

salzano

HOTEL - SPA - RESTAURANT
INTERLAKEN SWITZERLAND

MENÜVORSCHLÄGE

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Anfrage und freuen uns, Ihnen eine Auswahl von Menüs für verschiedene Anlässe vorschlagen zu dürfen.

Für die Menüberatung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Ihre Wünsche zu realisieren, liegt uns besonders am Herzen.

Es würde uns freuen, für Sie ein "spezielles Essen" zusammenstellen zu dürfen.

Selbstverständlich können Sie mit den einzelnen Gerichten auch Ihr "eigenes" Menü kreieren!

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst
Ihre Familie Sonja und Patrizio
Salzano und Mitarbeiter



Das SALZANO kann erreicht werden:

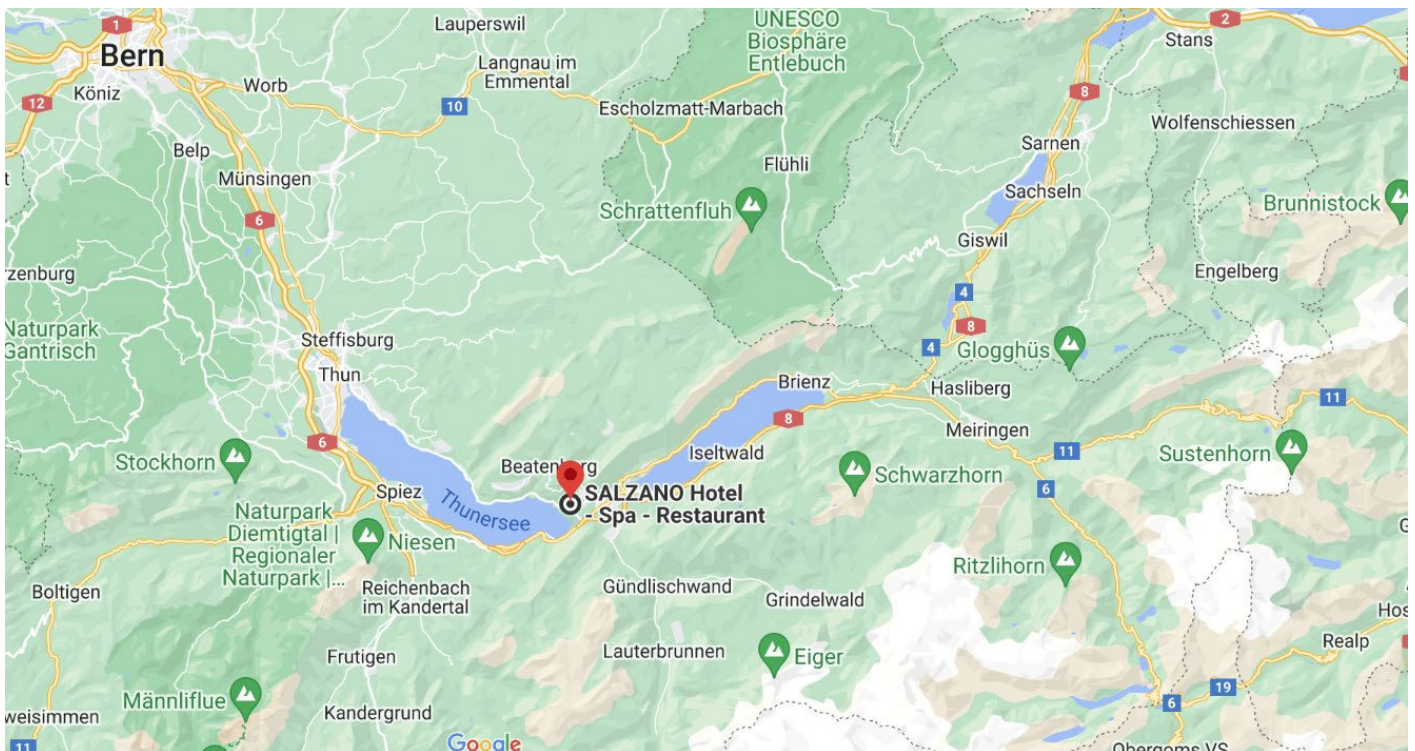
Adresse: Seestrasse 108, 3800 Unterseen

Per Auto:	2	Stunden von Basel	1	Stunde von Luzern
	2	Stunden von Zürich	1	Stunde von Gstaad
	2	Stunden von Montreux	3	Stunden von Lugano
	3	Stunden von Chur	3	Stunden von Genf
	3	Stunden von St. Gallen	30	Minuten von Bern
	15	Minuten von Thun	20	Minuten von Brienz

