

## INHALTSVERZEICHNIS

<input type="checkbox"/> Kaffeepausen	Seite 3
<input type="checkbox"/> Frühstück	Seite 5
<input type="checkbox"/> Brunch	Seite 6
<input type="checkbox"/> Seminarverpflegung	Seite 8
<input type="checkbox"/> Sandwiches	Seite 10
<input type="checkbox"/> Apéro	Seite 11
<input type="checkbox"/> Passaround und Fingerfood	Seite 14
<input type="checkbox"/> Barkonzept	Seite 18
<input type="checkbox"/> Menukonzept	Seite 24
<input type="checkbox"/> Für Unterwegs	Seite 33
<input type="checkbox"/> Weinkarte	Seite 35
<input type="checkbox"/> Spirituosen	Seite 42
<input type="checkbox"/> Cocktails und Longdrinks	Seite 45
<input type="checkbox"/> Wasserkarte	Seite 47
<input type="checkbox"/> Süssgetränke, Säfte und Co	Seite 49



## CATERING – excellence

HERZLICH WILLKOMMEN IM  
CONGRESS CENTRE KURSAAL INTERLAKEN

Die prunkvoll nostalgischen Säle aus dem 19. Jahrhundert sind für festliche Bankette, Gala-Dinners, Jubiläumsfeiern und allerlei kulinarische Ereignisse wie geschaffen.

Das besondere Ambiente, gepaart mit herausragender Küche und erstklassigem Service, ist ganz nach dem Geschmack anspruchsvoller Veranstalter.

Sie fühlen sich herausgefordert, Ihren Gästen etwas Besonderes zu bieten? Unser kompetentes und motiviertes Team weiss Ihre Wünsche zu Ihrer vollsten Zufriedenheit umzusetzen. Lassen Sie sich in unsere faszinierenden Welten einführen. Jeder Veranstalter findet bei uns das Passende für einen unvergesslichen Event.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ein stimmungsvolles Ambiente und kulinarische Verführungskünste bei Ihrem nächsten Catering oder Bankett sprechen die Sinne Ihrer Gäste an. Vertrauen Sie uns Ihr Konzept an – wir kümmern uns um die erfolgreiche Abwicklung.

Unser Leitsatz ist „Mit Leistung begeistern“. In diesem Sinne freuen wir uns, dass Sie sich für uns entschieden haben und wir Ihr Vertrauen geniessen dürfen.

Viel Vergnügen

Strandbadstrasse 44  
CH - 3800 Interlaken  
Phone: +41 (0) 33 827 61 00  
Fax: +41 (0) 33 827 61 05  
info@congress-interlaken.ch  
www.congress-interlaken.ch

Alle Preise sind inklusive 8.0% Mwst.  
Version vom Januar 2012 / Preis-, Jahrgangs- und Angebotsänderungen vorbehalten

## KAFFEPAUSEN

Wählen Sie aus unserem Angebot oder stellen Sie mit uns Ihre individuelle Kaffeepause zusammen.

<input type="checkbox"/> KAFFEPAUSE BASIC	CHF	6.50
Kaffee, diverse Teesorten, frische Fruchtsäfte Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		
<input type="checkbox"/> BEGRÜSSUNGSKAFFEE	CHF	8.00
Kaffee, diverse Teesorten, frische Fruchtsäfte Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Butter-, Rustico- und Laugengipfel		
<input checked="" type="checkbox"/> KAFFEPAUSE STANDARD	CHF	10.50
Kaffee, diverse Teesorten, frische Fruchtsäfte Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Süssgebäck, Früchtekorb		
<input checked="" type="checkbox"/> KAFFEPAUSE EXKLUSIV	CHF	25.00
Kaffee, diverse Teesorten, frische Frucht- und Gemüsesäfte Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Süssgetränke Verschiedene frische Kuchen und Torten, Butter-, Rustico- und Laugengipfel, Früchtekorb und Fruchtsalat		
<input checked="" type="checkbox"/> KAFFEPAUSE DELUXE	CHF	40.00
Kaffee, diverse Teesorten, frische Frucht- und Gemüsesäfte Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Süssgetränke und frischer Eistee, Milchshakes und heisse Schokolade Verschiedene frische Kuchen und Torten, Butter-, Rustico- und Laugengipfel, Früchtekorb und Fruchtsalat, Vollkornbrot mit Cantadou		

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und beinhalten unsere Betreuung während einer halben Stunde. Falls Sie Ihre Kaffeepause verlängern möchten, berechnen wir Ihnen CHF 3.00 pro Person und pro weitere angebrochene Viertelstunde.

ERWEITERN SIE IHRE KAFFEIPAUSE

<input type="checkbox"/> Früchte	pro Stück	CHF	1.50
<input type="checkbox"/> Butter-, Rustico- und Laugengipfel	pro Stück	CHF	1.70
<input type="checkbox"/> Milchschnitte	pro Stück	CHF	2.00
<input type="checkbox"/> Actifit	pro Stück	CHF	2.00
<input type="checkbox"/> Süssgebäck	pro Stück	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Diverse Schokoladen- und Getreideriegel	pro Stück	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Joghurt	pro Stück	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Brownies	pro Stück	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Donuts	pro Stück	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Gummibärchen	pro Person	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Glacés (Magnum, Cornetto)	pro Stück	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Glacés vom Glacéwagen	pro Kugel	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Celebrations (kleine Schokoladen)	pro Person	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Diverse kleine Sandwiches	pro Stück	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Fruchtspieße	pro Stück	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Frischer Eistee	pro Person	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Gemüsesäfte	pro Person	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Fruchtsalat im Glas	pro Stück	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> hausgemachtes Birchermüesli	pro Person	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Kuchen und Torten	pro Stück	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Kuchen und Torten mit Rahm	pro Stück	CHF	6.00

## FRÜHSTÜCK

□ FRÜHSTÜCKSBUFFET CONTINENTAL CHF 18.00

Buttergipfel  
Verschiedene Brötchen und Hausbrot  
Verschiedene Marmeladensorten und Honig  
Butter und Margarine

\*\*\*

Gekochte Eier  
Müesli und Flakes mit Milch  
Frische Früchte  
Verschiedene Joghurts

Getränke:

Frischer Orangensaft und Grapefruitsaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Kaffee, Espresso und verschiedene Teesorten  
Ovomaltine und Schokolade, warm und kalt serviert

□ FRÜHSTÜCKSBUFFET AMERICAN CHF 28.00

Butter- und Rusticogipfel  
Verschiedene Brötchen, Brote und Toastbrot  
Verschiedene Marmeladensorten und Honig  
Butter und Margarine

Nutella

\*\*\*

Rührei  
Gekochte Eier  
Cipolata-Würste  
Frühstücksspeck gebraten  
Müesli und Flakes mit Milch  
Birchermüesli  
Aufschnittplatte (Fleischkäse, Schinken, Salami)  
Käseplatte mit Nüssen und getrockneten Früchten

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
Früchtekuchen  
Muffins

Getränke:

Frischer Orangensaft und Grapefruitsaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Kaffee, Espresso und verschiedene Teesorten  
Ovomaltine und Schokolade, warm und kalt serviert

## BRUNCH

Als Brunch (aus dem Englischen breakfast und lunch) wird eine Mahlzeit zwischen Frühstück und Mittagessen bezeichnet. Ein Brunch beginnt meistens am Vormittag und zieht sich dann bis zum Mittagessen hin. Wir bieten den Brunch in Form eines Buffets an, wobei Sie sich aus einer Vielzahl von warmen und kalten Speisen die Komponenten gerne selbst auswählen dürfen. Selbstverständlich können wir auch live cooking in das Buffet integrieren.

