



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Vorspeisen / Starters

Randen-Apfel-Tatar – Burratina – Granatapfel
Beetroot Apple Tartare - Burratina - Pomegranate
17.- CHF

Nüssler Salat – French Dressing – Speck – Ei – Croutons
Nüssler Lettuce - French Dressing - Bacon – Hard Boiled Eggs - Croutons
15.- CHF

Kürbis Krapfen – Chilisauce – Salatgarnitur
Pumpkin Fritter - Chili Sauce - Salad
16.- CHF

Gebeiztes Lachsforellenfilet – Marinierte Zucchini –
Sambal Oelek Dip -Tomatenessig
*Pickled Salmon Trout Fillet - Marinated Zucchini –
Sambal Oelek Dip - Tomato Vinegar*
22.- CHF

“Schabziger” Käsekuchen – Ziegenkäse – Quitten – Speckzopf
“Schabziger” Cheesecake - Goat Cheese - Quinces - Bacon Bread Braid
18.- CHF

«Ceviche» vom Ringgenberger Eglifilet – Geröstetes Brot
Ringgenberger Perch Fillet Ceviche - Roasted Bread
17.- CHF



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Suppen / Soups

Cremige Maissuppe – Popcorn – Alpencurry
Creamy Corn Soup - Popcorn - Alpine Curry
13.- CHF

Kürbissuppe – Orientalische Gewürze – Milchschaum
Pumpkin Soup - Oriental Spices - Milk Foam
12.50 CHF

Tomatensuppe – Oregano
Tomato Soup - Oregano
11.- CHF



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Hauptgänge / *Main Courses* Vegetarische Gerichte / *Vegetarian Dishes*

Serviettenknödel – Pfifferlingsragout à la Crème – Kräuter
Bread Dumpling – Chanterelle à la Crème - Herbs
23.- CHF

Vegetarisches Schnitzel – Wirsing à la crème – Schupfnudeln
Vegetarian Schnitzel – Creamy Savoy Cabbage – Potato Noodles
25.- CHF

Aloo Curry – Kartoffeln – Zwiebeln – Tomaten – Gewürze – Paratha
Aloo Curry Potato - Onions - Tomato - Spices - Paratha
39.- CHF

«No Meat Balls» – Reis – Steinpilzsauce
«No Meat Balls» - Rice - Porcini Mushroom Sauce

28.- CHF

Linguine – Tomatensauce – Belper Knolle
Linguine - Tomato Sauce - Belper Knolle
22.- CHF



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Hauptgänge / Main Courses Fisch / Fish

Gebratenes Eglifilet aus «Ringgenberg» – Rahmsauerkraut –
Chilli – Süsskartoffel Bonbons
Ringgenberg Fried Perch Fillet - Creamed Sauerkraut – Chilli – Sweet Potato Bonbons

46.- CHF

Gebratenes Lachsfilet– Zitronensauce – Ratatouille – Gelber Reis
Fried Salmon Fillet - Lemon Sauce – Rataoullie – Yellow Rice

42.- CHF



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Hauptgänge / *Main courses* Fleisch / *Meat*

Maispoulardenbrust – Pfifferling à la Crème – Serviettenknödel – Kräuter
Cornfed-Chicken Breast - Chanterelle à la Crème - Bread Dumplings - Herbs

39.- CHF

Filet vom Dammhirsch aus dem «Seiler Gehege in Bönigen»
Apfelrotkohl – Herzoginkartoffeln
Bönigen Venison Fillet - Apple and Red Cabbage – Duchesse Potatoes

48.- CHF

Kotelette vom Wildschein – Geräucherte Paprikasauce – Kürbis Krapfen
Wild Boar Cutlet - Smoked Paprika Sauce - Pumpkin Fritter

38.- CHF

Sauerbraten vom Hirsch – Steinpilzsauce – Rosenkohl – Spätzle
Venison Sauerbraten - Porcini Mushroom Sauce - Brussels Sprouts - Spätzle

39.- CHF

Rindsentrecôte rosa gebraten – geschroteter Pfeffer –
Wintergemüse – Pommes Duchesse
Beef Entrecote - Crushed Pepper – Winter Vegetables – Duchesse Potatoes

53.- CHF

Special Cut «Secreto» vom Schwein – Kräuteröl – Ratatouille – Bratkartoffeln
«Secreto» Pork Cut - Herb Oil - Ratatouille – Fried Potatoes

35.- CHF