





VORSPEISEN

Gemischter Saisonsalat Salade de saison	v	10.50
Nüsslisalat mit Ei und Tomate Salade de doucette avec œuf et tomate	L, V	12.00
Nüsslisalat mit sautierten Champignons, Speckwürfelchen und knusprigen Croûtons Salade de doucette, champignons sautés, lardons et croûtons	G, L	14.00
Gemischter Salat mit gebratenen Rindsfiletstreifen 120g Salade de saison avec des lanières du filet de boeuf 120g		29.00
Wildterrine mit Zwetschgen-Marmelade, einheimische eingelegte Pilze und Kräutersalat vom Garten Terrine du gibier, compote de quetsches chaud, champignons de bois, salade des herbes du notre jardin	G, L	21.00
Hausgeräucherter Lachs, mit Blinis Zitronen-Crème fraîche und Gurken Saumon fumé maison et son blinis avec crème fraîche au citron et concombre	G, L	18.00
Tagessuppe Potage du jour		9.50



PASTA

Alle unsere Teigwaren sind mit viel Liebe hausgemacht!

Toutes nos pâtes sont faites maison!

		kl. Port.	
Patrizio's Ravioli gefüllt mit Frischkäse und Gemüse an Nussbutter	G, L, V	24.00	29.00
Ravioli farcis de fromage frais et légumes au beurre de noix			
Kürbis-Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Salbei-Granola	G, L, V	22.00	28.00
Gnocchi de citrouille avec des tomates séchées, granola au sauge			
Gestalten Sie Ihr Pastagericht selbst: Tagliatelle, Casarecce oder Maccheroni mit:			
Choisissez votre pâte préféré: Nouilles, Casarecce ou Macaroni avec:			
Aglio e olio	G, V	17.00	24.00
Rinderfiletstreifen, getrocknete Tomaten in Rotwein-Jus	G	36.00	41.00
Lanières du filet de boeuf, tomates séchées au vin rouge			
Chardonnay-Velouté verfeinert mit schwarzem-Trüffel aus der Schweiz	G, L	34.00	39.00
Velouté de chardonnay aux truffes suisse			
Tagesfisch von Schweizer Seen an Chardonnay-Velouté	G, L		TP
Poisson du jour au velouté de chardonnay			



HAUPTSPEISEN

		kl. Port.	
Kalbsgeschnetzeltes (160g) nach Zürcher Art serviert im „Pfännli“ begleitet von Rösti Emincé de veau (160g) à la zurichoise avec Rösti	L	31.00	36.00
Pouletbrust mit Poulet Beurreblanc Poitrine de poulet au poulet Beurreblanc	L		34.00
Zartes Dry Aged Rindsfilet(200g) an Diolinoir-Rotweinsauce Filet de boeuf (200g) sauce au vin rouge Diolonoir			54.00
Wildschweinkotelett mit Rauchgrill-Aroma an Jack Daniels Barbecue-Jus Côtelette de sanglier au goût fumée au Jack Daniels, jus de barbecue			37.00
Hirschpfeffer mit Preiselbeeren und Knusperschalloten Civet du Cerf, airelles, échalotes croustillantes			36.00
Fang des Tages Poisson du jour (selon capture du jour)			TP

**Dazu servieren wir Ihnen unser Tagesgemüse und eine Beilage nach Wahl:
Backkartoffelstock ^{G, L, V}, Spätzli^{G, V}, Hausgemachte Pasta ^{G, V}, Serviettenknödel ^{G, L, V}**

Accompagnements de légumes de jour et au choix:
Spaetzli ^{G, L, V}, Pûre de pommes de terre au four ^{G, L, V}, Pâtes faites maison^{G, V},
Boulette de serviette ^{G, L, V}



LOWCARB

Genussvoll essen ohne Reue!

Low- Carb Menus... glücklich und schlank, mit viel Eiweiss und dem richtigen Fett. Die LOGI- Methode ist eine natürliche, kohlenhydratreduzierte, gesunde und abwechslungsreiche Ernährung: Low-Carb at its best!