□ KURSAAL BRUNCH CHF 75.00

Butter-, Rustico- und Laugengipfel  
 Verschiedene Brötchen, Hausbrot, Toastbrot und Zopf  
 Verschiedene Marmeladensorten, Honig und Nutella  
 Butter und Margarine  
 Müesli und Flakes mit Milch  
 Birchermüesli  
 Verschiedene Früchtejoghurts  
 \*\*\*

Rollmops und Bismarckhering mit Schwarzbrot  
 Saure Gurken und Essiggemüse  
 Aufschnitt- und Schinkenplatten aus der Region  
 Käseplatte mit Nüssen und getrockneten Früchten  
 Fischplatte mit geräuchertem Lachs und geräuchertem Forellenfilet  
 \*\*\*

Rührei  
 Gekochte Eier  
 Cipolata-Würste  
 Frühstücksspeck gebraten  
 Frische Rösti  
 \*\*\*

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten und hausgemachtem Dressing  
 Rindskraftbrühe aus dem Suppentopf  
 Hackbraten mit Rotweinsauce  
 Schweizer Pouletbrust gebraten mit Weissweinsauce  
 Saisonales Gemüse  
 Kartoffelgratin  
 Kartoffelpüree  
 \*\*\*

Frische Früchte  
 Kuchen und Torten mit Schlagrahm  
 Weisses und dunkles Schokoladenmousse  
 Süssgebäck



Getränke:

Frischer Orangensaft und Grapefruitsaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Kaffee, Espresso und verschiedene Teesorten

Ovomaltine und Schokolade, warm und kalt serviert

Prosecco

Strandbadstrasse 44  
CH - 3800 Interlaken  
Phone: +41 (0) 33 827 61 00  
Fax: +41 (0) 33 827 61 05  
info@congress-interlaken.ch  
www.congress-interlaken.ch

Alle Preise sind inklusive 8.0% Mwst.  
Version vom Januar 2012 / Preis-, Jahrgangs- und Angebotsänderungen vorbehalten

## SEMINARVERPFLEGUNG

Ein Seminar dient dazu, Wissen zu vertiefen oder zu erarbeiten. Der Begriff stammt aus dem Lateinischen und bedeutet soviel wie „säen“. Diese Art der Wissensvermittlung wurde während des Idealismus im 18. und 19. Jahrhundert eingeführt und bildet heute an Universitäten, Hochschulen und auch bei firmeninternen Weiterbildungen eine tragende Rolle. Unser Speiseangebot orientiert sich daher an einer leichten und gesunden Küche. Die Teilnehmer sollten während der Veranstaltung aufnahmefähig sein. Die Speisen werden auf verschiedenen Buffets angeboten. Wählen Sie Ihren Favoriten:

■ SEMINAR STANDARD CHF 35.00

Wählen Sie aus unserem Angebot:

3 Vorspeisen

1 Hauptgericht

2 Desserts

■ SEMINAR EXKLUSIV CHF 45.00

Wählen Sie aus unserem Angebot:

4 Vorspeisen

1 Suppe

2 Hauptgerichte

3 Desserts

■ SEMINAR DELUXE CHF 55.00

Wählen Sie aus unserem Angebot:

5 Vorspeisen

2 Suppen

3 Hauptgerichte

4 Desserts

## KURSAAL SPECIAL

□ SEMINAR PICKNICK CHF 65.00

Wir stellen Ihnen Ihren Picknickkorb zusammen und Sie geniessen Ihr Mittagessen bei uns im Park, an der frischen Luft mit atemberaubendem Ausblick auf die Jungfrau.

TREFFEN SIE IHRE AUSWAHL AUS UNSEREN  
VORSCHLÄGEN:

#### VORSPEISEN

- Melonen-Gurkensalat
- Asiatischer Pastasalat
- Pouletsalat mit roten Linsen und Vinaigrette
- Frisée Salat mit Orangen und Parmaschinken
- verschiedene saisonale Blattsalate mit Kräutervinaigrette
- Fenchelsalat mit Grapefruit
- Couscoussalat mit Limonen

#### SUPPEN AUS DER ESPRESSOTASSE

- Gazpacho
- Melonenkaltschale
- Karotten-Orangensuppe
- Curryschaumsuppe mit Thai-Curry

#### HAUPTGERICHTE

- Nasi Goreng mit Pouletbruststreifen
- Poulet süss-sauer mit Gemüse, Ananas und Reis
- Tortellini alla panna mit Rindfleischfüllung und Rahmsauce
- Paëlla
- Spätzlipfanne mit Gemüse
- Penne all'arrabiata
- Risotto mit Pilzen
- Pariserli mit Curry-Pouletsalat, Bürli mit Trutenschinken  
Grahambrötchen mit Käse, Kernbrötchen mit Schnittlauchbutter  
(pro Person je 1 Stück)

#### DESSERT

- Frischer Fruchtsalat
- Verschiedene Früchtejoghurts
- Verschiedene Früchteschnitten
- Mini Muffins
- Mini Berliner
- Verschiedene Donuts
- Cookies
- Glacé Portionen

## SANDWICHES

<input type="checkbox"/> Wegglisandwich	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Paillassesandwich	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Parisettesandwich	CHF	6.50
<input type="checkbox"/> Laugensandwich	CHF	7.00
<input type="checkbox"/> Zopfsandwich	CHF	7.00

Wählen Sie dazu Ihre Füllung aus (diese sind für jedes Sandwich möglich):

- Schinken
- Salami
- Fleischkäse
- Käsepanade
- Käsescheiben
- Thon
- Tomaten-Mozzarella

## A P E R O

Ein Apéro ist eine appetitanregende und erfrischende Alternative vor Ihrem Dinner, Buffet oder Ihrer individuellen Veranstaltung. Wählen Sie aus unserem Angebot oder lassen Sie sich eine Offerte Ihren speziellen Wünschen entsprechend erstellen.

■ S T A N D A R D CHF 18.00

Weisswein, frische Fruchtsäfte  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Pommes Chips und Apérogebäck

■ E X K L U S I V CHF 25.00

Prosecco, frische Fruchtsäfte  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Blätterteigstangen und Studentenfutter

■ D E L U X E CHF 38.00

Champagner, frische Fruchtsäfte  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Studentenfutter nach Art des Hauses, Currychips, Popcorn und Grissini

## KURSAAL SPECIAL

□ B I E R V O M F A S S CHF 6.00

Ergänzen Sie Ihren Apéro mit  
frisch gezapftem Bier vom Fass.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und beinhalten unsere Betreuung während einer halben Stunde. Falls Sie Ihren Apéro (nur Getränke) verlängern möchten, berechnen wir Ihnen CHF 3.00 pro Person und pro weitere angebrochene Viertelstunde.

ERWEITERN SIE IHREN APERO

KLEINE LECKEREIEN (pro Person)

<input type="checkbox"/> Pommes Chips (Nature, Paprika)	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Salzgebäck	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Popcorn	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Erdnüsse gesalzen	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Studentenfutter nach Art des Hauses	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Celebrations Schokolade	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Grissini mit Rohschinken (pro Stück)	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Gemüsesticks mit zweierlei Dipsauce	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Tortilla Chips mit Dipsauce	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Olivenauswahl	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Parmesanspalten und Aceto Balsamico	CHF	6.00

H O B E L K Ä S E (pro Person) CHF 10.00

- Hobelkäse mit Butterzopf

T R O C K E N F L E I S C H (pro Person) CHF 17.00

- Trockenfleisch mit Bauernbrot und Essiggemüse

B L Ä T T E R T E I G S N A C K S (pro Person je 1 Stück) CHF 8.00

- Käseküchlein, Lauchküchlein, Schinkengipfeli, Minipizzas

A S I A S N A C K S (pro Person je 1 Stück) CHF 15.00

- Frittierte Riesencrevette, Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse  
Teriyaki Pouletspiess, Samosa

## UNSERE SPEZIELLE EMPFEHLUNG FÜR SIE

Wählen Sie aus diesen Klassikern Ihren Favoriten:

CONTINENTAL APERO CHF 30.00

Weisswein, Rotwein, Bier vom Fass, frische Fruchtsäfte  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und Süssgetränke  
Salzgebäck

AMERICAN APERO CHF 40.00

Rum, Wodka, Gin, Whiskey, Bier vom Fass, Weisswein, Rotwein  
frischer Tomaten- und Orangensaft  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Schweppes tonic und bitter lemon  
Popcorn

COCKTAIL APERO CHF 50.00

Lassen Sie sich aus der Welt der Cocktails überraschen  
und geniessen Sie zum Apéro kleine und grosse Cocktails  
frische Fruchtsäfte mit und ohne Alkohol.  
Dazu servieren wir spezielle Knabbereien.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und beinhalten unsere Betreuung während einer halben Stunde. Falls Sie Ihren Apéro (nur Getränke) verlängern möchten, berechnen wir Ihnen CHF 3.00 pro Person und pro weitere angebrochene Viertelstunde.

