



HOTEL INTERLAKEN
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

1



SPEISEKARTE 2010

MENU 2010

Hotel Interlaken, Restaurant Taverne, Höhweg 74, CH-3800 Interlaken
Tel. +41 (0)33 826 68 68, Fax +41 (0)33 826 68 69, info@hotelinterlaken.ch, www.hotelinterlaken.ch

FRÜHLING / SPRING

VORSPEISEN / STARTERS

GESCHÄUMTES SPARGELSPÜPPCHEN 9.50
MOUSSED ASPARAGUS SOUP

MARINIERTER KREBETTEN AUF WAKAMESALAT UND WEISSEM SPARGEL 18.50
SERVIERT AN SESAMDRESSING
MARINATED SHRIMPS ON WAKAME SALAD AND WHITE ASPARAGUS
WITH SESAME DRESSING

HAUPTGANG / MAIN CORSE

GROSSER RUCOLASALAT MIT SCHWEIZER POULETBRUSTSTREIFEN, 28.50
MANDELN UND ZITRONENDRESSING
LARGE ROCKET SALAD WITH SWISS CHICKEN BREAST STRIPES
ALMONDS AND LEMON DRESSING

RINDSFILETWÜRFEL IN KRÄUTERSAUCE 8.50
MIT SPARGELSTÜCKEN UND BUTTER-FETTUCCINE
TENDER BEEF LOIN CUBES IN HERB SAUCE
WITH ASPARAGUS AND BUTTERED FETTUCCINE

GEBRATENES LAMMRACK AN ESPRESSO-MORCHELSAUCE 38.00
MIT KARTOFFELGRATIN UND SPECKBOHNEN
LAMB RACK ON ESPRESSO-MOREL SAUCE
POTATO GRATIN AND BEAN BUNDLE

HARDERPFÄNNLI – WEISSE SPARGELN BELEGT MIT HARDERSCHINKEN 33.50
ÜBERBACKEN MIT SAUCE HOLLANDAISE UND DAZU FRÜHLINGSKARTOFFELN
WHITE ASPARAGUS WITH LOCAL HAM
OVEN BAKED WITH HOLLANDAISE SAUCE AND SPRING POTATOES

PORTION WEISSE SPARGELN MIT HAUSGEMACHTER SAUCE HOLLANDAISE 28.00
UND FRÜHLINGSKARTOFFELN KLEIN / SMALL 24.00
WHITE ASPARAGUS WITH HOMEMADE HOLLANDAISE SAUCE
AND SPRING POTATOES

2

SPEISEKARTE / MENU

APERRO / APPETIZER

TAPAS-KÖSTLICHKEITEN TAPAS SELECTION	GROSS / LARGE KLEIN / SMALL	19.00 12.00
OLIVENÖL-CROSTINI MIT MANDEL-NUSSPESTO CROSTINI WITH OLIVE OIL AND ALMOND PESTO		10.50
LAUWARME CHILI-KRETTEN IN KNOBLAUCHÖL SERVIERT WARM CHILI-SHRIMPS SERVED IN GARLIC OIL		15.00

3

SUPPEN / SOUPS

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE MIT ZITRONENTHYMIAN POTATO-LEEK SOUP WITH LEMON THYME		9.50
TOMATENSUPPE „BLOODY MARY“ MIT WODKA UND GROBEM PFEFFER TOMATO SOUP „BLOODY MARY“ WITH VODKA AND CRACKED PEPPER		10.00
TAGESSUPPE SOUP OF THE DAY		8.50

SALATE & KLEINGERICHTE / SALADS & SNACKS

SALAT VOM BUFFET <small>KLEIN / SMALL</small> SALAD FROM THE BUFFET	MITTEL / MEDIUM GROSS / LARGE	6.50 9.50 17.00
GRÜNER SALAT GREEN SALAD		9.50
BUNTE SALATSCHÜSSEL (AB 2 PERSONEN) SALAD BOWL (MINIMUM 2 PERSONS)	PRO PERSON PER PERSON	8.50
MULTIVITAMINSALAT– GROSSER SALAT MIT FRÜCHTEN UND KERNEN LARGE SALAD WITH FRESH FRUITS AND KERNEL		21.50

