



Geniessen Sie feine Schweizer Spezialitäten in unserem Restaurant-Schiff an der Ländte in Interlaken Ost.

Vegane Speisen 
Vegetarische Speisen 

In unserem Restaurant werden ausschliesslich Schweizer Fleisch- und Fischprodukte sowie Backwaren verwendet und verarbeitet.

Ausnahmen werden schriftlich im Gastraum deklariert.

Unsere Fachpersonen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren angebotenen Speisen.

Vorspeisen

CHF

Grüner Blattsalat mit salzigem Nussgranola 🌿	10.00
Nüsslersalat mit gebratenem Speck, Ei und Croutons	14.50
Lauwarmer Geisskäse 🌿 kandierte Birne und Salatbouquet	16.50
Tatar vom Rüeblilachs 🌿 Brioche und Sauerrahm	16.50
Carpaccio vom Rind Trüffel-Mayonnaise, Parmesan, Pinienkerne, Artischocken	24.50
Tagessuppe 🌿	10.00

Für Zwischendurch

Zvieriplättli Trockenwurst, Rohschinken Rindrauchfleisch vom Ballenberg Hobelkäse und Eigerkäse	26.00
--	-------

Preise in CHF inklusive gesetzlicher MWST.

Hauptgerichte	CHF
Suure Mocke mit Rosinen	38.00
Kartoffelstock, Rotkraut	kleine Portion 34.00
Rindszunge	29.00
Kapernsauce, Kartoffelstock	
Kalbs Cordon bleu	46.50
gefüllt mit Eigerkäse und Ballenberg Rohschinken	
Pommes Frites und Gemüse	
Maispouardenbrust «Suprême» mit Salsiccia gefüllt	36.00
Bulgur Bratlinge, Selleriepüree und Wintergrünes	
Schweinsrahmschnitzel	29.00
Pilzrahmsauce, frische Tagliatelle	
Frutiger Egliknuserli im Bierteig	39.00
Salzkartoffeln, Tartarsauce	kleine Portion 34.00
Geräuchertes Selleriesteak 	
Sauerkraut- Gerstenrisotto, Trüffelvinaigrette	29.00
Linsen- Kokosnuss -Dal 	26.00
Linsengericht mit Kartoffeln, Sojabohnen, Kichererbsen und Rosinen	
Basmati Reis	

Preise in CHF inklusive gesetzlicher MWST.

Picanha vom Swiss Black Angus

Das Picanha auch Huftdeckel oder Tafelspitz genannt, ist als brasilianisches Nationalgericht bekannt. Die Fettschicht wird beim Zubereiten am Fleisch belassen, somit erhält es einen würzigen Geschmack und ist sehr zart.

Unser Picanha wird sanft gegart und vor dem Servieren auf original Jack Daniel's Barrel-Holz geräuchert. Das Picanha wird ab zwei Personen direkt im Restaurant tranchiert. Begleitet wird es von Kartoffelgratin, Wintergemüse, Chimichurri, Kräuterbutter und Trüffel-Hollandaise.

Preis pro Person: 52.00

**Das Picanha servieren wir jeweils am Freitag ab 18.00 Uhr
am Samstag den ganzen Tag und Sonntagmittag bis 15.00 Uhr.**

«Veggie-Picanha»

Neu bieten wir auf Vorbestellung eine vegetarische Alternative zum Picanha an, fragen sie für mehr Informationen unser Servicepersonal!

Preise in CHF inklusive gesetzlicher MWST.

Dessert	CHF
Valentin's Orangentorte mit weisser Schoggi	9.50
Hausgemachte Cremeschnitte	8.50
"Öpfelchüechli" (3 Stück) mit Vanillesauce	Portion 12.00
pro Stück extra	4.00
Coupe Dänemark	12.00
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm	
Eiskaffee	11.00
Mokkaglace mit Schlagrahm	
Coupe Baileys	14.00
Vanilleglace mit Baileys und Schlagrahm	
Tagesdessert	7.00
fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Angebot	
Unsere Glacearomen	pro Kugel 4.00
Vanille, Mocca, Mango 	
Portion Schlagrahm	2.00

Preise in CHF inklusive gesetzlicher MWST.