





VORSPEISEN | HORS D'OEUVRE

Nüsslisalat mit sautierten Champignons, Speckwürfelchen und knusprigen Croûtons Salade de doucette avec champignons sautés, lardons et croûtons croustillants	G	16.00
Swiss Wagyu Rindstatar, hausgemachtes Sauerteigbrot, Tannen Kimchi und Crème fraîche Tartare de bœuf Wagyu suisse, pain au levain fait maison, Kimchi de sapin et crème fraîche	G, L	26.50
Gebeizter Lachs mit Stangensellerie, Honig, Baumnuss und Apfel Saumon mariné avec céleri en branche, miel, noix et pomme	N, L	21.00
Spargelsalat mit Kerbeldressing, frittiertem Ei und Kräutern Salade d'asperges avec vinaigrette au cerfeuil, œuf frit et fines herbes	V	18.00
Tagessuppe Soupe de jour	G, L	10.50



PASTA

Alle unsere Teigwaren sind mit viel Liebe hausgemacht!

Toutes nos pâtes sont faites maison!

		kleine Portion	
Tagliatelle Aglio, Olio und Peperoncino	G, V	17.00	24.00
Tagliatelles à l'ail, à l'huile et au piment			
Funghetti-Pasta mit gebratenen Rindsfiletstreifen, Spargeln, Erbsen und Morchelschaum	G, L	34.00	39.00
Funghetti-Pasta avec des lamelles de filet de bœuf rôti, asperges, petits pois et mousse de morilles			
Patrizio's Ravioli gefüllt mit Frischkäse und Gemüse	G, L, V	25.00	31.00
Ravioli „Patrizio“ farcis au fromage frais et légumes			



HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX

Gebratenes „Dry Aged“ Rindsfilet (200g) mit Merlotjus, Thymian-Polenta, Spargeln, Kirschtomaten	L	59.00
Filet de bœuf „Dry Aged“ (200g) rôti avec jus au merlot, polenta au thym, asperges et tomates cerises		
Lauwarme Spargeln mit Frühkartoffeln, Balsamicoessig, Cipolotti und Gruyere No.1	L, V	29.00
Asperges tièdes avec pommes de terre nouvelles, vinaigre balsamique, cipolotti et Gruyère No.1		
Kalbsblankett (180g) mit Rosa Pfeffer, Funghetti-Pasta, Spargeln, Erbsen	G, L	49.00
Blanquette de veau au poivre rose, pâtes funghetti, asperges et petits pois		
Tannengeräuchertes Schweinekotelett (300g) mit Spitzwegerich Butter, Frühkartoffeln und Gemüse	L	48.00
Côtelette de porc fumée au sapin (300g) et beurre de plantain, pommes de terre nouvelles et Légumes		
Fang des Tages mit frischem Spinat und Pilaw Mix-Reis	L	TP
Poisson du jour avec épinards frais et Riz pilaf varié		



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

Dry Aged Rindsfilet (200g)

59.00

Filet de bœuf „Dry Aged“

Tannengeräuchertes Schweinekotelett (300g)

48.00

Côtelette de porc fumée au sapin

Fang des Tages

TP

Poisson 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, serviert in 2 Gänge
Servis sur plat et tranché à table - 30 minutes de préparation, servi en deux services

*Letzte Bestellung bis 20:30 | **Dernière commande avant 20:30

Chateaubriand (200g) mit Sauce Béarnaise (ab 2 Personen)	L	65.00
Chateaubriand (200g) avec sauce béarnaise (à partir de 2 personnes)		pro Person par personne

**Dazu servieren wir Ihnen unser Tagesgemüse und eine Beilage nach Wahl:
Thymian Polenta ^L, Pilaw Mix-Reis ^L, Funghetti-Pasta ^G oder Frühkartoffeln ^L**

Accompagné de légumes du jour et au choix:

Polenta au thym ^L, Riz pilaf varié ^L, pâtes funghetti ^G ou pommes de terre nouvelles ^L

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz!

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



DESSERT

Mini-Dessert im Glas Mini-desserts en verre	G, L, V	8.50
Limettentörtchen mit Himbeeren, Meringue und Rosmaringlace Tartelette au citron vert avec framboises, meringue et glace au romarin	G, L, V	17.00
Hausgemachte Sorbets und Glace Glaces et sorbets faits maison	L, V	4.90 pro Kugel par boule
Käseauswahl aus der Region mit Nüssen und hausgemachtem Chutney Sélection de fromages de la région avec noix et chutney maison	L, V, N	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 N = Gericht mit Nüssen

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“ | 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