## PASSAROUND UND FINGERFOOD

Das überzeugend einfache Kombinationssystem für jede Art von Veranstaltung. Lassen Sie sich von unserer Küchenbrigade von raffinierten Spezialitäten aus aller Welt überraschen und stellen sich daraus Ihr individuelles Angebot zusammen.

■ STANDARD CHF 14.00

Wählen Sie von den folgenden Seiten 3 Stück pro Person aus.

■ EXKLUSIV CHF 28.00

Wählen Sie von den folgenden Seiten 5 Stück pro Person aus.

■ DELUXE CHF 53.00

Wählen Sie von den folgenden Seiten 7 Stück pro Person aus

## ERWEITERN SIE IHR PASSAROUND UND FINGERFOOD

■ Standard zusätzlich pro Stück	CHF	5.00
■ Exklusiv zusätzlich pro Stück	CHF	6.00
■ Deluxe zusätzlich pro Stück	CHF	8.00

Wählen Sie Ihre Getränke zum Passaround und Fingerfood individuell aus oder kombinieren Sie diese mit einer unserer Getränkepauschalen.

WÄHLEN SIE IHR PASSAROUND UND  
FINGERFOOD AUS FOLGENDEM ANGEBOT:

#### KALTE LECKEREIEN

- ■ ■ Briochain mit Kräutercrème
- ■ ■ Crostini mit Tapenade
- ■ ■ Guacamole mit gehobeltem Sbrinz
- ■ ■ Couscoussalat mit indischem Curry
  - ■ Melonensalat mit Parmaschinken
  - ■ Schweizer Büffelmozzarella mit Pesto
  - ■ Fetasalat mit getrockneten Tomaten und Olivenöl
    - Vitello tonnato mit Kaperngelee
    - Trüffelkäse mit Pumpernickel
    - Gänseleberterrinen mit kleinem Brioche und Portweingelée

#### SUPPEN AUS DER ESPRESSOTASSE

- ■ ■ Geeiste Gurkensuppe mit Dill
- ■ ■ Gazpacho mit Olivencrostini
  - ■ Geflügelessenz mit Eiernudeln und Shitakepilzen
  - ■ Kraftbrühe mit Trüffelagotini
    - Cappuccino von Krustentieren und Limone

#### VEGETARISCHE SPEISEN

- ■ ■ Provenzalisches Gemüse mit Rosmarin und Olivenöl
- ■ ■ Zweierlei Ravioli mit Rahmsauce
  - ■ Mini Ofenkartoffel mit Hüttenkäse
  - ■ Wokgemüse mit Sojasauce
    - Ricottagnocchi mit Spinat und Pinienkernen

#### FLEISCH

- ■ ■ Rindstatar mit Kartoffelchip
- ■ ■ Pouletspiess mit Honig-Ingwermarinade
  - ■ Geräucherte Entenbrust mit Feigen-Honigsenf
    - Rindsfilettranche auf Crostini mit Café de Paris
    - Lammfilet mit Rucolarisotto

## F I S C H

- ■ ■ Rauchforellensalat mit Apfel und Crème Fraîche
- ■ ■ Lachstatar mit Limone
  - ■ Crevettenspiess mit Chiliöl
  - ■ Thunfisch mit Fenchel und Koriander Vinaigrette
    - Seeteufelmédaille mit Safransauce und schwarzen Nudeln

## C A N A P E S

- ■ ■ Canapé mit Tête-de-Moine
- ■ ■ Canapé mit Rohschinken
- ■ ■ Canapé mit Salami
- ■ ■ Canapé mit Frischkäse
  - ■ Canapé mit Lachsrose
  - ■ Canapé mit Crevetten
  - ■ Canapé mit geräucherter Entenbrust und Walnusspesto
  - ■ Canapé mit Bündnerfleisch und Pfefferbutter
  - ■ Canapé mit Roastbeef und Remouladen Sauce
    - Canapé mit Kalbsrücken und Thunfischcrème
    - Canapé mit Rindsfilettatar und Gurken
    - Canapé mit Gänselebercrème
    - Canapé mit Ziegenfrischkäse und schwarzen Nüssen

## P A R T Y B R Ö T C H E N

- ■ ■ Bürli mit Trutenschinken
- ■ ■ Grahambrötchen mit Käse
- ■ ■ Laugenbrötchen mit Salami
- ■ ■ Kernbrötchen mit Schnittlauchbutter
- ■ ■ Pariserli mit Schinken
- ■ ■ Silserli mit Salami
  - ■ Bürli mit Curry -Pouletsalat
  - ■ Laugenbretzel mit Quark
    - Farmabrötchen mit Käse
    - Safranbrötchen mit Thon

## S Ü S S E S

- ■ ■ gebrannte Mandelcrème
- ■ ■ Beerenkompott mit Vanillesauce
- ■ ■ Saisonaler Fruchtsalat
  - ■ Panna cotta mit Aprikosenchutney
  - ■ Gebackene Banane mit Joghurt-Limettencrème
    - Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kokos
    - Fruchtsorbet mit Champagner

## BARKONZEPT

Stellen Sie Ihre eigene Bar nach Ihren Wünschen oder unseren Vorschlägen zusammen. Die Bars werden als Selbstservice oder als Flying Service präsentiert und angeboten und können für jede Art von Anlass bestellt werden.

■ **STANDARD** CHF 70.00

Wählen Sie aus unserem Angebot  
3 Barkonzepte aus

■ **EXKLUSIV** CHF 140.00

Wählen Sie aus unserem Angebot  
5 Barkonzepte aus

■ **DELUXE** CHF 230.00

Wählen Sie aus unserem Angebot  
7 Barkonzepte aus

## ERWEITERN SIE IHR BARKONZEPT

■ Standard zusätzlich pro Bar CHF 25.00

■ Exklusiv zusätzlich pro Bar CHF 30.00

■ Deluxe zusätzlich pro Bar CHF 35.00

Die obengenannten Preise verstehen sich pro Person. Wir offerieren und berechnen Ihnen auch gerne Ihr individuelles Angebot.

WÄHLEN SIE IHR BARKONZEPT AUS FOLGENDEM ANGEBOT:

■ ■ ■ SALAT BAR

Verschiedene moderne aber auch klassische Salatvariationen wie Cesar Salat oder Salat Niçoise erwarten Sie.

■ ■ ■ BROT UND AUFSTRICH BAR

Erleben Sie die Bäckerei vor Ort, zusammen mit einer grossen Auswahl an verschiedenen Brotaufstrichen.

■ ■ ■ SUPPEN BAR

Ob warm oder kalt, verschiedene kleine Suppen in grosser Vielfalt.

■ ■ ■ BERNER OBERLÄNDER BAR

Das Berner Oberland mit all seinen traditionellen Spezialitäten von Schinken bis Käse.

■ ■ ■ RAVIOLI UND PASTA BAR

Verschiedene Pastagerichte live zubereitet.



#### ■ ■ ■ H A U P T G A N G B A R

Stellen Sie mit uns Ihren Hauptgang zusammen.  
Dazu servieren wir an dieser Bar 2 Gemüsearten  
und 1 Sättigungsbeilage.

##### ■ S T A N D A R D

Schweinsnierstück und Pouletbrust

##### ■ E X K L U S I V

Rindsentrecôte, Schweinsfilet und Maispoulardenbrust

##### ■ D E L U X E

Rindsfilet, Lammrack, Entenbrust und Kalbsnierstück

#### ■ ■ ■ E I S U N D S O R B E T B A R

Auf Eis präsentierte Glacé- und Sorbetsorten mit Garnituren

■ ■ ANTIPASTI BAR

Verschiedene marinierte und eingelegte Gemüse und Oliven, Parmesan am Stück und weitere Leckereien.

■ ■ SCHINKEN BAR

Geniessen Sie die Spezialitäten Europas wie Pata Negra Iberico, Parmaschinken, Mortadella oder Coppa sowie einheimische Klassiker.

■ ■ SUSHI BAR

Die Welt der Sushi- verschiedene Nigiri, Maki und Sashimi.

■ ■ RISOTTO BAR

Risotto in einem ganzen Parmesanlaib präsentiert.