Per Bahn: SBB-Station Interlaken-West, 25 Gehminuten bis zum SALZANO

Bus: Bus Nr. 21 von Interlaken West bis Schiessstand Lehn (Halt auf Verlangen)

Parkplätze: (Halt auf Verlangen) eigene Parkplätze vor dem Hotel





Tipps für den Veranstalter:

- Aperitif:** In der Piccolo Bar, im Restaurant, auf der Terrasse oder Sunset Lounge als auch im Garten möglich.
- Blumen:** Gerne erstellen wir Ihre Blumenarrangements nach Ihren Wünschen. Sie können diese auch selbst mitbringen oder liefern lassen.
- Dekoration:** Auf Wunsch gestalten wir Ihnen zum Anlass passende, stimmungsvolle Dekorationen: Weihnachts- Ostern- Herbst- oder andere Festdekoration (Kosten nach Material und Aufwand)
Selbstverständlich können Sie auch Ihren Blumenschmuck mitbringen.
- Menükarten:** Weisses oder farbiges A4 Blatt gefaltet - kostenlos
Weitere Möglichkeiten auf Anfrage - Preis je nach Art der Menükarte
- Personen-Anzahl:** Geben Sie uns bitte 2 Tage vor dem Anlass die genaue Personenanzahl an, welche dann als Basis für die Verrechnung gilt.
- Kinder:** Kinder im nichtschulpflichtigen Alter bewältigen meistens kein ganzes Menu. Bestellen Sie nur das Gedeck oder je 2 Kinder ein Menu. Vor dem Hotel haben wir einen schönen Kinderspielplatz. Ebenfalls können Spielzeuge zur Verfügung gestellt werden.
- Zapfengeld:** Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen zum Fest?
Wir verrechnen ein Zapfengeld von CHF 20.- pro 75cl Flasche
- Ansprachen:** Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf des Bankettes ein wichtiges Anliegen. Es wäre uns und Ihnen gedient, wenn Sie die Zeiten und Dauer Ihrer Reden angeben, damit der Ablauf nicht gestört wird.
- Unterhaltung:** Ist neben der guten Küche und dem erstklassigen Service ein wichtiges Element für einen erfolgreichen Anlass. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gerne Musiker jeglichen Musik-Stils. Natürlich können Sie die Musiker auch selber engagieren.
- Polizeistunde:** Polizeistunde ist um 00.00 Uhr.
- Verlängerung:** Verlängerungen sind nach Absprache möglich bis max. 2.00 Uhr. Pro angebrochene Stunde werden CHF 150.- verrechnet.



Tipps für den Veranstalter:

Ausflüge: Ausflüge: z.B. aufs Jungfrauoch, Schilthorn, Niederhorn, zum Ballenberg usw.
Kutschenfahrten ab Hotel, oder ein Helikopterrundflug direkt ab dem Hotel.

Raummiete: Stübli für Schulungen/ Seminar, je nach Bestuhlung bis 30 Personen

08.00 - 17.00 CHF 150.-

14.00 - 17.00 CHF 60.-

Technik: Wir können Ihnen folgende technische Hilfsmittel zur Verfügung stellen

- Flip-Chart CHF 15.-
- Leinwand kostenlos
- Projektor/Beamer CHF 25.-

Lokalitäten: Stübli bis 40 Plätze

Restaurant bis 50 Plätze

Terrasse bis 60 Plätze

Menübesprechung:

Ihr Anlass ist für uns sehr wichtig und wir möchten daher sehr gerne alle Einzelheiten mit Ihnen vorgängig besprechen. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie. Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin.

