



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 Fleischprodukte verwendet und verarbeitet.

Ausnahmen werden schriftlich im Gasträum 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
Carpaccio vom Rind Trüffel-Mayonnaise, Parmesan, Pinienkerne, Artischocken	24.50
Tagessuppe 🌿	9.50

Für Zwischendurch

Zvierplättli Trockenwurst, Rohschinken Rindrauchfleisch vom Ballenberg Hobelkäse und Eigerkäse	24.00
---	-------

Hauptgerichte CHF

Suure Mocke mit Rosinen	38.00
Kartoffelstock, Rotkraut	kleine Portion 34.00
Rindszunge	29.00
Kapernsauce, Kartoffelstock	
Wienerschnitzel	45.00
Zitronenbutter, Preiselbeeren lauwarmer Kartoffelsalat	
Kalbsragout mit Herbsttrompete	37.00
Polenta mit Safran und Rosenkohl	
Schweinsrahmschnitzel	29.00
Pilzrahmsauce, frische Tagliatelle	
Frittierte Eglifilets im Bierteig	34.00
Salzkartoffeln, Tartarsauce	kleine Portion 29.00

Vegetarische Hauptgerichte

Red Thai Curry mit Gemüse, Tofu und Jasminreis 	29.00
Rote Linsen- Kartoffelbratlinge  serviert mit Lauchcreme und Wintergemüse	26.50

Picanha vom Swiss Black Angus



Das Picanha auch Hufdeckel 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 Daniels 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.**

Dessert	CHF
Lauwarmes Brownie mit Mangosorbet	9.50
Eierlikörcreme	9.50
"Öpfelchüechli" (3 Stück) mit Vanillesauce	Portion 10.50
pro Stück extra	2.80
Coupe Dänemark	12.00
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm	
	kleine Portion 9.00
Eiskaffee	12.00
Mokkaglace mit Schlagrahm	kleine Portion 9.00
Coupe Baileys	15.00
Vanilleglace mit Baileys und Schlagrahm	kleine Portion 13.00
Tagesdessert	6.50
fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Angebot	

Getränke		CHF
-----------------	--	------------

Zum Astosse		
--------------------	--	--

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

Gespritzter Weisswein süss oder sauer		9.00
---------------------------------------	--	------

Alkoholfrei – San Bitter mit Orangensaft		8.00
--	--	------

Schaumwein		
-------------------	--	--

Prosecco DOC Millesimato Brut Impero	10cl	9.00
--------------------------------------	------	------

Valdobbiadene	75cl	62.00
---------------	------	-------

Region: Venetien, Italien		
---------------------------	--	--

Rebsorten: Glera (Prosecco Superiore)		
---------------------------------------	--	--

Rosewein		
-----------------	--	--

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

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

Region; Wallis, Schweiz	50cl	32.00
-------------------------	------	-------

Rebsorten: Pinot Noir, Gamay		
------------------------------	--	--

Weisswein		CHF
Brienzer Wyss Blanc de Chamoson AOC	10cl	5.60
Michel Weine	25cl	14.00
Region: Wallis, Schweiz	50cl	28.00
Rebsorte: Chasselas		
Spiezer Riesling x Sylvaner	10cl	7.50
Rebbaugenossenschaft Spiez	25cl	18.00
Region: Bern, Schweiz	50cl	37.00
Rebsorte: Riesling x Sylvaner	75cl	55.00
Heida Grand Métral, Provins Wallis	75cl	61.00
Provins, Sion		
Region: Wallis		
Rebsorte: Heida		
Stamm's Nr. 3	75cl	57.00
Wein Stamm, Thayngen		
Region: Schaffhausen, Schweiz		
Rebsorte: Müller- Thurgau, Chardonnay		
Summa Summarum Pinot Grigio delle Venezia	75cl	42.00
Summa Summarum, Veneto		
Region: Venetien, Italien Rebsorte: Pinot Grigio		

Rotwein		CHF
Piganot, Cuvée Salvagnin AOC	10cl	6.00
Hammel SA, Rolle	25cl	15.00
Region: Waadtland, Schweiz	50cl	30.00
Rebsorten: Pinot Noir, Gamay		
Neprica Primitivo	10cl	6.50
Tormaresca, Castel del Monte	25cl	16.50
Region: Apulien, Italien	50cl	32.00
Rebsorte: Primitivo	75cl	45.00
Cuvée Intro, Vin de Table Suisse	75cl	59.00
Rebbaugenossenschaft Spiez		
Region: Bern, Schweiz		
Rebsorten: Pinot Noir, Cabernet Jura		
Merlot Pra' Rosso, DOC	75cl	55.00
Guido Brivio Mendrisio		
Region: Tessin, Schweiz	Rebsorten: Merlot	
Humagne Rouge	50cl	36.00
Reserve des Administrateurs, Cave Saint Pierre		
Region: Wallis, Schweiz	Rebsorte: Humagne Rouge	
Cornalin AOC	75cl	60.00
Reserve des Administrateurs, Cave Saint Pierre		
Region: Wallis, Schweiz	Rebsorten: Cornalin	

Bier in Flaschen

Rugenbräu Spezial hell	33 cl	5.00
Rugenbräu alkoholfrei	33 cl	5.00
Rugenbräu Zwickel	33 cl	6.50
Rugenbräu Lager	50cl	6.50

Aperitifs

Vol%

CHF

Martini weiss	15	4 cl	8.00
Campari	25	4 cl	8.00
Cynar	17	4 cl	8.00

Spirituosen

Williams, Fassbind	41	2 cl	8.00
Vieille Prune, Fassbind	42	2 cl	8.00
Remy Martin VSOP	40	2 cl	10.00
Grappe di Paesanella, Barolo	41	2 cl	8.50
Baileys	17	4cl	6.50

Alkoholfreie Getränke		CHF
Adelbodner mit & ohne Kohlensäure	50 cl	5.70
Adelbodner mit & ohne Kohlensäure	100 cl	9.90
Cola, Cola Zero	33 cl	4.60
Rivella rot, Rivella blau	33 cl	4.60
Tonic Water/Bitter Lemon	20 cl	5.00
Orangensaft / Tomatensaft	20 cl	5.00
Offenausschank		
Mineralwasser, Citro, Eistee	30 cl	4.20
Warme Getränke		CHF
Kaffee creme		4.60
Espresso		4.60
Schale		4.60
Capuccino		5.60
Doppelter Espresso		6.20
Punsch aus Bönigen je nach Angebot		5.00
Ovo oder Schokolade		5.00
Länggass-Tee (Assam, Berner Rose, Verveine, Minze)		4.60
Matrose Kafi		8.50
Kaffee, Williams und Schlagrahm		
Kafi Baileys mit Schlagrahm		8.00
Kafi Fertig		6.00
Kafi Luz		6.00