■ ■ FERNOST BAR

Satéspiesse, Frühlingsrollen, Samosas, Dim Sum und frittierte Riesencrevetten.

■ ■ CREPES BAR

Crêpes frisch zubereitet und flambiert.

■ ■ FRÜCHTE BAR

Frische einheimische und exotische Früchte.

■ **TRANCHIER BAR**

Leckere Fleischspezialitäten vor dem Gast tranchiert.

■ **TATAR BAR**

Mit allen Zutaten Live vor dem Gast zubereitet und ganz nach Ihrem Geschmack.

■ **FRISCH FISCH BAR**

Frische Fische in allen Variationen, geräuchert, mariniert oder gebraten.

■ **MEERESFRÜCHTE BAR**

Miesmuscheln, Hummersalat mit Avocado und vieles mehr erwartet Sie an dieser Live Cooking Bar.

■ **AUSTERN BAR**

Passend zu einem Glas Champagner frisch geöffnete Austern aus der Bretagne mit Zitronenbutter und Pumpernickelbrot.

■ **WOK BAR**

Frisches Gemüse und Meeresfrüchte aus dem Wok Erleben Sie die Welt der Euro-Asiatischen Küche.



#### ■ K Ä S E B A R

Geniessen Sie einheimische und europäische Käsespezialitäten. Auf Wunsch stehen Ihnen unsere Affineure auch beratend an der Bar zur Seite.

#### ■ S C H O K O L A D E N B A R

Ob Schokoladenfondue, Schokoladenbrunnen oder Schokoladenmousse, an dieser Bar erleben Sie Schweizer Schokolade in seiner besten Form.

### KURSAAL SPECIAL

#### □ M O L E K U L A R B A R

Essen mit der Zeit. Wir organisieren für Sie Spezialisten die Ihnen die Molekulare Küche näher bringen und erstellen Ihre Offerte.

## MENUKONZEPT

Das Menukonzept ist Ihre persönliche Möglichkeit ein Menu aus den nachfolgenden Vorschlägen mit uns gemeinsam zusammen zu stellen. Wir beraten Sie gerne und bieten zusätzlich Ihren Wünschen entsprechend auch saisonal abgestimmte Menus für Ihre Veranstaltung an.

### ■ STANDARD

Wählen Sie aus den folgenden Seiten Ihr 2-3 Gang Menu. Der Preis berechnet sich aus der Summe der Preise Ihrer Auswahl.

### ■ EXKLUSIV

Wählen Sie aus den folgenden Seiten Ihr 4-5 Gang Menu. Der Preis berechnet sich aus der Summe der Preise Ihrer Auswahl.

### ■ DELUXE

Wählen Sie aus den folgenden Seiten Ihr 6-7 Gang Menu. Der Preis berechnet sich aus der Summe der Preise Ihrer Auswahl.

## KALTE VORSPEISEN

□ Verschiedene saisonale Blattsalate mit Sprossen und hausgemachtem Dressing	CHF	9.00
□ Nüsslersalat (nach Saison) mit Speck Ei, Brotcroûtons und hausgemachtem Dressing	CHF	14.50
□ Cesar Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen gehobeltem Parmesan, Brotcroûtons und Frenchdressing	CHF	15.00
□ Mariniertes Thunfischtatar mit Avocadofächer und Limonenpesto	CHF	16.50
□ Marinierter Lachs mit Ananascarpaccio und Sesam-Chiliöl	CHF	17.00
□ Trilogie von Lachs mit Honig-Senfauce und Salat	CHF	18.00
□ Rindscarpaccio mit Olivenöl, Balsamico und Parmesan	CHF	19.50
□ Geräucherte Entenbrust mit Melonenchutney und Orangenmousse	CHF	19.50
□ Gänseleberterriner mit Portweingelée und Brioche	CHF	30.00

## WARMER VORSPEISEN ODER ZWISCHENGERICHTE

□ Steinpilzrisotto mit geriebenem Parmesan	CHF	18.00
□ Ravioli mit saisonaler Füllung und Tomatenwürfeln frischem Basilikum und Olivenöl	CHF	20.00
□ Gebratene Riesencrevetten mit Zitronenravioli frische Strauchtomaten und Olivenöl	CHF	21.00
□ Marinierte Lachswürfel mit Safransauce und grünem Spargel	CHF	21.00
□ Steinbuttfilet mit Tomaten-Ingwersud und asiatischem Gemüse	CHF	27.00
□ Languste mit Krustentiersauce Ravioli und Jakobsmuscheln	CHF	29.00

SUPPEN KALT UND WARM

<input type="checkbox"/> Gemüsecrèmesuppe mit Kräuterrahm	CHF	9.00
<input type="checkbox"/> Geeiste Gurkensuppe mit Tomatenwürfeln und Koriander	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Rindsconsommé mit dreifarbigem Crêpesstreifen	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Macadamianüssen und Veltliner Bresaola	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Curryschaumsuppe mit Thai-Curry und Poulet-Tandooriwürfel	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Karotten-Orangensuppe mit Pinienkernen	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Tomaten-Chilisuppe mit Sesamchip	CHF	11.00
<input type="checkbox"/> Geflügelessenz mit Trüffelravioli	CHF	11.00
<input type="checkbox"/> Gazpacho mit frischem Basilikum	CHF	11.00
<input type="checkbox"/> Gelberbsensuppe mit Speckwürfeln und frischem Majoran	CHF	11.00
<input type="checkbox"/> Blumenkohlcrèmesuppe mit Bündnerfleisch	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Melonenkaltschale mit Prosecco	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Lauchcrèmesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen	CHF	13.00
<input type="checkbox"/> Hummercrèmesuppe mit Cognac	CHF	18.00

## HAUPTGERICHTE

### SCHWEIN

<input type="checkbox"/> Schweinsragoût mit Speckwürfeln Silberzwiebeln und Croûtons	CHF	28.00
<input type="checkbox"/> Schweinsnierstück	CHF	38.00
<input type="checkbox"/> Schweinsbraten gefüllt mit getrockneten Zwetschgen	CHF	40.00
<input type="checkbox"/> Schweinsfilet	CHF	42.00

### GEFLÜGEL

<input type="checkbox"/> Geflügelbrust	CHF	32.00
<input type="checkbox"/> Maispoulardenbrust	CHF	38.00
<input type="checkbox"/> Entenbrust	CHF	40.00

### KALB

<input type="checkbox"/> Kalbsnuss	CHF	38.00
<input type="checkbox"/> Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons	CHF	42.00
<input type="checkbox"/> Kalbsnierstück	CHF	50.00
<input type="checkbox"/> Kalbsfilet	CHF	58.00

### RIND

<input type="checkbox"/> Suure Mocke (hausgebeizt)	CHF	35.00
<input type="checkbox"/> Rindsschmorbraten mit Speckwürfeln Silberzwiebeln und Croûtons	CHF	40.00
<input type="checkbox"/> Roastbeef	CHF	50.00
<input type="checkbox"/> Rindsfilet	CHF	58.00

### BEO BEEF - FLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND

<input type="checkbox"/> Rindsragoût 	CHF	38.00
<input type="checkbox"/> Roastbeef 	CHF	52.00
<input type="checkbox"/> Rindsfilet (nur auf Vorbestellung) 	CHF	61.00

### LAMM

<input type="checkbox"/> Lammhuf	CHF	38.00
<input type="checkbox"/> Lammnierstück	CHF	40.00
<input type="checkbox"/> Lammkarree	CHF	50.00

#### Fleischsorte Herkunftsland

Rind: Schweiz / Irland / Argentinien / Brasilien

Lamm: Neuseeland / Irland / Schweiz

Geflügel: Schweiz / Frankreich / Deutschland

Kalb: Schweiz / Deutschland

Schwein: Schweiz / Deutschland

Ente: Frankreich

## F I S C H

<input type="checkbox"/> Lachsfilet	CHF	30.00
<input type="checkbox"/> Saiblingsfilet	CHF	30.00
<input type="checkbox"/> Zanderfilet	CHF	30.00
<input type="checkbox"/> Lachsforelle	CHF	30.00
<input type="checkbox"/> Seezungenfilet gefüllt und gerollt	CHF	35.00
<input type="checkbox"/> Seeteufelfilet	CHF	38.00

Sämtliche Fische kommen ausschliesslich aus nachhaltiger Fischerei.

