

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT TAVERNE



ORANGERIE UM CA. 1900

DAS HOTEL INTERLAKEN MIT DEM RESTAURANT „TAVERNE“ IST BEINAHE SO ALT WIE DIE SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT. DAS HOTEL INTERLAKEN WURDE ERSTMALS 1323 URKUNDLICH ALS 'KLOSTERPINTE' ERWÄHNT. 1491 HAT DER PROBST VON INTERLAKEN, HERR LUIS ROSS, DIE DAMALIGE PINTE UMGEBAUT UND IN EINE NEUE FORM GEBRACHT. DIE ALTEN MAUERN IM RESTAURANT SIND GEDULDIGE ZEITZEUGEN AUS JENER EPOCHE. TROTZ DER LANGEN GESCHICHTE IST DIE ZEIT BEI UNS NICHT STEHEN GEBLIEBEN. DAS RESTAURANT WURDE LETZTMALS IM JAHRE 2007 RENOVIERT - SCHÖN, DASS SIE BEI UNS ZU GAST SIND!

FLEISCHDEKLARATION

RIND= SCHWEIZ / ARGENTINIEN

KALB, POULET, SCHWEIN = SCHWEIZ

LAMM = AUSTRALIEN / NEUSEELAND

ENTE = FRANKREICH

ÜBRIGENS, GERICHTE, DIE MIT DEM -VEGI-LABEL DEKLARIERT SIND, ENTSPRECHEN DEN STRENGEN RICHTLINIEN DER „EUROPÄISCHEN VEGETARIER-UNION (EVU)“.

WWW.V-LABEL.INFO

LEGENDE DER V-LABELS

OVO-VEGETARISCH (MIT EIPRODUKTEN)

LACTO-VEGETARISCH (MIT MILCHPRODUKTEN)

OVO-LACTO-VEGETARISCH (MILCH- UND EIERPRODUKTE)

VEGAN (NUR PFLANZLICHE PRODUKTE)



TAVERNE
RESTAURANT

SUPPEN / SOUPS



PIKANTE KÜRBISSUPPE MIT ORANGENFILETS
SPICY PUMPKIN SOUP WITH ORANGE FILLETS

9.50



MARRONICRÈME-SÜPPCHEN MIT RAHMHAUBE
CHESTNUTS SOUP WITH A CREAM CAP

9.50

TAGESSUPPE
DAILY SOUP

8.50

VORSPEISEN / STARTERS

TRANCHEN VON DER GERÄUCHERTEN ENTENBRUST MIT EINGELEGTEN
SHITAKEPILZEN AUF NÜSSLERSALAT
SLICES OF SMOKED DUCK BREAST WITH PICKLED SHITAKE MUSHROOMS
ON LAMB'S LETTUCE

16.50

NÜSSLERSALAT MIT SPECK UND EI
LAMB'S LETTUCE WITH BACON AND EGG

9.50



GEMISCHTER SALATTELLER DER SAISON
MIXED SALAD OF THE SEASON

8.50



BLATTSALAT MIT BROT-CROÛTONS
GREEN SALAD WITH BREAD CROÛTONS

8.00

KLEINGERICHTE / SMALL DISHES

TATAR VOM BIO-RIND, REICHLICH GARNIERT	70 GRAMM KLEIN / STARTER	19.00
SERVIERT MIT TOAST UND BUTTER	140 GRAMM GROSS / MAIN DISH	26.50
BEEFSTEAK TARTAR, RICHLY GARNISHED WITH TOAST AND BUTTER		
CLUBSANDWICH		17.50
TOASTSCHEIBEN MIT SCHINKEN, EI, SPECK, SALAT UND POMMES FRITES		
CLUBSANDWICH „HOTEL INTERLAKEN“ WITH FRENCH FRIES		
FITNESSTELLER MIT GRILLIERTER POULETBRUST & KRÄUTERBUTTER		25.50
SALAD PLATTER WITH GRILLED CHICKEN BREAST & HERB BUTTER		
BUNTE SALATSCHALE MIT BÜNDNERFLEISCH UND HOBELKÄSE		18.50
COLORFUL SALAD BOWL WITH AIR-DRIED BEEF AND CHEESE		

