



HOTEL INTERLAKEN
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491



FRÜHJAHR + SOMMER

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 ältesten 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 ist rauchfrei.

Auf den folgenden Seiten entnehmen Sie unsere Menüvorschläge, die nach Jahreszeiten, Kantonen 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
	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, ausser bei Buffets ab 15 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 Fr. 200.-		
Annullationsbedingungen	Eine Annullation der Reservation kann kostenlos bis 14 Tage vor dem Anlass erfolgen. Diese Regelung gilt nur bei einer Annullation des gesamten Anlasses. Erfolgt eine Absage nach Ablauf dieser Frist, werden wir 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages verrechnen. In speziellen Fällen kann darüber verhandelt werden.		



INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

APÉROVORSCHLÄGE

Small Talk	4
Intermezzo	4
Lounge Style	4
Ambiance	5
Stehlunch	5

MENÜVORSCHLÄGE FRÜHJAHR + SOMMER

Frühjahr I - VI	6 - 7
Sommer I - VII	7 - 9

MENÜS NACH KANTONEN

Uri	9
Luzern	9
Schaffhausen	9
Wallis	10
Bern	10
Tessin	10
Graubünden	10
Waadtland	11

FESTLICHE MENÜS

Burgunderfreunde	11
Bettlertraum	11
Weissenau	12
Unspunnen	12



APÉRO-VORSCHLÄGE - AB 10 PERSONEN

SMALL TALK

Mini-Pizza und Antipastiquadrätli
Mini-Käseküchlein und Quiches
Schinkengipfeli
Sandwiches (Pouletcurry, Frischkäse-Sprossen, Thon)
Belegte Brötli (Schinken, Lachs & Käse)
Blätterteiggebäck und Käsestängeli
Gefüllte Oliven

CHF 12.-

INTERMEZZO

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

CHF 18.-

LOUNGE STYLE

(serviert—kein Buffet)

Suppenshots (Suppe im Glas) –Gazpacho , Gurke , Mango-Gemüse
Saté Spiessli – Poulet mit Erdnuss-Sauce
Bagel mit Frischkäse und Lachs
Miniaturesandwiches (Lachs, Schinken, Vegi)
Ciabatta Sandwiches (Zitronen-Poulet, Tomme-Birne, Roastbeef)
Löffel Canapés
Crudites (Gemüsesticks) mit diversen Dips
Fruchtspieße
Mini Creme Brûlée

CHF 22.-



HOTEL INTERLAKEN
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

AMBIANCE

Mini-Pizza
Mini-Käseküchlein und Quiches
Schinkengipfeli
Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce
Satéspiessli (Poulet) mit Erdnuss – Kokossauce
Fleisbällchen Zigeuner Art
Trockenfleischspezialitäten (Bündner, Ballenberg, Tessin)
Käseplatte mit Schweizer Spezialitäten
Sandwiches (Pouletcurry, Frischkäse-Sprossen, Thon)
Belegte Brötli (Schinken, Lachs, Käse)
Blätterteiggebäck (Käsestängeli, Mohn und Sesamkissen)
Crudites (Gemüsesticks) mit diversen Dips
Antipastivariationen)
Fruchtplatte
Joghurt Shots mit Früchten
Süsses Kleingebäck (Süssteilchen)
Schokoladenmousse im Glas

CHF 24.-

STEHLUNCH

Mini-Pizza
Mini-Käseküchlein und Quiches
Schinkengipfeli
Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce
Satéspiessli (Poulet) mit Erdnuss – Kokossauce
Dim Sim im Korb
Fleisbällchen Zigeuner Art
Trockenfleischspezialitäten (Bündner, Ballenberg, Tessin)
Käseplatte mit Schweizer Spezialitäten
Hausgemachte Dinkelwraps mit diversen Füllungen
Vegetarische Samosa mit Joghurt-Minzsauce
Bagel mit Frischkäse und Lachs
Sandwiches (Pouletcurry, Frischkäse-Sprossen, Thon)
Belegte Brötli (Schinken, Lachs, Käse)
Blätterteiggebäck (Käsestängeli, Mohn und Sesamkissen)
Crudites (Gemüsesticks) mit diversen Dips
Antipastivariationen
Fruchtplatte
Joghurt Shots mit Früchten
Süsses Kleingebäck (Süssteilchen)
Schokoladenmousse im Glas

CHF 28.-



HOTEL INTERLAKEN
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

MENÜVORSCHLÄGE - FRÜHJAHR + SOMMER - AB 10 PERSONEN

FRÜHJAHR I

Karottenpüreesuppe mit Korianderrahm

...

Kalbsbrustschnitten in würziger Rotweinsauce
serviert mit Rahmpolenta
dazu glasierte Knackerbsen und Bündnerfleisch-Chips

...

