



MENÜVORSCHLÄGE

Herzlich willkommen in Interlaken, einem bezaubernden Rückzugsort, der von der atemberaubenden Landschaft der Schweiz umgeben ist. Unser Hotel verbindet zeitlose Eleganz mit modernem Komfort und bietet Ihnen eine wunderbare Kulisse für unvergessliche Erlebnisse. Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt des Hotel Interlaken, wo erstklassige Zutaten, raffinierte Zubereitung und herzliche Gastfreundschaft aufeinandertreffen.

Geniessen Sie eine kulinarische Reise durch unsere Menüvorschläge, sorgfältig von unserem Küchenchef kreiert. Ob Sie ein Gourmet-Abendessen, ein leichtes Menü oder ein reichhaltiges Fondue Chinoise Büffet bevorzugen – im Hotel Interlaken finden Sie eine breite Palette von exquisiten Speisen, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellen werden.

Wir laden Sie ein, die gastronomischen Höhepunkte unseres Hotels zu entdecken und Ihren Anlass mit unvergesslichen kulinarischen Erlebnissen zu bereichern.

Willkommen im Hotel Interlaken!

Ihr Hotel Interlaken Team

INHALTSVERZEICHNIS

Lokalitäten	Seite	2
Vorspeisen	Seite	3
Suppen	Seite	4
Hauptgänge & Beilagen	Seite	5-6
Dessert	Seite	7
Chinoise- & Käse Fondue	Seite	8
Allgemeine Angaben & Bedingungen	Seite	9-10



UNSERE LOKALITÄTEN AUF EINEN BLICK

RESTAURANT TAVERNE



KLOSTERKELLER



Bankett bis 12 Personen
Steh-Apéro bis 20 Personen

ROKOKO SAAL



Bankett bis 45 Personen
Empfang bis 75 Personen

PAVILLON I (1/3)



Bankett bis 20 Personen
Empfang bis 30 Personen

PAVILLON II (2/3)



Bankett bis 35 Personen
Empfang bis 50 Personen

PAVILLON III (3/3)



Bankett bis 60 Personen
Empfang bis 100 Personen



MENÜKOMPONENTEN

> ab 10 Personen <

Bitte stellen Sie ein Menü zusammen, welches allen Gästen serviert wird.

Die Preise enthalten keine Getränke.

Pauschalpreise inklusive Getränke werden nicht angeboten.

VORSPEISE

Bunter Blattsalat Croûtons Sprossen Dressing	CHF 7.50
Vital Salat Gemüse Gewürz-Nüsse Belperknolle Sprossen Dressing	CHF 9.50
Rauch-Sellerie & Randen-Carpaccio Honig Salat Grissini	CHF 12.50
Gebackener Ziegenkäse Zucchetti Jungsalat Gewürznüsse Honig	CHF 15.50
Lax-Karotte Oliven Focaccia Mango Sprossen eingelegte Pilze Gurke	CHF 16.50
Swiss Alpine Lachstatar (CH) Brotchip Gurke Kapern Salat frische Kräuter Meerrettich	CHF 17.50
Avocado-Tatar Brotchip Banane Birne Salat Tomaten-Glace	CHF 16.50
Rinds-Tatar (CH) Brotchip Essiggemüse Salat Maisbrot	CHF 19.00
Bündner Coppa (CH) Melone Cherry Tomaten	CHF 14.50
Perfektes Ei Trüffel Beluga Linsen Parmesanschaum	CHF 11.50
Sbrinz-Gnocchi Apfel-Chutney Jungspinat Grissini Sprossen	CHF 17.00



SUPPEN

Tomatencrèmesuppe	CHF 7.00
Gemüse-Eintopf	CHF 7.00
Waldpilz-Eintopf Rosmarin-Orangen-Tortelloni	CHF 9.00
Zwiebelcrèmesuppe Croûtons	CHF 7.00
Randen-Orangensuppe Erdnuss	CHF 7.00
Kürbiscrèmesuppe Amaretto	CHF 7.00
Pastinakencrèmesuppe Minze	CHF 7.00
Karottensuppe Ingwer	CHF 7.00
Süskartoffelsuppe Balsamico	CHF 7.00
Kartoffel-Lauchsuppe	CHF 7.00
Bündner Gerstensuppe	CHF 7.00