## V E G E T A R I S C H E H A U P T G E R I C H T E

<input type="checkbox"/> Quornschnitzel mit Tomatencoulis	CHF	21.00
<input type="checkbox"/> Gemüse-Curry mit exotischen Früchten	CHF	23.00
<input type="checkbox"/> Blätterteigkissen mit Pilzrahmsauce	CHF	24.00
<input type="checkbox"/> Cannelloni mit Spinatfüllung	CHF	24.00
<input type="checkbox"/> Gemüsestrudel mit Tomatensugo	CHF	25.00
<input type="checkbox"/> Ravioli mit saisonaler Füllung und Tomatenwürfeln frischem Basilikum und Olivenöl	CHF	26.00
<input type="checkbox"/> Steinpilzrisotto mit geriebenem Parmesan	CHF	28.00

## S A U C E N

- Rotweinsauce
- Pilzrahmsauce
- Morchelsauce
- Béarnaisesauce
- Süss-sauersauce
- Weissweinsauce
- Safransauce
- Limettensauce
- Trüffelsauce
- Pfeffersauce
- Senfrahmsauce
- Kräutersauce

## G E M Ü S E

Zu jedem Gericht wird eine reichhaltige Gemüseauswahl (auf Anfrage auch Babygemüse) serviert. Das Gemüse richtet sich nach der Jahreszeit und Saison, um eine optimale Frische aber auch beste Qualität zu garantieren. Je nach Jahreszeit und Saison stellen wir Ihnen das Gemüse zusammen, damit eine bestmögliche Abwechslung gegeben wird.

## B E I L A G E N

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpurée
- Risotto in verschiedenen Variationen
- Polentaschnitte
- Spätzli
- Ricottagnocchi
- Pappardelle
- Tagliatelle
- Wildreismix
- Trockenreis

#### LAKTOSEFREI (LAKTOSEINTOLERANZ)

<input type="checkbox"/> Verschiedene saisonale Blattsalate mit Sprossen, Essig und Öl	CHF	9.00
<input type="checkbox"/> Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen	CHF	10.00
***		
<input type="checkbox"/> Gebratener Tofu im Sesammantel mit Gemüse	CHF	23.00
<input type="checkbox"/> Kürbisragoût mit Nudeln und Kernöl (nach Saison)	CHF	24.00
***		
<input type="checkbox"/> Frischer Fruchtsalat mit Pfefferminze	CHF	13.00
<input type="checkbox"/> Dreierlei von Sorbets	CHF	13.00

#### GLUTENFREI (GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT)

<input type="checkbox"/> Verschiedene saisonale Blattsalate mit Sprossen, Essig und Öl	CHF	9.00
<input type="checkbox"/> Tomatensuppe mit frischem Basilikum	CHF	10.00
***		
<input type="checkbox"/> Tessiner Tomaten-Polenta	CHF	23.00
<input type="checkbox"/> Kichererbsen-Gemüse Curry	CHF	24.00
***		
<input type="checkbox"/> Panna cotta mit Aprikosenchutney	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Frischer Fruchtsalat mit Pfefferminze	CHF	13.00

## K Ä S E

<input type="checkbox"/> Ausgesuchte Käseauswahl 3 Sorten	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Trüffelkäse mit Walliserbrot	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Crème brûlée vom Parmesan mit Honig und Feigen	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Ausgesuchte Käseauswahl 5 Sorten	CHF	18.00

## S O R B E T

<input type="checkbox"/> Limonensorbet mit Swiss Xellent Vodka	CHF	9.00
<input type="checkbox"/> Apfelsorbet mit Calvados	CHF	9.00
<input type="checkbox"/> Himbeersorbet mit Himbeergeist	CHF	9.00

## D E S S E R T

<input type="checkbox"/> Apfelstrudel mit Vanillesauce und Baumnusseis	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Vacherin Glacé mit Vanille und Erdbeer Früchtebouquet mit Himbeersauce	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Panna cotta mit Aprikosenchutney	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Zitronentörtchen mit Meringuehaube süss-saures Beerenchutney	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF	13.00
<input type="checkbox"/> Lauwarmer Schokoladenkuchen mit pochierter Birne und Nougateis	CHF	13.00
<input type="checkbox"/> Tiramisu mit Fruchtkompott und Caramelleis	CHF	13.00
<input type="checkbox"/> Variation vom Apfel Tarte, Crème, Sorbet	CHF	14.00
<input type="checkbox"/> Ananas-Chutney und Mangosorbet mit Passionsfrucht mousse	CHF	14.00
<input type="checkbox"/> Limonenmousse mit Aprikosen-Mandelgebäck und Himbeersorbet	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Kokos-Panna cotta mit Litchi-Kiwisalat und Passionsfruchtsorbet	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Variation von Schokolade Mousse, Törtchen, Glacé	CHF	15.00

## DESSERT- UND KÄSEBUFFET

Wählen Sie aus unserem Angebot Ihren Favoriten:

### ■ STANDARD

Verschiedene traditionelle Desserts wie Crème brûlée oder Schokoladenmousse und einheimische Käsesorten

<input type="checkbox"/> Dessertbuffet	CHF	20.00
<input type="checkbox"/> Käsebuffet	CHF	25.00
<input type="checkbox"/> Dessert- und Käsebuffet	CHF	28.00

### ■ EXKLUSIV

Klassische Desserts gepaart mit modernen Kreationen sowie einheimischen und ausländischen Käsesorten

<input type="checkbox"/> Dessertbuffet	CHF	30.00
<input type="checkbox"/> Käsebuffet	CHF	35.00
<input type="checkbox"/> Dessert- und Käsebuffet	CHF	38.00

### ■ DELUXE

Desserts Live vor dem Gast zubereitet und exklusive Käsepräsentationen von unseren Affineuren

<input type="checkbox"/> Dessertbuffet	CHF	40.00
<input type="checkbox"/> Käsebuffet	CHF	45.00
<input type="checkbox"/> Dessert- und Käsebuffet	CHF	48.00

## KURSAAL SPECIAL

### EISSKULPTUR

Verschönern Sie Ihr Dessertbuffet mit einer Eisskulptur. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot gemäss Ihren Wünschen.

## FÜR UNTERWEGS

□ FRÜHSTÜCKSBAG	CHF	20.00
1 Yoghurt		
1 Birchermüesli		
1 Butter		
1 Konfitüre		
1 Weggli oder Bürli		
1 Vollkornbrötchen		
1 Darvida (Vollkorng Gebäck)		
1 gekochtes Ei		
1 Stück Käse, eingepackt		
1 frische Frucht		
1 Süssgebäck		
2dl Fruchtsaft		
2dl Schokoladendrink oder Caffè Latte		
1 Actifit		

Inklusive Tragtasche, Besteck, Serviette, Salz, Pfeffer und Erfrischungstüchlein.

□ LUNCHBAG KLEIN	CHF	16.00
1 belegtes Sandwich (Salami oder Käse)		
1 frische Frucht		
1 Stück Kuchen		
5dl PET-Getränk		

Inklusive Tragtasche, Besteck, Serviette, Salz, Pfeffer und Erfrischungstüchlein.

□ LUNCHBAG MITTEL	CHF	25.00
1 Salat nach Auswahl des Küchenchefs		
1 Vollkornbrötchen		
2 belegte Sandwiches (Salami und Käse)		
1 Tomate		
1 frische Frucht		
1 Karotte (geschält)		
1 Stück Kuchen		
1 Toblerone		
5dl PET-Getränk		

Inklusive Tragtasche, Besteck, Serviette, Salz, Pfeffer und Erfrischungstüchlein.

LUNCHBAG GROSS CHF 35.00

- 1 Salat nach Auswahl des Küchenchefs
- 1 Vollkornbrötchen
- 2 belegte Sandwiches (Roastbeef, Käse)
- 10 Gemüsesticks mit 2 verschiedenen Saucen  
(Cocktail- und Currysauce)
- 6 Cherrytomaten
- 2 frische Früchte
- 1 frischer Fruchtsalat
- 1 Stück Cake
- 1 Toblerone
- 2dl Fruchtsaft
- 5dl PET-Mineralwasser

Inklusive Tragtasche, Besteck, Serviette, Salz, Pfeffer und Erfrischungstüchlein.

