



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 découvrez 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.

<b>Entrées</b>	<b>CHF</b>
Salade verte avec granola salé aux noix 	10.00
Salade de mâche avec lard frit, œuf et croûtons	14.50
Fromage de chèvre tiède  Poire candie et bouquet de salade	16.50
Tartare de carottes fumés  Brioche et crème aigre	16.50
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	

Prix en CHF, TVA légale comprise

<b>Plats principaux</b>		<b>CHF</b>
Bœuf 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 pouarde 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 épice 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.

Prix en CHF, TVA légale comprise

<b>Dessert</b>	<b>CHF</b>
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

<b>Boissons</b>	<b>CHF</b>
-----------------	------------

<b>Boissons apéritives</b>	
----------------------------	--

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

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

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

<b>Vin pétillant</b>	
----------------------	--

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

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

Région: Vénétie, Italie

Cépage: Glera (Prosecco)

<b>Vin rosé</b>	
-----------------	--

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

Ruthishauser, Uvrier	25cl	16.50
----------------------	------	-------

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

Cépage: Pinot Noir, Gamay

Prix en CHF, TVA légale comprise

<b>Vin blanc</b>		<b>CHF</b>
«Brienzer Wysse» 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

<b>Vin rouge</b>		<b>CHF</b>
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: Blauburgunder, 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, Brienzsee Wheat Orange Ale	33 cl	6.50

<b>Apéritifs</b>	<b>Vol%</b>	<b>CHF</b>
Martini blanc	15	4 cl
Campari	25	4 cl
Cynar	17	4 cl

## **Spirituieux**

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 Brienz			
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**

	<b>CHF</b>
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