



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Vorspeisen / Starters / Entrées

Kleiner bunter Salat – French Dressing – Croutons

Small colourful salad - French dressing – Croutons
Petite salade multicolore - French Dressing - Croûtons

9.50 CHF

Nüssler Salat – French Dressing – gebackene Ballenbergwurst

Lamb's lettuce-| French dressing | deep fried sausage from "Ballenberg"
Salade de mâche | French Dressing | saucisse de Ballenberg cuite au four

16.50 CHF

Ziegenfrischkäse gratiniert – Randen Carpaccio – Salat

Goat's cream cheese au gratin - Beetroot carpaccio - Salad
Fromage de chèvre frais gratiné - Carpaccio de betteraves - Salade

16.00 CHF

Trilogie vom "Lostallo" Lachs aus Graubünden

Tatar – gebeizt - gebraten – Salat

Trilogy of "Lostallo" salmon from Graubünden
Tartar - pickled - fried - salad
Trilogie de saumon "Lostallo" des Grisons
Tartare - mariné- frit - salade

22.50 CHF

Tatar vom «Beo Beef» am Tisch zubereitet – Brioche – Cognac

Tartare of "Beo Beef" prepared at the table - Brioche - Cognac
Tartare de "Beo Beef" préparé à table - Brioche - Cognac

29.00 CHF / 38.00 CHF



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Suppen / Soups / Soupes

Steinpilz Essenz – Ravioli

Porcini Essence | Ravioli /
Essence de cèpes | Ravioli

14.00 CHF

Tagessuppe

Soup of the day
Soupe du jour

11.00 CHF

Tomatensuppe – Oregano

Tomato soup | oregano | cream /
Soupe de tomates | origan crème

11.00 CHF



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Zwischengerichte oder für den kleinen Hunger
Snacks or for the small appetite
Plats intermédiaires ou pour les petites faims

Serviettenknödel – Pilzragout – Kräuter

Bread dumplings | mushroom ragout | herbs
Quenelles de serviette | ragoût de champignons | herbes

18.00 / 24.00 CHF

**Linguine – Oregano – Tomatensauce – “Belper” Knolle
(Rohmilchkäse– Pfeffermantel)**

Linguine | oregano | tomato sauce | cheese bulb from Belp
(raw milk cheese - pepper coating)
*Linguine | oregano | sauce tomate |
"Belper" tubercule (Fromage au lait cru - manteau de poivre)*

16.00 / 19.50 CHF

Pikante Pouletflügel – Salat – Tomatensalsa

Spicy chicken wings | paprika | tomato | salsa
Ailes de poulet épicées | poivrons | tomates | salsa

24.00 CHF



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Klassiker / Classics / Classique

**Burger aus 100% «Beo Beef» (Rindfleisch – Berner Oberland) - Salat – Tomaten –
Essiggurken – zwei Saucen – Pommes frites**

Burger made from 100% "Beo Beef" (Beef – Berner Oberland)- lettuce –
tomatoes - gherkins - two sauces – French fries

*Burger 100% "Beo Beef" – (bœuf – Berner Oberland) salade - tomates –
cornichons - deux sauces – Pommes frites*

29.00 CHF

Reuben Sandwich

**Vollkorntoast – Pastrami – Berner Sauerkraut – Emmentaler
Cocktailsauce – Salat – Pommes frites**

Reuben Sandwich

Whole grain toast - pastrami - sauerkraut - Emmental cheese - cocktail sauce
salad – French fries

Sandwich Reuben

*Pain grillé complet - pastrami - choucroute - emmental - sauce cocktail
salade – pommes frites*

28.50 CHF



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Hauptgänge Fleisch und Fisch
Meat and fish main courses
Plats principaux viande et poisson

“Zürcher” Geschnetzeltes – Champignon Weissweinsauce – knusprige Rösti

Sliced veal "Zürcher" style | mushroom - white wine sauce | crispy rösti
Emincé "zurichois" | sauce aux champignons et au vin blanc | röstis croustillants

44.00 CHF

Entrecote – Senfkruste – Jus – Macaire Kartoffeln – Gemüse

Entrecote | mustard crust | jus | French fries Macaire | vegetables
Entrcôte | croûte à la moutarde | jus | Pommes Macaire | légumes

53.00 CHF

«Ringgenberger» Eglifilets – Chili Rahmsauerkraut – Kartoffelstock

White perch fillets from "Ringgenberg" | chilli-cream-sauerkraut |
mashed potatoes

*Filets de perche de "Ringgenberg" | chili choucroute à la crème |
poussée de pommes de terre*

46.00 CHF

«Lostallo» gebratenes Lachsfilet aus dem Bündnerland

Kräutersauce – «Tessiner» Polenta – Zucchini

"Lostallo" roasted salmon fillet from the Grisons

Herb sauce - "Ticino" polenta - courgettes

*"Lostallo" Filet de saumon des Grisons rôti
sauce aux herbes - polenta "tessinoise" – courgettes*

46.50 CHF



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Ab 2 Personen

Schweizer Käsefondue – a discretion

Diverse Gewürze – Kartoffeln – Essiggemüse – Fonduebrot

Salat als Vorspeise serviert

Swiss cheese fondue - a discretion

Various spices - potatoes - pickled vegetables - fondue bread

Salad served as a starter

Fondue au fromage suisse - a discretion

Diverses épices - pommes de terre - légumes au vinaigre - pain à fondue

Salade servie en entrée

39.90 pro Person

**«Dry Aged» gereiftes Tomahawk Steak aus dem «Oberland» am Tisch tranchiert und
in zwei Gängen serviert**

Waldpilzsauce – Kräuterbutter – Gratin Kartoffeln – Saisongemüse

"Dry Aged" aged Tomahawk steak from the "Oberland" carved at the table and served in
two courses

Wild mushroom sauce - herb butter - gratin potatoes - seasonal vegetables

Steak Tomahawk "Dry Aged" de l'"Oberland" tranché à table et servi en deux plats

*Sauce aux champignons des bois - beurre aux herbes - gratin de pommes de terre -
légumes de saison*

69.00 CHF pro Person (je zwei Personen)