Wählen Sie aus der folgenden Auswahl einen Salat für Ihren Lunchbag aus:

- grüner Blattsalat
- Poulet-Currysalat
- Griechischer Salat
- Reissalat
- Pastasalat

## WEINKARTE

### WEISSWEINE

#### SCHWEIZ

- |   |      |      |     |       |
|---|------|------|-----|-------|
| □ Sélection Kursaal Interlaken<br>Lutry AOC<br>Association Vinicole de Cully, Waadt   | 70cl | 2010 | CHF | 44.00 |
| □ Château de Perroy Blanc<br>Grand Cru AOC Cuvée Prestige<br>Château de Perroy, Waadt | 70cl | 2010 | CHF | 46.00 |
| □ Aigle Royal AOC<br>Eric Waldvogel & Fils, Waadt                                     | 70cl | 2010 | CHF | 52.00 |
| □ Oro Bianco Ticinese<br>Tenimento dell'Ör, Tessin                                    | 75cl | 2010 | CHF | 53.00 |
| □ La Contrada<br>Bianco di Merlot del Ticino DOC<br>Guido Brivio Vini SA, Tessin      | 75cl | 2010 | CHF | 54.00 |
| □ Cuvée Mme Rosmarie Mathier Blanc AOC<br>Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG, Wallis | 75cl | 2010 | CHF | 58.00 |
| □ Sauvignon Blanc de Dardagny AOC<br>Domaine des Hutins, Genf                         | 75cl | 2010 | CHF | 60.00 |
| □ Grottes des Moines<br>Dézaley Grand Cru AOC<br>Domaine Fonjallaz, Waadt             | 70cl | 2010 | CHF | 62.00 |

#### FRANKREICH

- |   |      |      |     |       |
|---|------|------|-----|-------|
| □ Chardonnay du Pays d'Oc Massillan<br>Domaine Massillan, Montpellier | 75cl | 2009 | CHF | 52.00 |
| □ Sancerre AC Domaine de la Villaudière<br>Jean-Marie Reverdy, Loire  | 75cl | 2010 | CHF | 56.00 |
| □ Chablis AC<br>Réserve de Vaudon<br>Joseph Drouhin, Burgund          | 75cl | 2009 | CHF | 59.00 |

## ITALIEN

- |  |      |      |     |       |
|--|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Terlaner Classico DOC<br>Cantina di Terlano, Alto Adige | 75cl | 2010 | CHF | 45.00 |
| <input type="checkbox"/> Vermentino di Sardegna DOC<br>Vigne Surrau, Sardinien   | 75cl | 2010 | CHF | 46.00 |
| <input type="checkbox"/> Soave classico DOC<br>Domini Veneti                     | 75cl | 2009 | CHF | 47.00 |
| <input type="checkbox"/> Pinot Grigio Collio DOC<br>Conti Formentini, Friaul     | 75cl | 2010 | CHF | 48.00 |

## SPANIEN

- |  |      |      |     |       |
|--|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Rioja blanco DO<br>Marqués de Cáceres, Rioja                                      | 75cl | 2010 | CHF | 47.00 |
| <input type="checkbox"/> Lagar do Castelo<br>Rías Baixas Albariño DO<br>Bodegas Castro Boroña SL, Galizien | 75cl | 2010 | CHF | 48.00 |
| <input type="checkbox"/> Verdejo Viña Mocén DO<br>Bodegas Mocén, Rueda                                     | 75cl | 2010 | CHF | 49.00 |

## USA

- |   |      |      |     |       |
|---|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Chardonnay of California<br>Bogle Vineyards, Kalifornien | 75cl | 2009 | CHF | 52.00 |
|---|------|------|-----|-------|

## ÖSTERREICH

- |  |      |      |     |       |
|--|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Bergkristall<br>Grüner Veltliner Kremstal DAC<br>Weingut Müller, Krustetten/Krems | 75cl | 2010 | CHF | 52.00 |
|--|------|------|-----|-------|

## CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

### CHAMPAGNER

<input type="checkbox"/> Champagne brut AC Laurent-Perrier, Frankreich	75cl	CHF 110.00
<input type="checkbox"/> Champagne Ultra Brut Laurent Perrier, Frankreich	75cl	CHF 130.00
<input type="checkbox"/> Champagne brut MillésiméAC Laurent-Perrier, Frankreich	75cl	CHF 140.00
<input type="checkbox"/> Champagne Cuvée rosé brut AC Laurent-Perrier, Frankreich	75cl	CHF 160.00
<input type="checkbox"/> Champagne Grand Siècle Laurent-Perrier, Frankreich	75cl	CHF 350.00

### SCHAUMWEINE

<input type="checkbox"/> Prosecco 3° Millenio Vino spumante di Qualità d'Italia Vinicola San Martino, Marsango, Italien	75cl	CHF 54.00
<input type="checkbox"/> Prosecco spumante di Valdobbiadene DOC De Faveri, Italien	75cl	CHF 56.00

## ROSEWEINE

### SCHWEIZ

- |   |  |      |      |     |       |
|---|--|------|------|-----|-------|
| □ | Oeil de Perdrix de Neuchâtel AOC<br>Château d'Auvernier<br>Thierry Grosjean, Neuenburg | 75cl | 2010 | CHF | 52.00 |
|---|--|------|------|-----|-------|

## ROTWEINE

### SCHWEIZ

- |   |  |      |      |     |       |
|---|--|------|------|-----|-------|
| □ | Sélection Kursaal Interlaken<br>Assemblage de Cépages Nobles Vaudois AOC<br>Hammel Vins SA, Rolle, Waadt | 75cl | 2010 | CHF | 45.00 |
| □ | Prà Rosso<br>Merlot del Ticino DOC<br>Guido Brivio Vini SA, Tessin                                       | 75cl | 2010 | CHF | 48.00 |
| □ | Château de Perroy Rouge<br>Grand Cru Cuvée Prestige AOC<br>Château de Perroy, Waadt                      | 75cl | 2009 | CHF | 48.00 |
| □ | Herrschaftswein<br>Maienfelder Pinot Noir<br>Emil Nüesch, Graubünden                                     | 75cl | 2010 | CHF | 54.00 |
| □ | Humagne rouge du Valais AOC<br>Domaine du Maraudeur<br>Flanthey, Wallis                                  | 75cl | 2010 | CHF | 56.00 |
| □ | Cuvée Mme Rosmarie Mathier Rouge AOC<br>Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG, Wallis                      | 75cl | 2009 | CHF | 60.00 |
| □ | Collinare<br>Merlot Riserva del Ticino DOC<br>Colle degli Ulivi, Tessin                                  | 75cl | 2009 | CHF | 63.00 |

## FRANKREICH

- |   |      |      |     |       |
|---|------|------|-----|-------|
| □ La Clape AC<br>Château Ricardelle, Languedoc-Roussillon                   | 75cl | 2009 | CHF | 46.00 |
| □ Cabernet Sauvignon du Pays d'Oc<br>Vignobles Vallat, Languedoc-Roussillon | 75cl | 2009 | CHF | 48.00 |
| □ Château Rocher – Figeac MC<br>St. Emilion AC, Bordeaux                    | 75cl | 2007 | CHF | 56.00 |
| □ Crozes-Hermitage AC La Matinière<br>Ferraton Père & Fils, Rhonetal        | 75cl | 2009 | CHF | 58.00 |
| □ Mercurey AC Domaine Voarick<br>Michel Picard, Burgund                     | 75cl | 2006 | CHF | 64.00 |

## ITALIEN

- |   |      |      |     |       |
|---|------|------|-----|-------|
| □ Piluna<br>Primitivo del Salento IGT<br>Castello Monaci, Apulien                             | 75cl | 2009 | CHF | 46.00 |
| □ Nero d'Avola di Sicilia IGT<br>Femar Vini, Monteporzio Catone                               | 75cl | 2009 | CHF | 48.00 |
| □ Valpolicella classico Superiore<br>Vigneti Torbe DOC<br>Domini Veneti, Venezien             | 75cl | 2009 | CHF | 52.00 |
| □ Santagostino Rosso Baglio Soria<br>Rosso di Sicilia IGT<br>Casa Vinicola Firriato, Sizilien | 75cl | 2009 | CHF | 54.00 |
| □ Lagone<br>Rosso di Bolgheri IGT<br>Aia Vecchia, Toscana                                     | 75cl | 2008 | CHF | 56.00 |
| □ Sincaru<br>Cannonau di Sardegna DOC<br>Vigne Surrau, Sardinien                              | 75cl | 2009 | CHF | 59.00 |
| □ Piana<br>Barbera d'Alba DOC<br>Ceretto, Piemont   | 75cl | 2010 | CHF | 64.00 |

