





VORSPEISEN

Nüsslisalat mit sautierten Champignons, Speckwürfelchen und knusprigen Croûtons	G	14.00
Salade de doucette avec champignons sautés, lardons et croûtons croustillants		
Geräuchertes Lachstatar mit Gurke, Dill und Sauerrahm	L	19.00
Tartare de saumon fumé avec concombre, aneth et crème fraîche		
Gehobelter Spargelsalat mit Tomaten-Concasse, Kerbel und Bärlauch Focaccia	G	18.00
Salade d'asperges avec concassée de tomates, cerfeuil et focaccia à l'ail des ours		
Tagessuppe	L	9.50
Potage du jour		



PASTA

Alle unsere Teigwaren sind mit viel Liebe hausgemacht!

Toutes nos pâtes sont faites maison!

Patrizio's Ravioli gefüllt mit Frischkäse und Gemüse

Ravioli farcis de fromage frais et légumes

kleine
Portion
G, L, V 24.00 29.00

Gestalten Sie Ihr Pastagericht selbst aus Tagliatelle oder Casarecce mit:

Choisissez vos pâtes préférées: nouilles ou casarecce avec:

Aaglio e olio con peperoncino (Knoblauch und Öl mit Chili)

Ail et huile avec piment

G, V 19.00 24.00

Rucola-Pesto, getrocknete Tomaten und Bündler-Rohschinken

Pesto de roquette, tomates séchées et jambon cru des Grisons

G 23.00 28.00



HAUPTSPEISEN

Dry Aged Rindsfilet (200g) an Rotweinjus, Spargel, Kerbel und Schupfnudeln	G, L	58.00
Filet de bœuf dry aged (200g) au jus de vin rouge, asperges, cerfeuil et Schupfnudeln		
Schweinskotelett (220g) an Rotweinjus, Frühlingkartoffel und Spargel		42.00
Côtelette de porc (220g) au jus de vin rouge, pommes de terre de printemps et asperges		
Geschmorte Lammkeule (200g) mit Rosmarin, Polenta und Blattspinat	L	44.00
Gigot d'agneau braisé (200g) au romarin, polenta et épinards		
Pouletbrust Supreme (220g) niedergegart mit Zitrone Tagesgemüse und Oliven-Kartoffelstock	L	36.00
Poitrine de poulet suprême (220g) cuite à basse température avec du citron, légumes du jour et purée de pommes de terre aux olives		
Fang des Tages mit Tagesgemüse und Casarecce	G, L	TP
Poisson du jour avec légumes et casarecce		



LOWCARB

Genussvoll essen ohne Reue!

Low- Carb Menus... glücklich und schlank, mit viel Eiweiss und dem richtigen Fett. Die LOGI- Methode ist eine natürliche, kohlenhydrat-reduzierte, 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 Supreme (220g) niedergegart mit Zitrone 36.00

Poitrine de poulet suprême (220g) cuite à basse température avec du citron

Dry Aged Rindsfilet (200g) 58.00

Filet de bœuf dry aged (200g)

Fang des Tages TP

Poisson du jour (selon capture du jour)

Serviert mit Tagesgemüse an Kräuter-Olivenöl oder Saisonsalat

Servis avec légumes du jour à huile d'olive aux herbes ou salade



CHATEAUBRIAND

Plattenservice am Tisch tranchiert - 30 Minuten Zubereitung
Servis sur plat et tranchée à table - 30 minutes de préparation

Chateaubriand (200g) mit Bearnaiseschaum^L
ab 2 Personen

60.00
pro Person

Chateaubriand (200g) avec mousse béarnaise^L
min. 2 personnes

60.00
par personne

Dazu servieren wir Ihnen unser Tagesgemüse und eine Beilage nach Wahl:
Oliven-Kartoffelstock^V, Rösti^V oder Schupfnudeln^{G,V}

Accompagné de légumes du jour et au choix:
Purée de pommes de terre aux olives^V, roesti^V ou schupfnudeln^{G,V}

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz!
Nous utilisons uniquement la viande suisse - La différence est là!

Preise in CHF inkl 7.7% MwSt / Prix en CHF inclus 7.7% TVA



DESSERT

Blaubeer-Cake mit Blaubeer-Sorbet und Kokos-Espuma Cake aux myrtilles avec sorbet aux myrtilles et espuma à la noix de coco	G, V	15.00
Erdbeersalat mit Zitronenmelisse-Granite und Balsamico Salade de fraises avec granité à la mélisse citronnée et vinaigre balsamique	V	14.00
Schokoladenmousse mit Salz-Karamell Popcorn und Popcorneis Mousse au chocolat avec popcorn au sel-caramel et glace au popcorn	L, V	14.00
Hausgemachte Sorbets und Glace Glaces et sorbets faits maison	L	4.00 pro Kugel par boule
Käseauswahl aus der Region mit Nüssen und hausgemachtem Chutney Sélection de fromages de la région avec des noix et du chutney fait maison	G, L	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

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“ | Tropenhaus Frutigen | Verschiedene regionale Fischer

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 | Hotelgarten | 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: Jan-Philipp Wesemann | Patrizio Salzano

Layout: Sandro Salzano

SALZANO

Hotel - Spa - Restaurant

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

