



Découvrez les délicieuses spécialités suisses dans notre restaurant bateau situé au débarcadère d'Interlaken Ost.

Plats végétaliens 
Plats végétariens 

Notre restaurant utilise et prépare exclusivement de la viande et du poisson d'origine suisses ainsi que des produits de boulangerie.

Vous découvrirez les origines des autres produits par écrit dans la salle de restaurant.

Nos employés se feront un plaisir de vous informer sur les éventuels allergènes présents dans les plats que nous proposons.

Entrées	CHF
---------	-----

Salade verte avec granola salé aux noix 🥗	10.00
-------------------------------------------	-------

Salade de mâche avec lard frit, œuf et croûtons	14.50
-------------------------------------------------	-------

Fromage de chèvre tiède 🥗	16.50
Poire candie et bouquet de salade	

Tartare de carottes fumés 🥗	16.50
Brioche et crème aigre	

Carpaccio de bœuf	
Mayonnaise à la truffe, parmesan, pignons de pin, artichauts	24.50

Soupe du jour 🥗	10.00
-----------------	-------

Pour les petits creux

Plateau apéritif	26.00
------------------	-------

Saucisson sec, jambon cru

Viande de bœuf fumée du Ballenberg

Fromage à râper et fromage Eiger

Plats principaux	CHF
Boeuf braisé avec raisins secs	38.00
Purée de pommes de terre, chou rouge	petite portion 34.00
Langue de bœuf	29.00
Sauce aux câpres, purée de pommes de terre	
Cordon bleu de veau	46.50
Fourré au fromage Eiger et au jambon cru Ballenberg	
Frites et légumes	
Suprême de poularde au maïs farci à la salsiccia	36.00
Galettes de boulgour, purée de céleri et légumes verts d'hiver	
Escalope de porc	29.00
Sauce à la crème aux champignons, tagliatelles fraîches	
Beignets de poisson de Frutigen dans une pâte à la bière	39.00
Pommes de terre vapeur, sauce tartare	petite portion 34.00
Steak de céleri fumé 🥬	
Risotto d'orge et à la choucroute, vinaigrette à la truffe	29.00
Dal aux lentilles et à la noix de coco 🌿	26.00
Plat à base de lentilles avec pommes de terre, graines de soja, pois chiches et raisins secs	
Riz basmati	

Prix en CHF, TVA légale comprise

Picanha de Swiss Black Angus

La Picanha, également appelée boeuf bouilli, est connue comme le plat national brésilien.

Lors de la préparation, la couche de graisse est laissée sur la viande, ce qui lui confère un goût épicé et une grande tendreté.

Notre Picanha est cuit doucement et fumé sur du bois de barrique Jack Daniel's original avant d'être servi.

La Picanha à partir de deux personnes est découpée directement au restaurant. Elle est accompagnée d'un gratin de pommes de terre, de légumes d'hiver, de chimichurri, de beurre aux herbes et d'une sauce hollandaise à la truffe.

Prix par personne: CHF 52.00

**Nous servons la Picanha le vendredi à partir de 18h00,
Le samedi toute la journée et le dimanche midi jusqu'à 15h00.**

«Veggie-Picanha»

Nous proposons également une option végétarienne à la Picanha, disponible sur commande. Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser à notre personnel de service.

Dessert	CHF
Tarte à l'orange de Valentin avec chocolat blanc	9.50
Mille-feuille à la crème fait maison	8.50
Beignets de pommes (3 pieces) avec sauce vanille	portion 12.00
Supplémentaire par pièce	4.00
Coupe Dänemark	12.00
Glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème chantilly	
Café glacé	11.00
Glace au moka avec crème chantilly	
Coupe Baileys	14.00
Glace à la vanille avec Baileys et crème chantilly	
Dessert du jour	7.00
Veuillez demander l'offre à notre personnel de service.	
Nos arômes de glace	par boule 4.00
Vanille, moka, mangue 	
Portion de crème chantilly	2.00

Prix en CHF, TVA légale comprise

Boissons	CHF
----------	-----

Boissons apéritives	
----------------------------	--

Aperol Spritz	10.50
---------------	-------

Spritzer au vin blanc, sucré ou acidulé	9.00
-----------------------------------------	------

Sans alcool – San Bitter avec jus d'orange	8.00
--------------------------------------------	------

Vin pétillant	
----------------------	--

Anima Prosecco Treviso DOC	10cl	9.00
----------------------------	------	------

L'anima di Vergani, Asolo	75cl	62.00
---------------------------	------	-------

Région: Vénétie, Italie

Cépage: Glera (Prosecco)

Vin rosé	
-----------------	--

Dôle Blanche Mir isch glych, Wallis	10cl	6.50
-------------------------------------	------	------