Manger avec plaisir sans avoir à en rougir!

Menus pauvres en glucides... minceur et bonheur assurés... avec beaucoup de protéines et les «bons» lipides. La méthode LOGI repose sur une alimentation naturelle, à teneur réduite en glucides, saine et variée: la meilleure des diètes hypoglucidiques

Pouletbrust am Brustknochen gegart Poitrine de poulet	L	34.00
Zartes Dry Aged Rindsfilet (200g) Filet de boeuf maturé à sec (200g)	L	54.00
Wildschweinkotelett mit Rauchgrill-Aroma Côtelette de sanglier au goût fumée	L	37.00
Fang des Tages Poisson du jour (selon capture du jour)		TP

Serviert mit Tagesgemüse an Kräuter-Olivenöl oder Saisonsalat

Servis avec légumes de jour et huile d'olive aux herbes ou salade



REHRÜCKEN

Plattenservice am Tisch flambiert und tranchiert
45 Minuten Zubereitung

Servis sur plat flambé et tranchée à table
45 minutes de préparation

Rehrücken mit seiner Herbstgarnitur
und Beilage nach Wahl (ab 2 Personen)

Selle de chevreuil, servis avec Spätzle
et sa copieuse garniture d'automne

pro Person
60.00

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

Backkartoffelstock ^{G, L, V}, Spätzli^{G, V}, Hausgemachte Pasta ^{G, V}, Serviettenknödel ^{G, L, V}

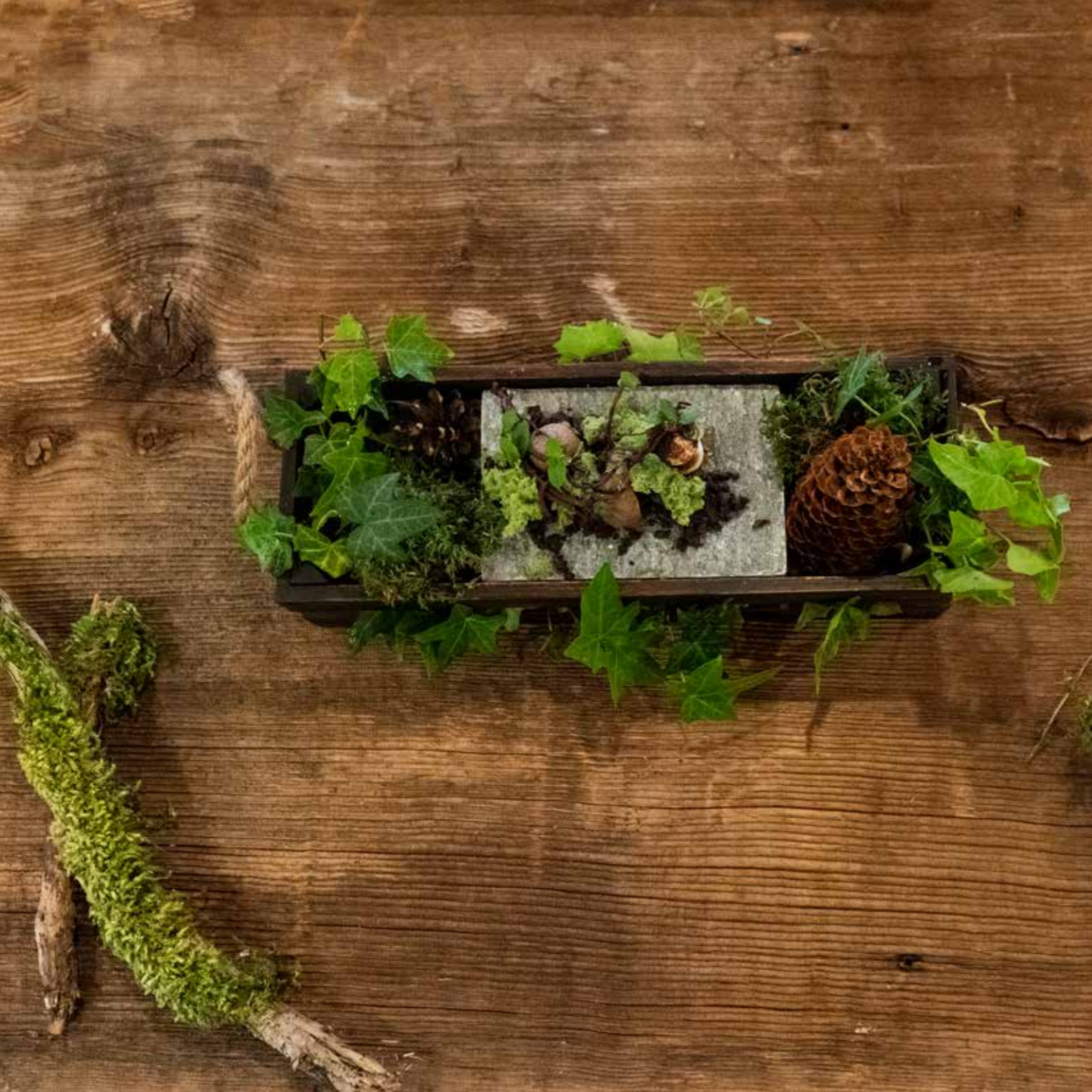
Accompagnements de légumes de jour et au choix:

