

# À la Carte Hôtel du Lac Interlaken

## Vorspeisen .. Starters .. Entrées

**Cavaillon-Melone mit Rohschinken 16.80**  
Melon from Cavaillon with local air-cured ham  
*Melon du Cavaillon et jambon cru du pays*

**Antipasti Teller mit südlichen Leckerbissen 19.80**  
Italian style starter choice  
*Hors d'oeuvre à l'italienne "antipasti"*

**Frisches Tagessüppchen 7.80**  
Fresh soup of the day  
*Potage frais du jour*

**Saisonsüppchen 7.80**  
Frühling Spargeln – Sommer u.a. Tomate – Herbst Kürbis  
The season's soup  
Asparagus in spring – tomato and others in summer – pumpkin in autumn  
*Potage de saison*  
*Asperges au printemps – tomate et autres en été – citrouille en automne*



**Salatauswahl vom Buffet**  
**Beilage Fr. 7.80 - Bouquet Fr. 9.80 - Teller Fr. 14.80**  
Choice of salads from the buffet  
side salad Fr. 7.80 - "bouquet" Fr. 9.80 - big choice Fr. 14.80  
*Choix de salades du buffet*  
*Garniture Frs 7.80 - bouquet Frs 9.80 - grand choix Frs 14.80*

**"Vegi" Gebäckener Brie de Meiringen mit Birnenkompott und "Birchermüeslibrötli" 17.80**  
"Vegie" baked Brie cheese from Meiringen with a pear compote and "cereals" bread speciality"  
*Végétarien, brie de Meiringen frit accompagné de compote de poire et de pain "Müesli"*

## Ä Guete - Enjoy Your Meal!

**Bestellung Menus 12 – 14 / 19 – 21 Uhr**  
**Orders for menus 12 - 14 / 19 - 21**  
**MwSt – vat – tva 7.7% incl**

Fleisch aus kontrollierter Produktion CH, Geflügel F, Lamm NZ, Bio-Forelle vom Blausee, andere Fische aus Schweizer Seen oder kontrollierte Zucht CH/EU Meerfisch/-Früchte mit\*Eden / oder MSC-Label (marine stewardship council)



# À la Carte Hôtel du Lac Interlaken

## Hauptgänge .. Main courses .. Plats principaux

**Geschnetzeltes vom CH-Kalb Zürcher Art mit frischem Saison-Gemüsebouquet, (\*) Fr. 40.80**  
Sliced Swiss veal Zürich style with a creamy mushroom sauce and the season's assorted vegetables, (\*)  
*Emincé de veau suisse à la zurichoise, et bouquet de légumes de saison assortis, (\*)*

**Entrecôte vom CH-Rind an "Maître d'Hôtel"-Butter oder an Pfeffersauce mit frischem Saison-Gemüsebouquet, (\*) Fr. 38.80**  
Sirloin steak of Swiss beef with a "Maitre D" butter or with a pepper sauce and the season's assorted vegetables, (\*)  
*Entrecôte de boeuf suisse au beurre "Maître d'Hôtel" ou à la sauce au poivre, bouquet de légumes de saison assortis, (\*)*

**Lammnierstück mariniert mit seinem Rosmarinjus, geschmortes Tomaten-Antipasti Gemüse, (\*) Fr. 38.80**  
Grilled lamb's loin with its rosemary gravy and braised ratatouille vegetables, (\*)  
*Coquille d'agneau grillée et arrosée son jus de romarin avec la ratatouille braisée, (\*)*



**Egli Filets an Mandelbutter, frisches Saisongemüse und kleine Salatbeilage (\*) Fr. 31.80**  
Sautéed perch fillets with almond butter, the season's vegetables and side salad (\*)  
*Les filets de perches sautés au beurre d'amandes, légumes de saison et petite salade (\*)*

**(★) Beilagen inbegr. – garniture incl. - garnish incl.**



**Pommes Frites oder Tagliatelle Nudeln  
oder Kräuterkartoffeln**  
French fried potatoes or tagliatelle noodles  
or herbs' potatoes  
*Les pommes frites ou les nouilles tagliatelle  
ou le pommes aux fines herbes*

## Ä Guete - Enjoy Your Meal !

**Bestellung Menus 12 – 14 / 19 – 21 Uhr**

**Orders for menus 12 - 14 / 19 - 21**

**MwSt – vat – tva 7.7% incl**

Fleisch aus kontrollierter Produktion CH, Geflügel F, Lamm NZ, Bio-Forelle vom Blausee, andere Fische aus Schweizer Seen oder kontrollierte Zucht CH/EU Meerfisch/-Früchte mit\*Eden / oder MSC-Label (marine stewardship council)



# À la Carte Hôtel du Lac Interlaken

## Desserts

<b>Glace Chantilly - Ice-cream</b>	1 Kugel	Fr. 4.80
<b>Aromas:</b> Vanille, Schoggi, Mocca, Erdbeer oder Saisonéis	2 scoops	Fr. 7.80
<b>Sorbets</b> mit Frucht garniert - <i>Sorbets</i> Mango, Lemon	3 boules	Fr. 10.80
<b>Frappés</b> – ice-cream shakes with various flavours		Fr. 8.80
<b>Café glacé</b> Haselnuss-Croquant - ice-coffee with crunchy hazelnuts		Fr. 9.80
<b>Coupe Danemark</b> - vanilla ice-cream with warm chocolate sauce		Fr. 10.80
<b>Coupe “Saison Du Lac”</b> mit Früchten - ice-cream with fresh fruit		Fr. 11.80
<b>Coupe “Meringue”</b> - Meringue Chantilly with vanilla ice-cream		Fr. 10.80
<b>Meringue Chantilly</b> - Meringue with whipped cream		Fr. 7.80
<b>Mini-Coupe</b> - small portion of above “Coupes”		Fr. 7.80
<b>Kinder-Coupe mit Smarties</b> - kiddies’ ice cream with smarties		Fr. 4.80
<b>Kleines Tagesdessert (vom Menu)</b> - the day’s dessert (small portion)		Fr. 5.80
<b>Hausgemachter Brownie</b> mit Schlagrahm “Chantilly” homemade Brownie with whipped cream		Fr. 7.80
<b>Kaffee mit Cake</b> - coffee & small cake		Fr. 7.80



**Information: Allergene enthaltende Lebensmittel sind in der Regel in der Beschreibung der Gerichte namentlich angegeben – im Zweifelsfalle bitte den Service kontaktieren!** Glutenhaltiges Getreide (enthalten in: Weizen, Gerste, Hafer,

Roggen, Dinkel, Kamut), Krebstiere, Lupinen, Eier, Senf, Fische, Milch (einschließlich Laktose), Schwefeldioxid und Sulfite, Sesamsamen, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), Sellerie, Erdnüsse, Sojabohnen, Weichtiere (Muscheln, Kopffüßer)



**Information for allergy sensitive guests: nutrients containig allergens are normally mentioned in the descripton of our dishes, if in doubt please consult our staff! Information: les produits contenant des allergènes sont normalement mentionnés dans la description de nos mets, en cas de doute veuillez consulter le service!**