SPIESS / FLAMBI SKEWER

UNSERE FLAMBI SPIESSE WERDEN AM TISCH MIT COGNAC FLAMBIERT. DAZU SERVIEREN WIR TARTAR-, PFEFFER-, CURRY- UND HOLLANDAISE SAUCE.
THE SKEWER WILL BE FLAMBEED WITH COGNAC AT THE TABLE THEY ARE SERVED WITH TARTAR, PEPPERCORN, CURRY AND HOLLANDAISE SAUCE



FLAMBI SPIESS „INTERLAKEN“	36.00
GEMISCHTER FLEISCHSPIESS	
SERVIERT MIT MARKTGEMÜSE UND POMMES FRITES	
MIXED FLAMBI SKEWER „INTERLAKEN“ WITH MARKET VEGETABLES AND FRENCH FRIES	
FLAMBI SPIESS „TROI FILETS“	45.50
RINDS-, KALBS- UND SCHWEINSFILETSPIESS	
MIT POMMES FRITES UND MARKTGEMÜSE	
FILLET SKEWER „THREE FILLETS“ BEEF, VEAL AND PORK FILLET MEDALLIONS SERVED WITH FRENCH FRIES AND MARKET VEGETABLES	

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

SAUTIERTE KREVETTENSCHWÄNZE MIT KNOBLAUCH UND CHILI 28.00
SERVIERT AUF SPAGHETTI MIT PARMESAN AUS DER MÜHLE
SAUTEED SHRIMP TAILS WITH GARLIC AND CHILLI
SERVED ON SPAGHETTI WITH PARMESAN

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET MIT EIERSCHWÄMMEN 34.00
SALMON TROUT FILLET WITH CHANTERELLES

FLEISCH / MEAT

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE 36.00
MIT KNUSPRIGER BUTTERRÖSTI KLEIN / SMALL 32.00
STIR-FRIED VEAL SLICES IN MUSHROOM CREAM SAUCE
WITH CRISPY RÖSTI

RINDSENTRECÔTE AN KRÄUTERBUTTER MIT POMMES FRITES 37.50
UND MARKTGEMÜSE
BEEF SIRLOIN STEAK WITH HERB BUTTER, FRENCH FRIES
AND MARKET VEGETABLES

KLOSTERTOPF - RINDS-, KALBS- UND SCHWEINSFILET-MÉDAILLONS 41.00
MIT KRÄUTERSCHAUM ÜBERBACKEN, SERVIERT MIT SAISONGEMÜSE
UND POMMES FRITES
KLOSTERTOPF - TRIO OF BEEF, VEAL AND PORK MEDALLIONS
GRATINATED WITH HERB MOUSSELINE, SEASONAL MARKET VEGETABLES
AND FRENCH FRIES

SCHWEINSFILET-MÉDAILLONS MIT ÄPFELN AN GORGONZOLA-SAUCE 31.00
TAGLIATELLE VERDI
PORK FILLET MEDALLIONS WITH APPLES ON GORGONZOLA SAUCE AND
TAGLIATELLE VERDI

SCHWEIZER POULETBRUST NACH TANDOORI ART, SERVIERT AUF UNTEN 29.00
LINSEN UND JASMINREIS
SWISS CHICKEN BREAST TANDOORI-STYLE, SERVED ON COLORFUL LENSES
VEGETABLES AND JASMINE RICE

BRAISIERTER ENTENSCHENKEL AN ORANGEN-STERNANISSAUCE MIT 28.00
ROTKOHL UND KARTOFFELGRATIN
BRAISED DUCK THIGH ON ORANGE STAR ANISE SAUCE WITH RED
CABBAGE AND POTATO GRATIN

