





VORSPEISEN

Nüsslisalat mit sautierten Champignons, Speckwürfelchen und knusprigen Croûtons	G	15.00
Salade de doucette avec champignons sautés, lardons et croûtons croustillants		
Gebeizter Lachs mit Bärlauch-Sponge und Zitronen-Crème fraîche	G L	21.00
Saumon mariné avec sponge à l'ail des ours et crème fraîche au citron		
Linsensalat mit Ziegenfrischkäse, Gurken und Äpfel	L	17.00
Salade de lentilles au fromage de chèvre frais, concombre et pommes		
Tagessuppe	G L V	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 „Patrizio“ farcis de fromage frais et légumes

kleine
Portion
GLV 24.00 29.00

Tagliatelle aglio, olio con peperoncino
Tagliatelle aglio, olio et peperoncino

GLV 18.00 25.00

Casarecce mit Rindfiletstreifen, grüner Pfeffer und Spargeln
Casarecce avec lamelles de filet de bœuf, poivre vert et asperges

GL 34.00 39.00



HAUPTSPEISEN

Gebratenes Dry Aged-Rindsfilet (200g) mit Rosmarinjus Kräuterwürfelkartoffeln und Grillgemüse Filet de bœuf dry aged rôti (200g) avec jus au romarin pommes de terre en cubes aux herbes et légumes grillés	L	59.00
Niedertemperatur gegarte Maispouardenbrust Supreme (210g) Zitronensauce, cremige Polenta und Ratatouille Suprême de poitrine de poularde de maïs cuit à basse température (210g) sauce au citron, polenta crémeuse et ratatouille	L	39.00
Tannengeräuchertes Schweinskotelette (330g) Stangensellerie-Chutney, Bratkartoffeln und Gemüse Côtelette de porc fumée au sapin (330g) avec chutney de céleri branche, pommes de terre sautées et légumes	G L	46.00
Fang des Tages mit Hollandaiseschaum, Salicorn Safranreis und Sesamkernen Poisson du jour avec mousse hollandaise, salicorne, riz au safrané et sésame	G L	TP
Spargeln mit lauwarmen Buchweizen, Bärlauch und getrockneten Tomaten Asperges au sarrasin tiède, ail des ours et tomates séchées	L V	29.00



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

Rindsfilet Dry Aged (200g)

Filet de bœuf Dry Aged (200g)

59.00

Niedertemperatur gegarte Maispouardenbrust Supreme (210g)

Suprême de poitrine de poularde de maïs cuit à basse température (210g)

39.00

Tannengeräuchertes Schweinkotelette (330g)

Côtelette de porc fumée au sapin (330g)

46.00

Fang des Tages

Poisson du jour

G

TP

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 tranché à table - 30 minutes de préparation

Chateaubriand (200g) mit Sauce Béarnaise (ab 2 Personen)

Chateaubriand (200g) avec sauce béarnaise (à partir de 2 personnes)

G L 63.00
pro Person
par personne

Dazu servieren wir Ihnen unser Tagesgemüse und eine Beilage nach Wahl: Kräuterwürfelkartoffeln, Safranreis oder cremige Polenta ¹

Accompagné de légumes du jour et au choix:

Pommes de terre en cubes aux herbes, riz au safran ou polenta crémeuse ¹

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz!

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



DESSERT

Cheesecake mit Beeren, Butterkekscrumble und Himbeersorbet Cheesecake aux baies, crumble de biscuits au beurre et sorbet à la framboise	G L V	18.00
Bananenbrownie mit Erdnüssen und Tonkabohnen-Glace Brownie à la banane avec cacahuètes et glace à la fève tonka	G L V	16.00
Warmer Rhabarbercrumble mit Sauerrahmglace Crumble chaud à la rhubarbe avec glace à la crème acidulée	G L V	15.00
Hausgemachte Sorbets und Glace Glaces et sorbets faits maison	L V	4.90 pro Kugel par boule
Käseauswahl aus der Region mit Nüssen und Feigensenf Sélection de fromages de la région avec noix et moutarde aux figues	L V Kl. Port.	18.00 13.00

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 8.1% 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 AG

Hotel - Spa - Restaurant

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