Ansprechperson: Patrizio Salzano

Telefon: +41 (0)33 821 00 70

E-Mail: welcome@salzano.ch



Naturnahe Erlebnisküche

Die Idee zu unserer neuen Küchenphilosophie entstand eigentlich beim Bau von unserem SPA-Bereich. Viel Holz auch Altholz, natürliche Materialien, Steine, Heu, Arve, Getreide, Kräuter, warme ruhige Farben und viele kleine Details prägen unseren Salzano SPA. Jedes kleinste Detail, jeder Farbton kommt aus unserer Hand. So lag es auf der Hand, mit der Küche in dieselbe Richtung zu gehen. Angefangen haben wir mit Eichenholzsuppe und Tannennadeleis. Das Echo von unseren Stammgästen war mehr als positiv - nein, sie animierten uns richtig zum Weitermachen. Sie haben Lust auf Natur, welche beim Essen spürbar is(s)t!

Natur in der Küche und im SPA - in harmonischer Symbiose! Alpine Küche der Vergangenheit aufgreifen und neu interpretieren, mit Blick in die Zukunft, innovativ, kreativ und voller Überraschungen. Die Beschaffung der Lebensmittel aus nächster Umgebung ist allerdings eine neue Herausforderung für uns, welche sich nicht ganz einfach gestaltet. Saisonale und Lokale Produkte sind in unseren Bergregionen nur beschränkt verfügbar. Damit unsere Vision in Form von Gerichten auf die Teller kommen, braucht es die richtigen Personen dazu. Unser Küchenteam ist mit seiner grossen Liebe zur Natur, mehr als prädestiniert dazu. Frisch zubereiten bedeutet aber nicht nur hohe Qualität, sondern auch grösseren Arbeitsaufwand; für Sie vielleicht einmal etwas längere Wartezeiten. Danke für Ihr Verständnis. Wir verwöhnen Sie aus Leidenschaft.

Lassen Sie sich überraschen!

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch Wald und Wiesen.

3 - Gang Menü | CHF 95
Vorspeise | Hauptgang | Dessert

5 - Gang Menü | CHF 140
2 Vorspeisen | Suppe | Hauptgang | Dessert

6 - Gang Menü | CHF 150
2 Vorspeisen | Fisch | Fleisch Hauptgang | Käse | Dessert

Teilen Sie uns mit, was für Speisen Sie nicht mögen oder vertragen. Anhand davon können wir Ihre Wünsche einbinden und für Sie ein einzigartiges Menü zusammenstellen

Gerne stellen wir auch ein Menü mit Ihnen persönlich zusammen. Melden Sie sich doch für einen Termin mit unserem Küchenchef Jan Wesemann um ein individuelles Erlebnis zu gestalten.



<p>Köstlichkeiten zum Aperitif SCHWEIZER APERO</p> <p>Spritziger Weisswein aus unserem Weinkeller ergänzt mit Fruchtsäften</p> <p>dazu Saanen Hobelkäse mit Butterzopf</p>	<p>Preis nach Aufwand</p> <p>pro Teller CHF 12.-</p>
<p>INTERNATIONALER APERO</p> <p>Campari, Martini, Cynar, Sherry, Porto Weiss- und Rotwein aus unserem Keller Orangensaft, Mineralwasser</p>	<p>Preis nach Aufwand</p>
<p>RUSTIKALER APERO</p> <p>Weisswein, verschiedene Säfte, Bier</p> <p>BUFFET: Ballenbergwurst, Rugenknebel, Beo-Trockenfleisch, Saanen Hobelkäse, Beo-Alpkäse, verschiedene Brotsorten</p>	<p>Preis nach Aufwand</p>
<p>VIP-CHAMPAGNER APERO</p> <p>Wir organisieren gerne für Sie Ihren Lieblings Champagner oder Prosecco oder Sekt</p> <p>dazu Feinschmecker CANAPES mit Hummer, Languste, Gänseleber</p>	<p>Preis nach Aufwand</p> <p>pro Stk. CHF 15.-</p>
<p>SAISON BOWLE</p> <p>Je nach Jahreszeit bereiten wir Ihnen eine köstliche Bowle aus frischen Früchten, z. B. Erdbeerbowle, Pfirsichbowle, Ananasbowle, Melonenbowle usw.</p>	<p>Preis pro Liter CHF 38.-</p>
<p>KINDERBOWLE</p> <p>Überraschungsbowle (Alkoholfrei) für unsere jüngsten Gäste, mit Popcorn.</p>	<p>Preis pro Liter CHF 15.-</p>
<p>WINTERTRAUM</p> <p>Glühwein und Bratapfelpunch</p>	<p>Preis pro Pers. CHF 12.-</p>
<p>NATURNAHER APERO</p> <p>Fingerfood aus unserer naturnahen Küche Getränke nach Wahl</p>	<p>Preis pro Pers. CHF 15.-</p>