## SPANIEN

- |  |      |      |     |       |
|--|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Edulis<br>Rioja Crianza DOCa<br>Bodegas Altanza SA, Rioja Alta                    | 75cl | 2006 | CHF | 52.00 |
| <input type="checkbox"/> Casa Castillo<br>Jumilla Monastrell DO<br>Julia Roch & Hijos, Jumilla             | 75cl | 2008 | CHF | 54.00 |
| <input type="checkbox"/> Dehesa de Luna VDT<br>Bodega Dehesa de Luna, La Mancha                            | 75cl | 2008 | CHF | 58.00 |
| <input type="checkbox"/> Ribera del Duero<br>Vendimia Seleccionada DO<br>Bodegas Casajús, Ribera del Duero | 75cl | 2007 | CHF | 64.00 |
| <input type="checkbox"/> Coma d'en Romeu<br>Priorat DOQa<br>Celler Josep Ardèvol, Katalonien               | 75cl | 2007 | CHF | 66.00 |

## PORTUGAL

- |   |      |      |     |       |
|---|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Touriga Nacional Vinho Regional Terras do Sado<br>Agricola de Santo Isidro de Pegões | 75cl | 2009 | CHF | 54.00 |
|---|------|------|-----|-------|

## CHILE

- |   |      |      |     |       |
|---|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Limited Selection<br>Cabernet & Carménère of Colchagua Valley<br>Viña Montès | 75cl | 2009 | CHF | 57.00 |
|---|------|------|-----|-------|

## SÜDAFRIKA

- |   |      |      |     |       |
|---|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Merlot of Stellenbosch<br>Eikendal Vineyards, Stellenbosch | 75cl | 2007 | CHF | 59.00 |
|---|------|------|-----|-------|

## ARGENTINIEN

- |  |      |         |     |       |
|--|------|---------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Kaiken<br>Malbec Reserva of Mendoza<br>Bodegas Kaiken-Montès, Argentinien | 75cl | 2009/10 | CHF | 45.00 |
|--|------|---------|-----|-------|

## ÖESTERREICH

- |  |                     |
|--|---------------------|
| □ Blauer Zweigelt Reserve<br>Göttweiger Berg<br>Weingut Müller, Krustetten/Krems | 75cl 2008 CHF 56.00 |
|--|---------------------|

## SCHATZCHÄSTLI

### WEISSWEINE

- |  |                      |
|--|----------------------|
| □ Vinattieri Bianco del Ticino DOC<br>Vinattieri Ticinesi, Tessin, Schweiz | 75cl 2009 CHF 89.00  |
| □ Coma Alta DOCa<br>Mas d'en Gil, Spanien                                  | 75cl 2009 CHF 104.00 |

### ROTWEINE

- |   |                      |
|---|----------------------|
| □ Nova<br>Ribera de Duero Gran Reserva DO<br>Bodega Alberto y Benito, Spanien | 75cl 1999 CHF 99.00  |
| □ Château Laroze MC<br>Grand Cru classé AC<br>St. Emillion AC, Frankreich     | 75cl 2005 CHF 116.00 |
| □ Riflessi d'Epoca'<br>Merlot del Ticino DOC<br>Guido Brivio, Tessin, Schweiz | 75cl 2009 CHF 135.00 |
| □ Arnione<br>Bolgheri Rosso Superiore DOC<br>Campo alla Sughera, Italien      | 75cl 2004 CHF 137.00 |
| □ Desiderio Cortona DOC<br>Avignonesi, Toscana, Italien                       | 75cl 2007 CHF 142.00 |
| □ Vinattieri DOC<br>Vinattieri Ticinesi, Tessin, Schweiz                      | 75cl 2008 CHF 195.00 |

## SPIRITUOSEN

### APERITIF UND BITTER

<input type="checkbox"/> Appenzeller	4cl	29 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Campari	4cl	23 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Cynar	4cl	16.5%	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Martini rot, weiss und trocken	4cl	15 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Pastis	2cl	45 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Fernet Branca	2cl	42 %	CHF	6.00

### PORTO UND SHERRY

<input type="checkbox"/> Sandemann Port Fine Tawny	4cl	19.5%	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Tio Pepe Very Dry Fino Sherry	4cl	15 %	CHF	6.00

### SCOTCH WHISKY

<input type="checkbox"/> Johnnie Walker Red Label	4cl	40 %	CHF	10.50
<input type="checkbox"/> Ballantine's	4cl	40 %	CHF	10.50
<input type="checkbox"/> Dimpel	4cl	43 %	CHF	12.50
<input type="checkbox"/> Johnnie Walker Black Label	4cl	40 %	CHF	14.50
<input type="checkbox"/> Chivas Regal, Glenlivet (Malt)	4cl	40 %	CHF	14.50

### BOURBON UND CANADIAN WHISKEY

<input type="checkbox"/> Four Roses, Canadian Club	4cl	40 %	CHF	10.50
<input type="checkbox"/> Jim Beam	4cl	40 %	CHF	10.50
<input type="checkbox"/> Jack Daniels Black Label	4cl	40 %	CHF	14.50

### COGNAC UND ARMAGNAC

<input type="checkbox"/> Martell VS	2cl	40 %	CHF	7.50
<input type="checkbox"/> Remy Martin VSOP	2cl	40 %	CHF	8.50
<input type="checkbox"/> Cognac Napoleon VSOP	2cl	40 %	CHF	8.50
<input type="checkbox"/> Courvoisier VSOP	2cl	40 %	CHF	8.50
<input type="checkbox"/> Armagnac Napoleon	2cl	40 %	CHF	8.50

#### GIN, RUM UND WODKA

<input type="checkbox"/> Gordon's Dry Gin	4cl	37.5 %	CHF	8.00
<input type="checkbox"/> Bacardi Rum	4cl	37.5 %	CHF	8.00
<input type="checkbox"/> Smirnoff Wodka	4cl	40 %	CHF	8.00

#### BRANNTWEINE

<input type="checkbox"/> Obstbranntwein, Kräuter	2cl	37.5 %	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Williams, Kirsch, Grappa	2cl	37.5 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Pflümüli, Zwetschgen	2cl	37.5 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Marc de Bourgogne Morin	2cl	40 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Calvados Morin	2cl	40 %	CHF	7.50
<input type="checkbox"/> La Vieille Prune Morin	2cl	40 %	CHF	7.50

#### LIKÖRE

<input type="checkbox"/> Grand Marnier, Cointreau, Drambuie	2cl	40 %	CHF	6.50
<input type="checkbox"/> Amaretto	2cl	28 %	CHF	6.50
<input type="checkbox"/> Malibu	2cl	21 %	CHF	6.50
<input type="checkbox"/> Baileys	2cl	17 %	CHF	7.50

#### SPIRITUOSEN IN TRINKGLÄSERN

<input type="checkbox"/> Williams	2cl	40 %	CHF	5.50
<input type="checkbox"/> Kirsch	2cl	40 %	CHF	5.50
<input type="checkbox"/> Pflümüli	2cl	40 %	CHF	5.50
<input type="checkbox"/> Cognac	2cl	40 %	CHF	5.50
<input type="checkbox"/> Calvados	2cl	40 %	CHF	5.50
<input type="checkbox"/> Grappa	2cl	40 %	CHF	5.50

## SPIRITUOSEN IN FLASCHEN

<input type="checkbox"/> Wodka	75cl	40 %	CHF 110.00
<input type="checkbox"/> Gin	75cl	37.5 %	CHF 110.00
<input type="checkbox"/> Baccardi	75cl	37.5 %	CHF 110.00
<input type="checkbox"/> Calvados	75cl	40 %	CHF 125.00
<input type="checkbox"/> Grappa	75cl	37.5 %	CHF 125.00
<input type="checkbox"/> Pflümüli	75cl	37.5 %	CHF 125.00
<input type="checkbox"/> Williams	75cl	37.5 %	CHF 150.00
<input type="checkbox"/> Canadian Club	75cl	40 %	CHF 150.00
<input type="checkbox"/> Johnnie Walker	75cl	40 %	CHF 150.00
<input type="checkbox"/> Chivas Regal	75cl	40 %	CHF 190.00
<input type="checkbox"/> Jack Daniels	75cl	40 %	CHF 190.00
<input type="checkbox"/> Hines Cognac	75cl	40 %	CHF 250.00
<input type="checkbox"/> Armagnac	75cl	40 %	CHF 250.00

