches (Vegetarisch und mit Fleisch)  
Belegte Brötli (Schinken, Lachs, Käse)  
Crudites (Gemüsesticks) mit diversen Dips  
Antipastivariationen)  
Fruchtplatte mit Schoggibrunnen

CHF 25.50



## APÉRO-EINZELKOMPONENTEN

Schoggibrunnen mit Früchten	pro Person	ab 20 Personen	CHF 6.50
Schinkengipfeli	10 Stück		CHF 12.00
Käseküchlein	10 Stück		CHF 8.50
Frühlingsrolle (Mini)	10 Stück		CHF 8.50
Belegte Brötli	pro Stück	Mindestbestellung 15 Stück	CHF 2.50
Indianerfleisch getrocknetes Rinds-Schweinefleisch	30 gr	für 2 Personen	CHF 5.00
Hobelkäse inkl. Brot	10 Rollen		CHF 10.00
Gefüllte Knoblaucholiven	Portion		CHF 5.00



## **MENÜS FÜR FRÜHJAHR - AB 10 PERSONEN**

### **FRÜHJAHR I**

Karottenpüreesuppe mit Korianderrahm

...

Kalbsbrustschnitten in würziger Rotweinsauce  
serviert mit Rahmpolenta  
dazu glasierte Knackerbsen

...

Kiwisalat mit Meringue, Rahm und Minze

CHF 32.00

### **FRÜHJAHR II**

Rahmsuppe mit Frühlingszwiebeln

...

Gegrilltes Schweinsrückensteak  
an einer Rahmsauce mit karamellisierten Dörripflaumen  
serviert mit Gemüsenudeln

...

Erdbeertiramisu

CHF 34.00

### **FRÜHJAHR III**

Knackiger Frühlingsalat mit Orangenfilets

...

Spargelsuppe mit Rauchlachs

...

Glasierter Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce  
serviert mit Mohn-Bärlauchtagliatelle  
Gemüse garnitur

...

Mascarpone Panna Cotta mit Rhabarber und Minze

CHF 51.00



**HOTEL INTERLAKEN**  
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

## MENÜS FÜR SOMMER - AB 10 PERSONEN

### **SOMMER I**

Zucchettisuppe mit frischem Thymian

...

Gegrillte Suprême vom Schweizer Poulet  
auf mediterranen Schwenkartoffeln mit Oliven,  
Pepperoni und Auberginen, Zitronenbutter und frittiertes Salbei

...

Orangen-Griessflan mit Schokoladensauce

CHF 34.50

### **SOMMER II**

Alpenkräutersalat mit Tomatenbruschetti

...

Kalbsinvoltni – gefüllt mit jungem Spinat und Lenker Berg Bleu Käse  
auf Weisswein-Knoblauch Risotto mit einer Rucolakrone

...

Mascarpone–Erdbeer Macchiato mit Amarettinistreuseln

CHF 42.00

### **SOMMER III**

Leichte Mandelsuppe mit Kalbfleischklösschen

...

Antipastivariation (Eingelegtes, gegrilltes Gemüse, Bruschetti, marinierten Fisch etc.)

...

Thunerseeteller – gebratene Egli-, Felchen- und Saiblingsfilets  
dazu Mandelbutter  
angerichtet auf Blattspinat und Schlosskartoffeln

...

Sommerbeerengratin mit Pistazienglacé

CHF 48.00



**HOTEL INTERLAKEN**  
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

## **MENÜS FÜR HERBST - AB 10 PERSONEN**

### **HERBST I**

Steinpilzcrèmesuppe

...

Hirschbraten mit dessen Sauce

dazu Kartoffelkroketten, Gewürzrotkohl und glasierte Maroni

...

Gebrannte Crème mit Toffee

CHF 32.00

### **HERBST II**

Knackiger Nüsslersalat mit Orangenfilets, Kernen  
an einem Johannisbeerdressing

...

Wilderersteak vom Schwein mit Waldpilzen an Rahmsauce  
serviert mit Kräuterspätzle  
und frittierten Gemüsestreifen

...

Hausgemachter Birnenjalousie mit Marzipan und Vanillesauce

CHF 41.50

### **HERBST III**

Wildfang- Rauchlachs auf Fenchelsalat - Senffrucht-Sauce und Minibrioche

...

Kartoffelsüppchen mit Lavendel

...

Rosa gebratene Hirsch-Fillet-Steak auf Brandy-Wacholdersauce  
serviert mit Kürbisgnocchi und Gemüsebündeli

...

Herbstliche Dessertsymphonie

CHF 50.00



**HOTEL INTERLAKEN**  
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

## **MENÜS FÜR WINTER - AB 10 PERSONEN**

### **WINTER I**

Nüsslersalat mit Champignons, feinem Crèmedressing und Zopfcroûtons

...

Braisierte Lammhaxe an Jus mit Sternanis und Knoblauch  
angerichtet auf Senfkohl und Safran-Kartoffelstock

...

Buttermilch- Panna Cotta mit Waldbeeren

CHF 36.00

### **WINTER II**

Randen-Carpaccio mit Olivenöl und Pinienkernen

...