Kleine Köstlichkeiten zum Aperitif

Schinkengipfeli, Käseküchlein	pro Stk. CHF 4.50
Feines Blätterteiggebäck	pro Teller CHF 14.-
Knackige rohe Gemüestäbchen dazu rassige Dips	pro Teller CHF 14.-
Crostini mit diversen mediterranen Aromen.	pro Pers. CHF 3.50
Grissini mit Rohschinken	pro Pers. CHF 2.50
Mini-Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce	pro Pers. CHF 5.-
Panierte Krevettenschwänze mit Zitronen-Chilisauce	pro Pers. CHF 8.50
Alkoholfreie Getränke	
Orangensaft, Multivitaminsaft, Ananassaft	pro Liter CHF 12.-
Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Rivella, Eistee.	pro Liter CHF 8.50



Menüvorschläge

<p>Menü 1 – CHF 78.-</p> <p>Geräucherte Fischfilets aus Schweizer Seen mit Salatbukett ***</p> <p>Kalbsrückensteak Rosmarinkartoffeln Gratinierte Tomate ***</p> <p>Schokoladenmousse mit Beeren und Sorbet</p>	<p>Menü 2 – CHF 69.-</p> <p>Lachstatar mit Gurke, Dill und Pumpernickel ***</p> <p>Rindsschmorbraten nach Grossmutter Art Kartoffelstock Frisches Marktgemüse ***</p> <p>Meiringer Meringue mit Vanille Eis und Rahm</p>
<p>Menü 3 – CHF 56.-</p> <p>Bündner Gerstensuppe ***</p> <p>Schweinsnierstück am Stück gebraten Champignonrahmsauce Nudeln und Saisongemüse ***</p> <p>Karamellköppli mit Rahm</p>	<p>Menü 4 – CHF 74.-</p> <p>Grüner Salat mit Speck, Ei und Croutons ***</p> <p>Lammkarree nach Provenzalischer Art Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel ***</p> <p>Dessert Variation „Salzano“</p>
<p>Menü 5 – CHF 65.-</p> <p>Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Rucola ***</p> <p>Kalbshaxe (Ossobuco) Cremolata Polenta ***</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Menü 6 – CHF 68.-</p> <p>Randentatar mit Ziegenfrischkäse und Haselnuss ***</p> <p>Schweins-Piccata an Tomatensauce Risotto Milanese und Saisongemüse ***</p> <p>Panna cotta mit Vanilleduft und Himbeeren</p>