GRILLIERTE LAMMKOTELETEN AN KNOBLAUCHJUS, SERVIERT AN GRÜNEN BUTTERBOHNEN UND ROSMARINKARTOFFELN 38.00
 GRILLED LAMB CUTLETS IN GARLIC SAUCE, SERVED ON GREEN BEANS AND ROSEMARY POTATOES

RÖSTI & VEGI / RÖSTI & VEGETARIAN

BÖDELIRÖSTI MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, BERGKÄSE UND SPIEGELEI 22.50
 BÖDELI RÖSTI WITH HAM, ALP CHEESE AND PAN FRIED EGG



RÖSTI-GRATIN „VEGETARIA“ - RÖSTI MIT KRÄUTERN, KNOBLAUCH UND LUZERNER RAHKÄSE GRATINIERT DAZU APFEL-BIRNENMUS 24.50
 RÖSTI „VEGETARIAN“ GRATINATED POTATO SHAVINGS WITH HERBS GARLIC AND SWISS CHEESE, SERVED WITH A COMPOTE OF APPLE & PEAR

NORWEGER RÖSTI BELEGT MIT RAUHLACHS UND SENF-HONIG-SAUCE 24.00
 RÖSTI NORWEGIAN STYLE TOPPED WITH SMOKED SALMON AND MUSTARD-HONEY SAUCE



SÜSSKARTOFFEL-CURRY MIT TOFU UND DUFTREIS 24.50
 SWEET POTATO-CURRY WITH TOFU AND PERFUMED RICE



„QUORNTÄTSCHLI“ SERVIERT AN RAHMWIRSING UND KARTOFFEL-KÜRBIS-RÖSTI 26.00
 QUORNTÄTSCHLI SERVED AT SAVOY CABBAGE CREAM AND POTATO PUMPKIN RÖSTI



SPAGHETTI AN FRUCHTIGER TOMATENSAUCE UND DAZU NÜSSLERSALAT 20.00
 SPAGHETTI ON FRUITY TOMATO SAUCE AND A LAMBS'S LETTUCE SIDE SALAD

QUORN: PROTEINREICHES NAHRUNGSMITTEL AUS FERMENTIERTER PILZKULTUR

FONDUE / CHEESE FONDUE

TRADITIONELLES KÄSE-FONDUE „MOITIÉ-MOITIÉ“ MIT BROT, KARTOFFELN UND CORNICHONS 22.00
 TRADITIONAL SWISS CHEESE FONDUE WITH BREAD POTATOES AND PICKELS
 PRO PERSON PER PERSON

EINE SCHNAPSIDEE!
 ZU JEDEM FONDUE SIND 2CL KIRSCH FÜR NUR CHF 3.00 ERHÄLTlich!
 CHEESE FONDUE TASTES EVEN BETTER WITH A KIRSCH SPIRITS CHF 3.00

HAUSGEMACHTE DESSERTS / HOMEMADE SWEETS

WARME APFELTASCHEN MIT TOFFEE DIP WARM APPLE POCKETS WITH TOFFEE DIP	12.50
GEFLAMMTE CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE /BURNED CREAM	8.50
“AFFOGATO” - VANILLE-GLACÉ AUF ESPRESSO „AFFOGATO“ - VANILLA ICE-CREAM WITH ESPRESSO	6.50
GLÜHWEINMOUSSE HOT WINE MOUSSE	9.50
VERMICELLES MIT MERINGUE UND SCHLAGRAHM CHESNUT PUREE WITH WHIPPED CREAM	9.50
	KLEIN / SMALL 7.50
COUPE „TRÄUMLI“ MARRONI GLACÉ MIT MERINGUE UND RAHM CHESTNUT ICE CREAM WITH MERINGUE AND CREAM	8.50

HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH!
THANK YOU FOR YOUR VISIT!

RESTAURANT TAVERNE



FONDUE CHINOISE BUFFET

