



GRAND HOTEL BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

LUNCHMENÜ

Montag bis Freitag von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

13. Juli – 17. Juli 2026

Montag, 13. Juli

Vorspeise	Karotten-Ingwer-Suppe
oder	Caesar Salad mit Tomaten, Speck, Parmesanspänen und Sardellen
Hauptgang	Schweine-Spareribs mit Bratkartoffeln, Mini-Karotten und Paprika
oder	Kichererbsen-Spinat-Curry mit Basmatireis

Dienstag, 14. Juli

Vorspeise	Maissuppe mit Ei und Kräutern
oder	Rote-Bete-Salat mit Orangen und Frischkäse
Hauptgang	Gegrillte Entenbrust an grüner Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und grünem Spargel
oder	Süsskartoffel-Gnocchi an Tomatensauce mit Burrata

Mittwoch, 15. Juli

Vorspeise	Cremige Erbsensuppe mit Minze
oder	Burrata mit Rucola und Balsamico
Hauptgang	Schweinekotelett an Tomatensauce mit Polenta und Mini-Gemüse
oder	Gegrillter Tofu mit sautiertem Gemüse und Teriyakisauce

Donnerstag, 16. Juli

Vorspeise	Geröstete Tomatensuppe mit Basilikum
oder	Gemischter Salat mit Croûtons, Trockenfrüchten und Feigen
Hauptgang	Lammspiesse mit Süsskartoffelpüree und gegrilltem Gemüse
oder	Cremige Polenta mit sautierten Pilzen

Freitag, 17. Juli

Vorspeise	Pilzsuppe mit Thymian
oder	Feta-Salat mit Cherrytomaten und gegrilltem Mais
Hauptgang	Dorschrückenfilet an Alpenkräutersauce mit Jasmin-Kurkuma-Reis und Bimi-Gemüse
oder	Linsenragout mit Penne und frischem Koriander

CHF 25.00 Inkl. einem Kaffee, Espresso oder Tee

"A place where Legends have left their imprints since 1874."