HAUPTGÄNGE

Schweinssteak (CH) Gartenkräuterkruste Pfeffersauce	CHF 18.50
Schweinsrahmschnitzel (CH) Pilzsauce	CHF 17.50
Schweinsfilet (CH) Pfeffersauce	CHF 31.00
Zartes Rindsragout (CH)	CHF 23.50
Rindsbraten (CH) Rotweinsauce	CHF 21.50
Rindsfilet (CH) Portweinjus Sauce Hollandaise	CHF 54.00
Roastbeef (CH) Pfeffersauce	CHF 39.50
Kalbsschulterbraten (CH) Rosmarinjus	CHF 25.50
Kalbsgeschnetzeltes (CH) Waldpilzsauce	CHF 29.50
Pouletgeschnetzeltes (CH) Waldpilzsauce	CHF 18.00
Sautierte Pouletbrust (CH) Thymianjus	CHF 17.50
Swiss Alpine Lachssteak (CH) Dill Limette	CHF 29.50
Gebratenes Forellenfilet (CH) Safransauce	CHF 23.50
Zanderknusperli (CH) Tartarsauce	CHF 21.50
Frutiger Tofu Tomatenschaum	CHF 18.00
Süsskartoffel-Papaya-Curry Korriander	CHF 21.00
Waldpilz-Risotto Jungspinat Trüffel	CHF 23.50
Spätzli-Pfanne Pilzsauce	CHF 22.50
No-Chicken-Geschnetzeltes Zitronengrass Kokos	CHF 24.00

GEMÜSE- & STÄRKEBEILAGEN SIEHE NÄCHSTE SEITE!



GEMÜSEBEILAGEN

Gemüse Bouquet
Ingwer Karotten
Sautierte Zucchetti
Bohnen im Speck (CH) Mantel
Mini-Gemüse
Gefüllte Tomaten | Spinat | Cashew Nüsse
Gratinierter Blumenkohl
Antipasti
Blattspinat
Speck (CH) | Wirsing
Ratatouille
Brokkoli
Geröstete Fenchel
Geschmorte Wurzelgemüse
Eingelegtes Gemüse:
Kürbis, Rande, Blumenkohl

STÄRKEBEILAGEN

Gartenkräutertagliatelle
Kartoffelgratin
Kartoffelstampf | Rauch | Kräuter
Reis
Geröstete Kartoffeln | Rosmarin | Knoblauch
Butter Kartoffeln | Gartenkräuter
Risotto | getrocknete Tomaten oder Kräuter
Süsskartoffeln Püree
Selleriepüree | Vanille
Rösti
Country Cuts
Sautierte Süsskartoffeln
Cremige Polenta
Pommes Frites
Pastinake-Minze-Püree
Spätzle

PREIS PRO BEILAGE

CHF 4.00



DESSERT

Schokoladenmousse frische Früchte	CHF	7.00
Früchtekuchen Saisonal	CHF	7.00
Gebrannte Creme frische Früchte	CHF	6.50
Käseteller Honig Trauben Senf Kartoffeln	CHF	14.50
Dessert Sinfonie	CHF	14.50
Ananas Tiramisu	CHF	7.50
Fruchtsalat	CHF	4.50
Zitronengrass Panna Cotta Ananas Chutney	CHF	6.50
Cheesecake: Mango, Erdbeere oder Rande Honig-Joghurt-Glace	CHF	13.50

DESSERTBUFFET LITE

> ab 20 Personen <

Mousse au Chocolat

Tiramisù

verschiedene Glacé-Aromen

saisonale Früchte

Profiteroles

pro Pers. CHF 16.50

DESSERTBUFFET HAPPY MOMENTS

> ab 20 Personen <

Nuss-Brownie

Meringue

Mini Berliner

Schoggibrunnen | frische, saisonale Früchte

Gebrannte Crème

Früchte-Schnitte nach Wahl 2 Sorten: Mango-Passion, Schokolade, Birne-Caramel, Zitrone

pro Pers. CHF 19.50



HOTEL INTERLAKEN
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

SEITE | 8

FONDUE CHINOISE BUFFET

> ab 20 Personen <

2-GANG MENÜ

CHF 57.00 pro Person

Fondue Chinoise Buffet à Discrétion
Rinds-, Poulet- & Schweinefleisch | Tofu & Vegi-Geschnetzeltes |
hausgemachte Saucen | Gemüse & Früchte |
Reis & Pommes Frites