Spaetzli ^{G, L, V}, Pûree de pommes de terre au four ^{G, L, V}, Pâtes faites maison^{G, V}

Boulette de serviette ^{G, L, V}

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz!

Nous utilisons uniquement la Viande suisse - La différence est là!



DESSERT

Crème brûlée mit Zimtzucker karamelisiert und Saisonfrüchte Crème brulée avec sucre à la cannelle caramélisé et fruits	L, V	11.00
Coupe Nesselrode	G, V	12.50
Mandel Vermicelle Traube Amande Vermicelle Raisin	G, L, V	21.00
Schokolade Minze Tannennadeln Chocolat menthe - aiguille de sapin	G, L, V	22.00
Hausgemachte Sorbets & Eis Glaces & Sorbets faits maison	L, V	je 4.00
Käseauswahl aus der Region mit Nüssen und hausgemachtem Chutney Sélection de fromages de la région avec des noix et du chutney fait maison	L, V	18.00

salzano

HOTEL - SPA - RESTAURANT
INTERLAKEN SWITZERLAND

Besten Dank für Ihren Besuch

Wir wünschen Ihnen kulinarische Genüsse die in Erinnerung bleiben.
Teilen Sie doch ein Bild mit Ihrer Meinung auf Facebook oder Instagram.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und freuen uns Sie bald wieder zu begrüßen.

Herzlich
Ihre Familie Salzano & Team



Legende

Deklaration Herkunft:

Rind | Kalb | Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Fisch: Schweiz

V = Vegetarisches Gericht

L = Gericht mit Laktose

G = Gericht mit Gluten

M = Gericht mit Meeresfrüchten

Allergene: Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Preise: CHF inklusive 7.7% gesetzlicher MwSt.

Unsere Lieferanten:

Fleisch: Blaue Kuh, Matten

Fisch: Michel Comestibles „vis-à-vis“ | J. von Gunten Merligen | Tropenhaus Frutigen

Gemüse: Gourmador „vis-à-vis“ | Verschiedene Bauern aus der Umgebung

Früchte: Gourmador | Hotelgarten | Ruedi's Obstgarten Brienz | Bauern aus der Region

Eier: Daniel Niederhauser

Kräuter: Bergwiesen | unserem Garten | Swiss Alpine Herbs Därstetten

Käse: Bauern aus der Nachbarschaft | Chäs Fritz, Brienz | H & R, Interlaken

Unsere Partner:

Swiss Alpine Herbs Därstetten

Saline de Bex - Salzbergwerk Bex

Karte:

Rezepte: Patrizio Salzano | Stephan Koltes

Layout: Sandro Salzano

SALZANO

Hotel - Spa - Restaurant

Seestrasse 108, 3800 Interlaken - Unterseen, Schweiz | www.salzano.ch | +41 (0)33 821 00 70