## COCKTAILS UND LONGDRINKS

### PRE DINNER COCKTAILS

□ Americano Campari, Martini rosso, Soda	CHF	15.00
□ Dry Martini Gin, Martini trocken	CHF	18.00
□ White Lady Gin, Cointreau, Zitronensaft	CHF	18.00
□ Wodka Martini Wodka, Martini trocken	CHF	18.00
□ Negroni Gin, Campari, Martini rosso, Soda	CHF	18.00
□ Manhattan Bourbon Whiskey, Martini rosso, Angostura bitter	CHF	18.00

### CHAMPAGNER COCKTAILS

□ Champagner Cocktail Cognac, Angostura bitter, Champagner	CHF	20.00
□ French 75 Gin, Zitronensaft, Champagner, Zucker	CHF	20.00
□ Prince of Wales Cognac, Angostura bitter, Grand Marnier, Champagner	CHF	20.00
□ Kir Royal Crème de Cassis, Champagner	CHF	20.00
□ Kir Impérial Crème de Cassis, Champagner, Wodka	CHF	22.00
□ Maximilian Campari, Grand Marnier, Grapefruit, Champagner	CHF	22.00

### KLASSISCHE COCKTAILS

□ Margarita Tequila, Cointreau, Zitronensaft	CHF	15.00
□ Daiquiri Rum, Limetten, Zitronensaft, Zucker	CHF	15.00
□ Cosmopolitan Wodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberrysaft	CHF	18.00
□ Mojito Rum, Frische Minze, Limetten, Zitronensaft, Soda	CHF	18.00

#### AFTER DINNER COCKTAILS

<input type="checkbox"/> Amaretto sour Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Brandy Alexander Brandy, Crème de Cacao, Rahm, Muskat	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Golden Cadillac Galliano, Crème de Cacao, Rahm	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> White or Black Russian Weisser oder schwarzer Wodka, Kaluha, Rahm	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Rusty Nail Scotch Whisky, Drambuie	CHF	18.00

#### LONG DRINKS

Stellen Sie sich Ihre Longdrinks nach Ihren Wünschen zusammen:

Wodka, Gin, Bacardi, Ballantines	4cl	CHF	10.00
Getränke zum auffüllen Coca Cola, Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon Red Bull, Orangensaft		CHF	5.00

## WASSERKARTE

### SCHWEIZ

- |   |        |     |       |
|---|--------|-----|-------|
| □ Jungfrau Alpenwasser ( <i>kohlensäurehaltiges Wasser</i> )  | 33 cl  | CHF | 5.00  |
| <i>Das natürliche Alpenwasser aus unserer Region Interlaken.</i>  | 50 cl  | CHF | 6.50  |
| □ Passugger   | 50 cl  | CHF | 6.50  |
| <b>Gelöste Stoffe 1135 mg/l</b> ( <i>kohlensäurehaltiges Wasser</i> )   |        |     |       |
| <i>Natürliches Mineralwasser aus der einzigartigen Tjeophil-Felsenquelle in der Bündner Rabiosaschlucht in der Nähe von Chur. Fein perlend und ausgewogen mineralisiert.</i>  |        |     |       |
| □ Valser  | 33 cl  | CHF | 5.00  |
| <b>Gelöste Stoffe 1918 mg/l</b> ( <i>stilles oder kohlensäurehaltiges Wasser</i> )  |        |     |       |
| <i>Natürliches Mineralwasser seit 25 Jahren in über 1000 m Tiefe des Piz Aul geläutert und mineralisiert. Das Valserwasser ist eines der trationsreichsten Schweizer Mineralwasser.</i>   | 50 cl  | CHF | 6.50  |
|   | 75 cl  | CHF | 9.00  |
|   | 150 cl | CHF | 15.00 |
| □ Adelbodner Alpenrose  | 75 cl  | CHF | 8.00  |
| <b>Gelöste Stoffe 2170 mg/l</b> ( <i>kohlensäurehaltiges Wasser</i> )   |        |     |       |
| <i>Adelboden ist nicht nur ein bekannter Ferienort für Wintersportarten sondern auch für ein natürliches Mineralwasser mit wertvoller und ausgewogener Mineralisation. In der Mineral und Heilquellen wurden 1949 gegründet.</i>                                  |        |     |       |
| □ Appenzeller Wasser  | 80 cl  | CHF | 8.00  |
| <b>Gelöste Stoffe 560 mg/l</b> ( <i>stilles oder kohlensäurehaltiges Wasser</i> )   |        |     |       |
| <i>Ein einzigartiges Mineralwasser aus dem Appenzellerland, das im kleinen Weiler Gontenbad (900 m ü.M.) als reines Naturprodukt aus der Tiefe des Alpsteins sprudelt. Es dauert 25 Jahren, bis das Wasser durch die Gesteinschichten bis zur Quelle gelangt.</i> |        |     |       |

### FRANKREICH

- |  |       |     |      |
|--|-------|-----|------|
| □ Perrier  | 33 cl | CHF | 5.50 |
| <b>Gelöste Stoffe 475 mg/l</b> ( <i>leicht kohlensäurehaltiges Wasser</i> )  |       |     |      |
| <i>Eines der meistgetrunkenen Mineralwasser der Welt. Es ist bekannt für sein natürliches, feinperliges Temperament und Lifestyle-Image.</i> |       |     |      |

- |   |           |      |
|---|-----------|------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Evian<br/><b>Gelöste Stoffe 357 mg/l</b> (stilles Wasser)<br/><i>Auf der rund 15 Jahre dauernden Reise durch die französischen Alpen erhält Evian seine ausgewogene Mineralisierung. Eines der weltweit bekannten Mineralwasser ohne Kohlensäure.</i></li> </ul> | 50 cl CHF | 6.50 |
|---|-----------|------|

## ITALIEN

- |   |           |      |
|---|-----------|------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Acqua Panna<br/><b>Gelöste Stoffe 475 mg/l</b> (kohlensäurehaltiges Wasser)<br/><i>Mit einem sehr geringen Mineralgehalt ist das Acqua Panna ein sehr leichtes Mineralwasser. Es führt bekanntlich zu einer besseren Verdauung bei.</i></li> </ul> | 50 cl CHF | 6.50 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>□ San Pellegrino<br/><b>Gelöste Stoffe 1109 mg/l</b> (kohlensäurehaltiges Wasser)<br/><i>Von über 700 Jahren wurde dieses Mineralwasser entdeckt. Leonardo da Vinci war einer der ersten Trinker.</i></li> </ul>                                     | 75 cl CHF | 8.00 |

## SKANDINAVIEN

- |  |           |       |
|--|-----------|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Voss<br/><b>Gelöste Stoffe 22 mg/l</b> (stilles Wasser)<br/><i>Das norwegische Wort „Voss“ bedeutet Wasserfall – damit spielt der Name, die Frische und Klarheit dieses Wasser wieder. Das Designerwasser schlechthin.</i></li> </ul> | 80 cl CHF | 14.00 |
|--|-----------|-------|

## SÜSSGETRÄNKE, SÄFTE UND CO

### SÜSSGETRÄNK

<input type="checkbox"/> Verschiedene Süssgetränke	33cl	CHF	5.00
--	------	-----	------

### FRUCHTSÄFTE

<input type="checkbox"/> Frischer Orangensaft	100cl	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Frischer Grapefruitsaft	100cl	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Diverse Fruchtsäfte	100cl	CHF	15.00

### KAFFEE / TEE

<input type="checkbox"/> Kaffee	pro Tasse	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Diverse Teesorten	pro Tasse	CHF	4.00

### BIER

<input type="checkbox"/> Rugenbräu spezial	33cl	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Rugenbräu alkoholfrei	33cl	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Alpenperle Offenausschank	20l	CHF	280.00