FITNESS-TELLER MIT ROSA GEBRATENEM ROASTBEEF, SAUCE TARTAR		25.50
SALAD PLATTER WITH RAOSTBEEF AND SAUCE TARTAR	MIT POMMES	28.00
FITNESS-TELLER MIT FRITTIERTEN EGLIFILETS UND SAUCE TARTAR		24.50
SALAD PLATTER WITH BEER BATTERED PERCH FILLETS SERVED WITH A LARGE GARDEN SALAD AND SAUCE TARTAR		
TATAR VOM BIO-RIND, REICHLICH GARNIERT 70 GRAMM	VORSPEISE / STARTER	19.00
SERVIERT MIT TOAST UND BUTTER 140 GRAMM	HAUPTGANG / MAIN CORSE	26.50
BEEFSTEAK TATAR, RICHLY GARNISHED WITH TOAST AND BUTTER		
CLUBSANDWICH		17.50
TOASTSCHEIBEN MIT SCHINKEN, EI, SPECK, SALAT UND POMMES FRITES		
CLUBSANDWICH „HOTEL INTERLAKEN“ WITH FRENCH FRIES		
BALLENBERGER „BRÄTTLI“		20.00
BALLENBERGER RAUCHFLEISCH, KNOBLAUCHWURST, GERÄUCHERTER SPECK		
REGIONAL DRIED MEAT SPECIALITIES FROM BALLEMBERG		

4

FLAMBI SPIESS / FLAMBI SKEWER

UNSERE FLAMBI SPIESSE WERDEN AM TISCH MIT COGNAC FLAMBIERT. DAZU SERVIEREN WIR TARTAR-, PFEFFER-, CURRY- UND HOLLANDAISE-SAUCE. WE´LL FLAMBÉ THE SKEWER WITH COGNAC AT THE TABLE. THEY ARE SERVED WITH TARTAR, PEPPERCORN, CURRY AND BEARNAISE SAUCE

FLAMBI SPIESS „INTERLAKEN“	36.00
GEMISCHTER FLEISCHSPIESS	
SERVIERT MIT BOHNENBÜNDELI UND POMMES FRITES	
FLAMBI SKEWER „INTERLAKEN“	
WITH BEAN BUNDLE AND FRENCH FRIES	
FLAMBI SPIESS „TROIS FILETS“	45.50
RINDS-, KALBS- UND SCHWEINSFILETSPIESS	
MIT KARTOFFELGRATIN UND MARKTEMÜSE UND RISPENTOMATE	
FILLET SKEWER „THREE FILLETS“	
BEEF, VEAL AND PORK FILLET MEDALLIONS	
SERVED WITH POTATO GRATIN AND MARKET VEGETABLES AND TOMATO	

FISCH / FISH

- FRISCHE FELCHENFILET IN MANDELBUTTER GEBRATEN
MIT SALZKARTOFFELN UND BLATTSPINATNOCKEN** 32.00
PANFRIED SWISS FERA FILLETS WITH ALMOND BUTTER
POTATOES AND LEAF SPINACH
- GEBRATENES ST. PETERSFISCH-FILET** 31.50
SERVIERT AUF RIESLINGRISOTTO UND RUCOLA
JOHN DORY FISH FILLET
WITH RIESLING WINE RISOTTO AND ROCKET SALAD

5

FLEISCH / MEAT

- KLOSTERTOPF - RINDS-, KALBS- UND SCHWEINSFILETMÉDAILLONS** 41.00
**MIT KRÄUTERSCHAUM ÜBERBACKEN SERVIERT MIT SAISONGEMÜSE
UND KARTOFFELGRATIN**
KLOSTERTOPF - TRIO OF BEEF, VEAL AND PORK MEDALLIONS
GRATINATED WITH HERB MOUSSELINE, SEASONAL MARKET VEGETABLES
AND POTATO GRATIN
- RINDSFILET (180G) SERVIERT IN PORTWEINSAUCE** 42.50
MIT SAFRANRISOTTO UND SAUTIERTEM LAUCH
BEEF FILLET (180G), WITH PORTWINE SAUCE
SAFFRON RISOTTO AND SAUTED LEEK
- GEGRILLTE SCHWEIZER POULETBRUST „SUPRÊME“** 31.50
SERVIERT MIT BUTTERREIS UND RAHMGEMÜSE
GRILLED SWISS CHICKEN BREAST SUPREME
WITH BUTTERED RICE AND CREAMED VEGETABLES
- ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE** 36.00
MIT KNUSPRIGER BUTTERRÖSTI KLEIN / SMALL 32.00
STIRFRIED VEAL SLICES IN MUSHROOM CREAM SAUCE
SERVED WITH RÖSTI
- PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT SAISONGEMÜSE** 30.50
UND POMMES FRITES KLEIN / SMALL 26.50
PANFRIED, BREAD CRUMBED PORK ESCALLOP
ACCOMPANIED BY SEASONAL VEGETABLES AND FRENCH FRIES
- BRAISIERTE LAMMHAXE- WÜRZIG & PIKANT** 35.00
SERVIERT MIT KARTOFFEL-GEMÜSE-TÄTSCHLI
BRAISED LAMB SHANK
WITH POTATO-VEGETABLE PATTIES