<p>Menü 7 – CHF 76.-</p> <p>Vitello tonnato ***</p> <p>Schweinsfilet Saltimbocca Nudeln und Saisongemüse ***</p> <p>Zitronensorbet mit Limoncello von der Amalfi-Küste</p>	<p>Menü 8 – CHF 79.-</p> <p>Hausgemachte Teigwaren an Lachsrahmsauce und Blattspinat ***</p> <p>Rindsfilet am Stück gebraten an MarsalasaUCE Ofenkartoffeln Glasiertes Gemüse ***</p> <p>Mascarpone Creme mit Amaretto-Likör</p>
<p>Menü 9 – CHF 94.-</p> <p>Ziegenkäse gratiniert mit Randenvariation ***</p> <p>Habkern Berg-Heusuppe ***</p> <p>Chateaubriand an Sauce Bearnaise Kartoffelgratin und Gemüse ***</p> <p>Zimtparfait mit marinierten Zwetschgen</p>	<p>Menü 10 – CHF 96.-</p> <p>Caesar Salat ***</p> <p>Karottencremesuppe mit Ingwer ***</p> <p>Duett vom Kalb aus dem Berner Oberland (Bäckli und Rücken) Kroketten und Gemüse ***</p> <p>Himbeersorbet mit Joghurt-Ganache und karamellisierter weisser Schokolade</p>
<p>Menü 11 – CHF 78.-</p> <p>Temperierte Lachstranche auf Gemüse-Couscous ***</p> <p>Tomatenextrakt auf Tomatenvariation ***</p> <p>Appenzeller Entenbrust an Orangensauce</p> <p>Pommes Williams Rotkraut ***</p> <p>Gefüllte Crepes mit Früchten und Eis</p>	<p>Menü 12 – CHF 99.-</p> <p>Kalbstatar mit Schalotten, Champignons und Tanne ***</p> <p>Patrizio's Ravioli gefüllt mit Frischkäse und Gemüse ***</p> <p>Dry Ages Entrecote mit Kräuterbutter Kroketten und Rahm-Wirsing ***</p> <p>Hausgemachte Sorbet-Variation mit Früchten und Meringue</p>



Weitere Vorschläge zum selbst zusammenstellen:

Vorspeisen

- Melone mit Rohschinken CHF 14.-
- Carpaccio vom Rind mit Parmesan-Spänen CHF 16.-
- Rinds-Tartar mit Toast und Butter CHF 21.-
- Vitello Tonnato mit Kapern CHF 21.-
- Hausgemachte Casarecce mit Gemüse und Ziegenkäse CHF 16.-
- Hausgemachte Casarecce mit Pesto und Tomaten Concasse CHF 16.-
- Geflämmt Lachs mit Rettich, Cashewnüssen und Koriander CHF 18.-
- Randentatar mit Ziegenfrischkäse und Haselnuss CHF 16.-

Suppen

- Karottensuppe mit Ingwer CHF 10.-
- Habkern Berg-Heusuppe CHF 11.-
- Thai-Currysuppe CHF 15.-
- Waldpilzsuppe CHF 12.-
- Maronissuppe CHF 11.-
- Randensuppe mit Kräuteröl CHF 10.-



Hauptspeisen

- Duo von Rind-Schweinsfiletmedaillons Wildkräuterjus, Kroketten, Gemüse CHF 53.-
- Niedertemperatur gegarte Poulet Brust Supreme an Estragon Sauce Kräuterbratkartoffeln und gebackene Karotten CHF 32.-
- Lammbraten mit Thymiansauce Rosmarinkartoffeln und Ofen geschmortes Gemüse CHF 42.-
- Schweinsgeschnetztes an Paprikasauce (leicht scharf) Hausgemachte Pasta und gratinierter Blumenkohl CHF 28.-
- Kalbsbraten an Rosmarinsauce Kartoffelgratin und Bohnen Cassoulet CHF 42.-
- Entrecote an grüner Pfeffersauce Kartoffel-Galetten, Saisongemüse CHF 51.-

Fisch

- Gebratene Felchenfilets auf «Müllerin Art» Salzkartoffeln und Blattspinat CHF 34.-
- Gebratene Zanderfilets an Kräuterbutter Pilawreis und Brokkoli CHF 41.-
- Seesaibling auf Safran-Risotto und Fenchelgemüse CHF 31.-
- Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitrone Petersilien-Kartoffeln, gedämpftes Gemüse CHF 26.-
- Eglifilets aus Ringgenberg Kartoffelstock und Sauerkraut CHF 45.-
- Niedertemperatur gegartes Lachsfilet Zitronenrisotto und Zucchetti CHF 36.-

WICHTIG:

Die oben genannten Preise gelten nur ab 10 Personen und einer Menüzusammenstellung ab 3 Gängen.



Saisonale Ideen

Frühling: Bärlauch, Portulaksalat, Spargeln, Erdbeeren

Sommer: Rhabarber, Beeren, Melonen, Kirschen

Herbst: Wild, Rosenkohl, Krautstiel, Kürbis, Kastanien

Winter: Kraut, Lauch, Nüsslisalat, Pastinake