Kiwisalat mit Meringue, Rahm und Minze

CHF 26.-

FRÜHJAHR II

Rahmsuppe mit Artischockenwürfeln und Frühlingszwiebeln

...

Gegrilltes Schweinsrückensteak
an einer Dörrapfelsauce und karamellisierten Feigen
serviert mit Salbeinudeln

...

Erdbeertiramisu mit Pistazienkrokant

CHF 34.-

FRÜHJAHR III

Erfrischender Caesar Salat mit Pouletstreifen und Zitronenthymian

...

Klare Tomatensuppe mit Quark-Lauchrondelli

...

In Gewürzjoghurt marinierte Schweizer Maispouletbrust – im Ofen geröstet
serviert auf Rosmarin-Kartoffelstock
und gebratenem Gemüse

...

Duett vom Amaretto- und Espressoschaum

CHF 41.-

FRÜHJAHR IV

Knackiger Frühlingsalat mit Randenstreifen und Orangendressing

...

Spargelsuppe mit Babyspargel und Rauchlachs

...

Glasierter Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce
serviert mit Mohn-Bärlauchtagliatelle
Gemüse garnitur

...

Mascarpone Panna Cotta mit geeister Rhabarber und Minze

CHF 48.-



HOTEL INTERLAKEN
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

FRÜHJAHR V

Lachs mit Meerrettich und Wodka mariniertes, auf Blinis und Rucolasalat

...

Süsskartoffelsuppe mit Schwarzbrot-Croûtons

...

Rindsmédaille auf grünem Pfefferjus,
serviert mit Kartoffelkräpfen
dazu gratinierte Spargelbündel

...

Schokoladen-Chilimousse mit Sauerkirschsauce

CHF 56.-

FRÜHJAHR VI

Auberginen-Pepperoni-Terrine an frittiertem Spargel und Safranvinaigrette

...

Kalbsbouillon mit Kräuterbiscuit und Sherry

...

Zanderfilet unter der Kräuterkruste auf Zitronen-Risotto mit Pernod

...

Emmentaler Lammrücken – zart rosa gebraten auf Barolosauce
serviert mit Kartoffel-Kräutergratin
geschmolzenen Schalotten und garniert mit Karottenstroh

...

Warmer Apfel-Ingwerkuchen mit Bourbon Vanille-Glacé

CHF 62.-

SOMMER I

Zucchettisuppe mit frischem Thymian

...

Gegrilltes Schweinssteak
auf mediterranen Schwenkkartoffeln mit
Oliven, Pepperoni und Auberginen, Zitronenbutter und frittiertes Basilikum

...

Orangen-Griessflan mit Schokoladensauce

CHF 29.-

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 36.-



SOMMER III

Vitello Tonnato mit leichter Thunfisch-Aioli und Kapernäpfeln

...

Suppe von gegrillter Pepperoni und Crème Double

...

Kaninchenragout in leichter Senf-Sahnesauce
mit gratinierten Griessnocken
und gefüllter Fleischtomate

...

Vacherin Glacétorte mit Sommerbeeren und Grandmanier

CHF 38.-

SOMMER IV

Trüffelravioli in Salbeibutter geschwenkt

...

Suppe von römischen Tomaten mit Basilikumrahm

...

Schweizer Pouletbrustsuprême – gebraten
Rosmarin-Balsamicoreduktion
serviert mit Speckkartoffen
und gefüllten Pepperoni

...

Mangoparfait auf marinierten Erdbeerscheiben

CHF 42.-

SOMMER V

Friséesalat mit gegrilltem Pfirsich und Zigerdressing

...

Kleiner Pot-au-Feu mit Krevetten und frischem Sommergemüse

...

Schweinsfilet im Blätterteig auf Calvadossauce
dazu Kartoffelplätzchen
und glasiertes Babygemüse

...

Weisses Kaffeemousse mit Orangen-Short Bread

CHF 46.-

SOMMER VI

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 46.-



HOTEL INTERLAKEN
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

SOMMER VII

Vitalsalat mit allerlei Sprossen, Rohkost und Früchten – Olivendressing

...

Aufgeschäumte Mango-Currysuppe

...

Im Speckmantel gebratenes Seeteufelfilet mit Limettenmayonnaise und Sommerspargel

...

Sautiertes Kalbshohrückensteak mit Apfel-Balsamicoglace serviert mit Safrangnocchi und würzigem Blattspinat

...

Schokoladentarte mit Baileys-Mousseline und Rahmglace

CHF 59.-

MENÜS NACH KANTONEN

URI

Käsecrèmesuppe mit Knoblauchcroûtons und Bergblüten

...

Gefüllte Rindfleischvögel auf sautierten Gemüsestreifen dazu pikant – scharfem Kartoffelstock

...