Ruthishauser, Uvier	25cl	16.50
---------------------	------	-------

Région; Valais, Suisse	50cl	32.00
------------------------	------	-------

Cépage: Pinot Noir, Gamay

Vin blanc		CHF
«Brienzer Wyss» Blanc de Chamoson AOC	10cl	6.00
Michel Weine	25cl	15.00
Région: Valais, Suisse	50cl	30.00
Cépage: Chasselas		
Summa Summarum Pinot Grigio delle Venezia	10cl	6.20
Summa Summarum Veneto	25cl	15.50
Région: Vénétie, Italie	50cl	31.00
Cépage: Pinot Grigio	75cl	42.00
Heida Grand Métral, Provins Wallis	75cl	61.00
Provins, Sion		
Région: Valais, Suisse		
Cépage: Heida		
Spiezer Riesling x Sylvaner	75cl	55.00
Rebbaugenossenschaft Spiez		
Région: Berne, Suisse		
Cépage: Riesling x Sylvaner		
Tra Noi Bianco del Ticino	75cl	65.00
Gialdi&Vergani, Mendrisio		
Région: Tessin, Suisse		
Cépage: Merlot		

Prix en CHF, TVA légale comprise

Vin rouge		CHF
Piganot, Cuvée Salvagnin AOC	10cl	6.00
Hammel SA, Rolle	25cl	15.00
Région: Vaud, Suisse	50cl	30.00
Cépage: Pinot Noir, Gamay		
Primitivo Versante	10cl	6.50
Salento IGT, Vallone	25cl	16.50
Région: Apulien, Italie	50cl	32.00
Cépage: Primitivo	75cl	45.00
Merlot Tra Noi Rosso	75cl	55.00
Merlot del Ticino DOC, Gialdi & Vergani		
Région: Tessin, Suisse Cépage: Merlot		
Humagne Rouge	50cl	36.00
Reserve des Administrateurs, Cave Saint Pierre		
Région: Valais, Suisse Cépage: Humagne Rouge		
Finca Antigua	75cl	46.00
Bodegas, Finca Antigua, Toledo		
Région: La Mancha Cépage: Tempranillo		
Cuvée Intro, Vin de Table Suisse		
Rebbaugenossenschaft Spiez	75cl	59.00
Région: Berne, Suisse		
Cépage: Blaburgunder, Cabernet Jura, Gamaret und Garanoir		
Zweigelt Pahlen	75cl	58.00
Alexs- Back to Eden Winer		
Région: Burgenland, Autriche Cépage: Zweigelt		

Prix en CHF, TVA légale comprise

Bières de la région

Rugenbräu Spezial hell	33 cl	5.00
Rugenbräu sans alcool	33 cl	5.00
Rugenbräu Zwickel	33 cl	6.50
Rugenbräu Lager	50 cl	7.00
Burgbier, Brienzersee <i>Wheat Orange Ale</i>	33 cl	6.50

Apéritifs	Vol%		CHF
Martini blanc	15	4 cl	8.00
Campari	25	4 cl	8.00
Cynar	17	4 cl	8.00

Spiritueux

Williams, Fassbind	41	2 cl	8.00
Vieille Prune, Fassbind	42	2 cl	8.00
Echo	42	2 cl	9.00
Bruno's Eau-de-vie de pomme de Brien			
Remy Martin VSOP	40	2 cl	10.00
Grappa di Paesanella, Barolo	41	2 cl	8.50
Baileys	17	4 cl	6.50

Prix en CHF, TVA légale comprise

Boissons sans alcool

Adelbodner avec ou sans gaz	50 cl	5.70
Adelbodner avec ou sans gaz	100 cl	9.90
Coca, Coca Zero	33 cl	4.60
Rivella rouge, Rivella bleu	33 cl	4.60
Tonic Water/Bitter Lemon	20 cl	5.00
Jus d'orange / jus de tomate	20 cl	5.00
Ginger Beer	50 cl	5.00

Débit de boissons

Eau de minéral, Citro, thé froid	30 cl	4.20
----------------------------------	-------	------

Boissons chaudes**CHF**

Café crème	4.80
Espresso	4.80
Café au lait	4.80
Capuccino	5.60
Latte Macchiato	5.60
Double espresso	6.20
Punch de Bönigen, selon l'offre	5.50
Ovo chaud ou chocolat chaud	5.60

Thé de Länggass de Berne	4.80
(Assam, Rose bernoise, Verveine, menthe, Ginger Lemon)	
Vin chaud fait maison	6.50
Café marin (café, Williams et crème chantilly)	8.50
Café Baileys avec crème chantilly	8.00
Café « Fertig »	6.00
Café « Luz »	6.00

Prix en CHF, TVA légale comprise