* * *

Hausgemachtes, saisonales Sorbet

ÄLPLER KÄSEFONDUE

> ab 20 Personen <

3-GANG MENÜ
2-GANG MENÜ

CHF 41.00 pro Person
CHF 33.00 pro Person

Kleiner gemischter Salat | Dressing nach Wahl

* * *

Älpler Käsefondue | Brot | Kartoffeln | Essiggurken

* * *

Hausgemachtes, saisonales Sorbet



HOTEL INTERLAKEN
GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1491

ALLGEMEINE ANGABEN & BEDINGUNGEN

ANNULLATION

Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, werden wir dies wie folgt in Rechnung stellen:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| • Mehr als 4 Wochen vor Anlassdatum | kostenlose Annullierung |
| • 28 bis 14 Tage vor Anlassdatum | 50% der bestätigten Leistungen |
| • 13 bis 7 Tage vor Anlassdatum | 80% der bestätigten Leistungen |
| • 6 bis 0 Tage vor Anlassdatum | 100% der bestätigten Leistungen |

BESTELLUNG

Damit wir alles rechtzeitig in die Wege leiten können, sind wir auf eine Vorlaufzeit von 7 Tagen angewiesen. Andernfalls behalten wir uns die Option vor die geplante Veranstaltung zu stornieren.

COUVERT/DECK

Bei zusätzlicher Serviceleistung, wie z.B. Hochzeitstorte aufschneiden und servieren, erlauben wir uns, Ihnen einen Gedeckaufschlag von CHF 3.00 pro Person zu verrechnen.

DEKORATION

Blumenarrangements können bei den folgenden Floristen bestellt werden:
Blumenwerkstatt, 3800 Interlaken, 033 823 23 25, <http://blumenwerkstatt.ch>
Tulipina, 3800 Interlaken, 076 283 82 87, <http://tulipina.ch>
H. Gosteli AG, 3800 Matten, 033 822 21 08, <https://hgosteliag.ch>

HOTEL

Unser Hotel bietet nebst der Gastronomie 59 renovierte Hotelzimmer mit 4**** Komfort sowie 10 unkomplizierte Touristenzimmer (5th Floor).

KONDITOREI

Für Ihre Hochzeitstorte empfehlen wir folgende Konditoren in Interlaken:
Confiserie Rieder, 3800 Interlaken, 033 822 36 73
Cake Shop, 3800 Interlaken, 078 738 32 44, <https://1487058416.jimdo.com/>
Mohler, 3800 Unterseen, 033 822 84 91, <https://www.konditorei-mohler.ch>

MENÜKARTEN

Unser Menükartendruck steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Für spezielle Karten erlauben wir uns, die Druckkosten in Rechnung zu stellen.

NACHSERVICE

Die angegebenen Preise beinhalten keinen Nachservice. Wenn Sie Nachservice wünschen, muss dies im Voraus vereinbart und schriftlich bestätigt werden.



ALLGEMEINE ANGABEN & BEDINGUNGEN

NACHTRUHE

Bei Anlässen mit Livemusik sind Türen und Fenster nach 24.00 Uhr zu schliessen. Vor 24.00 Uhr ist darauf zu achten, dass sich der Lärmpegel auch für Dritte (Anwohner, Hotelgäste) in einem erträglichen Rahmen hält. Betriebsende 03.00 Uhr.

PARKPLÄTZE

Auf der Südseite zur Kirche hat es eine grössere Anzahl von öffentlichen Parkplätzen. Tageskarten können bei der Gemeindeverwaltung Interlaken online bezogen werden. Nach 19.00 Uhr sind die öffentlichen Parkplätze nicht mehr gebührenpflichtig.

PREISE & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Sämtliche Preise sind gültig ab 10 Personen (wenn nicht anders angegeben). Preisänderungen bleiben vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich netto und sind inkl. 8.1% MwSt. Rechnungen sind innerhalb 20 Tagen zu begleichen. Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten; ebenfalls die Postcard, Maestro und Reka-Checks. WIR-Geld können wir nicht annehmen.

STUHLHUSSEN

Weisse Stuhlhussen können für CHF 8.00 pro Stück gemietet werden.

TANZFLÄCHE

Gerne bauen wir eine Tanzfläche von 25 M2 auf. Kosten CHF 200.00. Bitte bemerken Sie, dass dies nur im Pavillon I-III (zusammengelegt) möglich ist.

TEILNEHMERZAHL

6 Tage vor Beginn Ihres Anlasses benötigen wir die genaue Gästeanzahl, welche für uns verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird.

ZAPFENGELD

Wenn Sie für Ihren Anlass gerne den eigenen Wein oder Schaumwein verkosten möchten, verrechnen wir Ihnen pro Flasche CHF 25.00. Für die eigene Spirituose verrechnen wir CHF 80.00 pro Flasche.

ÜBERZEIT

Da Arbeitsstunden nach Mitternacht zu Überstunden führen, wird nach diesem Zeitpunkt CHF 250.00 pro angebrochene Stunde verrechnet.