Pastinakencrèmesuppe mit Trockenfleischknusperli

...

Schweizer Pouletbrust ofengegart und mit getrockneten Cranberries gefüllt  
dazu Schupfnudeln und Winterwirsing

...

Schokoladenmousse von Zartbittertoberone  
mit einem Coulis aus Sauerkirschen

CHF 46.00

### **WINTER III**

Nüsslersalat mit Prosciutto und Orangenfilets

...

Steinpilzcrèmesuppe mit Kräutern

...

Sauerbraten vom Hirsch mit Wacholdersauce  
serviert mit Kräuterpizokel, Apfelrotkohl und Preiselbeeren

...

Maronicrème mit hausgemachten Biscotti

CHF 47.00



**HOTEL INTERLAKEN**  
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

## **MENÜS WÄHREND DEM GANZEN JAHR - AB 10 PERSONEN**

### **URI**

Käsecrèmesuppe mit Knoblauchcroûtons und Bergblüten

...

Gefüllte Rindfleischvögel auf sautierten Gemüsestreifen  
dazu pikant – scharfem Kartoffelstock

...

Grosi's gebrannte Crème mit Mandelkrokant

CHF 31.00

### **LUZERN**

Kartoffelsuppe mit frittiertem Salbei

...

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenpfeffer und Safranschaum  
serviert mit Speckkartoffeln und deftigem Lattichstrudel

...

Süssmostcrème mit Dörräpfeln und Zimtrahm

CHF 35.50

### **BERN**

Knackiger Salat aus Rucola und Dörrbohnen mit Speck- Kartoffeldressing  
und Zopfcrôtons

...

Klare Gemüsebouillon mit Griessklösschen und Kräutern

...

Gebratene Schweinsfiletmédailles dazu Morchelrahmsauce  
serviert mit Herzoginkartoffeln  
und glasierten Babykarotten

...

Meiringer Vacherin- Glacéschnitte

CHF 46.00



**HOTEL INTERLAKEN**  
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

**TESSIN**

Tessiner Rohschinken auf süsser Honigmelone und Rucolacoulis

...

Basilikumcrèmesüppchen mit gerösteten Pinienkernen

...

Kalbsteak "a la Limona"- mit Zitronen- Kerbelsauce  
angerichtet mit Trenettepasta  
und gegrillten Auberginenröschen

...

Früchte-Minestrone mit Himbeermousse

CHF 54.00

**GRAUBÜNDEN**

Terrine von Bündner Fleisch an knackigem Friséesalat und Johannisbeerdressing

...

Leichtes Gerstensüppchen mit Zitronenthymian

...

Kalbfilet "Engadin" mit Tannenhonigjus  
serviert mit Kräuter-Mohnpizokeln  
und Gemüsebündeli

...

Bündner Röteli – Halbgefrorenes mit Pistazienpesto

CHF 60.00



## MENÜS FÜR VEGETARIER - AB 10 PERSONEN

### VEGI I

Kerbelsuppe mit Vollkorncroûtons

...

Selleriepiccata auf Safranrisotto

Dazu lauwarmes Tomatenconfit mit Zucchettigemüse

...

Mohn-Flammerie mit Mangosauce

CHF 36.00

### VEGI II

Frischkäseterrine auf karamellisierten Apfelfächer  
dazu Pumpenickelbrot

...

Karottensuppe mit Kreuzkümmel

...

Vegetarisches Casimir

Verschiedenes Marktgemüse in unserer beliebten Currysauce  
serviert mit Duftreis und Fruchtgarnitur

...

Kokosnussglace auf Orangensalat

CHF 39.50

### VEGI III

Knackiger Blattsalat mit verschiedenen Kernen  
dazu Nussdressing

...

Kartoffelcrèmesuppe mit Lavendelblüten

...

Hirse-Spinatküchlein mit Fetakern  
auf Babyratatouille  
serviert mit Schwenkkartoffeln

...

Weisses Kaffeeparfait mit Minze

CHF 41.00



**HOTEL INTERLAKEN**  
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

## **FESTLICHE MENÜS - AB 10 PERSONEN**

### **UNSPUNNEN**

Kalbfleischterrinen auf Sellerie-Orangensalat

...

Tomatenkraftbrühe mit Kräuterklösschen

...

Souffliertes Seezungenfilet auf Fenchel-Kräuterrisotto

...

Gegrilltes Lammcarrée mit Rosmarinjus

auf saisonalem Ratatouille

dazu Kartoffelgratin

...

Kürbis-Zucchettikuchen mit Toffeeglacé

CHF 69.00

### **BURGUNDERFREUNDE**

Rucolasalat mit Mango und Büffelmozzarella

...

Pfälzerrüblisuppe mit Wiesenblumen

...

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Grünerbsenrisotto und Speckchips

...

Passionsfruchtsorbet

...

Rindsentrecôte "Burgunder Art" am Stück gebraten-tranchiert

mit Perlzwiebeln und deftiger Rotweinsauce

serviert mit Kartoffelgratin und Prinzessböhnchen

...

Studie der Erdbeere (Dreierlei von der Erdbeere)

CHF 73.00