RÖSTI & VEGETARISCH

BERNER RÖSTI MIT KNUSPRIGEN SPECKWÜRFELN UND BEILAGENSALAT 21.50
RÖSTI BERNESE STYLE WITH BACON AND A SMALL SIDE SALAD

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

RÖSTI MIT BALLEBERGER KNOBLAUCHWURST 25.50
ESSIGGEMÜSE UND BEILAGENSALAT
RÖSTI SERVED WITH THINLY SLICED GARLIC SAUSAGE (LOCAL SPECIALITY)
ACCOMPANIED BY A SIDE SALAD

RÖSTI-GRATIN „VEGETARIA“ RÖSTI MIT KRÄUTERN UND KNOBLAUCH 24.50
GRATINIERT MIT LUZERNER RAHMKÄSE, SERVIERT MIT APFEL-BIRNENMUS
RÖSTI „VEGETARIA“ GRATINATED POTATO SHAVINGS WITH HERBS, GARLIC
OVEN BACKED WITH SWISS CHEESE, SERVED WITH APPLE-PEAR COMPOTE

RÖSTI „BENEDIKT“ RÖSTI MIT BLATTSPINAT 23.50
POCHIERTEM EI UND SAUCE BÉARNAISE
RÖSTI WITH SPINACH, POACHED EGG AND BEARNAISE SAUCE

GEMÜSETELLER MIT SALZKARTOFFELN UND SPIEGELEI 29.50
VEGETABLE PLATTER WITH POTATOES AND FRIED EGG KLEIN / SMALL 25.50

FRUTIGER BIO DINKELPLÄTZLI SERVIERT MIT CURRYGEMÜSE UND REIS 26.50
LOCAL ORGANIC SPELT PATTIES WITH CURRIED VEGETABLES AND RICE

***SEITANGESCHNETZELTES IN LEICHTER BALSAMICOSAUCE** 32.00
MIT RÖSTI UND OFENTOMATE
STIRFRIED SEITAN IN A LIGHT BALSAMIC SAUCE
WITH RÖSTI AND OVEN TOMATO

***SEITAN:**
SEITAN IST EIN REINES PFLANZENEIWEISS AUS WEIZENMEHL GEWONNEN. DURCH DAS
AUSWASCHEN DER STÄRKE ENTSTEHT EINE TEIGMASSE (GLUTEN). DIES WIRD IN SOJASAUCE,
KOMBUALGEN UND GEWÜRZEN GEKOCHT. ES IST PURIN UND CHOLESTERINFREI.

FONDUE / FONDUE

**TRADITIONELLES KÄSE-FONDUE „MOITIÉ-MOITIÉ“
MIT BROT, KARTOFFELN UND BIRNENSTÜCKCHEN**
TRADITIONAL SWISS CHEESE FONDUE WITH BREAD,
POTATOES AND PEARS

PRO PERSON **22.00**
PER PERSON

**„ÄLPLER“ FONDUE MIT GEBRATENEM SPECK UND KRÄUTERN
DAZU BROT, KARTOFFELN UND BIRNENSTÜCKCHEN**
ALPINE STYLE SWISS CHEESE FONDUE WITH CRISPY BACON
BREAD, POTATOES AND PEARS

PRO PERSON **22.00**
PER PERSON



EINE SCHNAPSIDEE!

ZU JEDEM FONDUE SIND 2CL KIRSCH FÜR NUR CHF 3.00 ERHÄLTlich!
CHEESE FONDUE TASTES EVEN BETTER WITH A SCHNAPS CHF 3.00
(2CL STRONG LIQUOR)

FONDUE CHINOISE/ MEAT FONDUE

FONDUE CHINOISE AB 2 PERSONEN
180G RIND-, SCHWEIN- UND POULETFLEISCH
MIT VIER SAUCEN UND BEILAGEN
SWISS MEAT FONDUE (MINIMUM 2 PERSONS)
180G OF BEEF, PORK AND CHICKEN MEAT, BOILED IN CLEAR SOUP
SERVED WITH VARIOUS SAUCES AND GARNISHINGS

PRO PERSON **43.00**
PER PERSON