Grosi's gebrannte Crème mit Mandelkrokant

CHF 31,-

LUZERN

Kartoffelsuppe mit frittiertem Salbei

...

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

...

Süssmostcrème mit Dörräpfeln und Zimtrahm

CHF 33,-

SCHAFFHAUSEN

Tatar von geräuchertem Felchenfilet auf lauwarmen Apfelsalat und Dill-Aioli

...

In Weisswein braisierte Kaninchenkeule serviert mit Kräuternudeln und Mandelbroccoli

...

Orangen-Ingwerköppli mit Rahm

CHF 36,-



HOTEL INTERLAKEN
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

WALLIS

Luftiges Sbrinzmousse auf Salat von roten Linsen und Zitronengras

...

Tomatensuppe Sion mit Basilikumrahm

...

Lammentrecôte mit Baumnusskruste – auf Lavendeljus,
dazu gebratene Polentaschnitte und glasierter Senfkohl

...

Macchiato-Halbgefrorenes mit dreierlei Saucen

CHF 43,-

BERN

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

...

Klare Gemüseboullion mit Griessklösschen und Kräutern

...

Gebratene Schweinsfiletmédailles dazu Morchelrahmsauce
serviert mit Herzoginkartoffeln
und glasierten Babykarotten

...

Meiringer Vacherin- Glacéschnitte mit saisonalen Früchten

CHF 46,-

TESSIN

Tessiner Rohschinken auf süsser Honigmelone und Rucolacoulis

...

Basilikumcrèmesüppchen mit gerösteten Pinienkernen

...

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

...

Früchte-Minestrone mit Himbeermousse

CHF 49,-

GRAUBÜNDEN

Terrine von Bündner Fleisch an knackigem Friséesalat und Johannisbeerdressing

...

Leichtes Gerstensüppchen mit Zitronenthymian

...

Kalbsfilet "Engadin" mit Tannenhonigjus
serviert mit Kräuter-Mohnpizokeln
und Süsskartoffelgratin

...

Bündner Röteli – Halbgefrorenes mit Pistazienpesto

CHF 56,-



HOTEL INTERLAKEN
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

WAADTLAND

Bouillabaisse – Salat mit gebratenen Pfefferkrevetten und Wolfsbarsch
an knackigem Saisonsalat, Safranvinaigrette und Knoblauchcroûtons

...

Leichte Lauchvelouté mit Saucisson-Klösschen

...

Entrecôte vom Rind – mit Café de Paris Sauce,
dazu gebackene Kartoffelnocken
und Gemüsebündel vom Markt

...

Gefüllte Profiteroles mit lauwarmer Schokoladensauce

...

Temperierter Brikäse mit Akazienhonig und Walnüssen

CHF 63,-

FESTLICHE MENÜS

BURGUNDERFREUNDE

Rucola und Löwenzahnsalat mit Mango und Büffelmozzarella

...

Pfälzerrüblisuppe mit Wiesenblumen

...

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Grünerbsenrisotto und Speckchips

...

Mango Granité

...

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,-

BETTLERTRAUM

Kalbfleischterrinen auf karamellisierten Brüssler Endivien und Orangenfilets

...

Tomatenkraftbrühe mit Steinpilz- Kräuterklösschen

...

Souffliertes Seezungenfilet auf Fenchel-Orangenrisotto mit Kräuterdressing

...

Sanddorn-Basilikumsorbet

...

Gegrilltes Simmentaler Kalbs Rolls Royce mit Rosmarinjus
auf saisonalem Ratatouille
dazu Kartoffelgratin

...

Nuss-Zucchettikuchen mit Toffeeglaze

CHF 73,-



HOTEL INTERLAKEN
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

WEISSENAU

Rindscarpaccio mit nativem Olivenöl, Parmesan-Chips

...

Crèmesuppe von der Petersilienwurzel mit Kräuter-Rahmhaube

...

Gegrillte Jakobsmuschel serviert auf karamellisiertem Babyfenchel

...

Zitronengras-Kristall

...

Tete à Tete vom Rinds- und Schweinsfilet – mit Ville Prune Sauce
serviert mit Butterzopfknödel und Spargelbündel

...

Kleine Dessertkomposition "Interlakner"

CHF 74,-

UNSPUNNEN

Bunter Saisonsalat mit Spinat, Portulak und Randenstreifen an einem Feigensenf- Dressing

...

Waadtländer Lauchsuppe mit Saucisson-Klösschen

...

Gebratene Saiblings-Darne auf pikantem Tomatenrisotto

...

Granatapfelsorbet

...

Filet vom Emmentaler Rind – im Rotweinsud pochiert
begleitet von cremiger Polenta
karamellisierten Babyzwiebeln und Purple Potato Crisps

...

Schwarzsokoladen-Parfait mit eingelegten, französischen Lagerbirnen

...

Friandise

CHF 79,-