





## VORSPEISEN | HORS D'OEUVRE

<b>Frühlingsalat mit Bulgur, Gurke, Radieschen, Dill und Joghurtsauce</b>	G, L		16.00
Salade Primavera avec boulgour, concombre, radis, aneth et sauce au yaourt			
<b>Swiss-Wagyu-Rindstatar mit Sauerteigbrot, fermentierten Tannenspitzen und Eschalotten</b>	G, L	70 g	27.00
		140 g	49.00
Tartare de bœuf Swiss Wagyu avec pain au levain, pousses d'épicéa fermentées et échalotes			
<b>Kräuterröllchen gefüllt mit Ziegenkäse</b>	L		15.00
Rouleaux aux herbes farcis au fromage de chèvre			
<b>Gebackene Fondue-Kroketten© mit Tomaten-Thymiandip</b>	G, L		16.00
Croquettes de fondue croustillantes avec dip tomate-thym			
<b>Tagessuppe</b>	G, L		10.50
Soupe de jour			



## PASTA

**Alle unsere Teigwaren sind mit viel Liebe hausgemacht!**  
Toutes nos pâtes sont faites maison!

		kleine Portion	
<b>Funghetti mit Spargeln, Erbsen und Bärlauchbutter</b>	G, V	21.00	26.00
Funghetti aux asperges, pois et beurre à l'ail des ours			
<b>Casarecce mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Morchelrahmsauce</b>	G, L	34.00	39.00
Casarecce aux lamelles de filet de bœuf poêlées et sauce aux morilles			
<b>Patrizio's Ravioli gefüllt mit Frischkäse und Gemüse</b>	G, L, V	25.00	33.00
Ravioli „Patrizio“ farcis au fromage frais et légumes			



## HAUPTSPEISEN | PLATS PRINCIPAUX

<b>Geschmorter Lammrollbraten auf Bärlauchrisotto mit Erbsen und Spargel</b> Rôti roulé d'agneau braisé sur risotto à l'ail des ours avec pois et asperges	G, L	47.00
<b>Dry Aged Rindsfilet mit Thymianjus, cremiger Polenta und Frühlingsgemüse</b> Filet de bœuf dry-aged avec jus au thym, polenta crémeuse et légumes de printemps	G, L	59.00
<b>Kräuterschwein-Nierstück Steak mit Café de Paris-Butter, Knoblauch-Kräuter-Dauphinekartoffeln und sautiertem Krautstiel</b> Filet de porc aux herbes avec beurre Café de Paris, pommes dauphine ail-herbes et bette sauté	G, L	44.00
<b>Onsen-Ei auf Bärlauchrisotto mit Erbsen, Spargeln und Morcheln</b> Œuf Onsen sur risotto à l'ail des ours avec pois, asperges et morilles	G, L, V	29.00
<b>Sous-vide gegarte Pouletbrust Suprême mit Morchelrahmsauce, cremiger Polenta und sautiertem Krautstiel</b> Suprême de poulet cuit sous-vide avec sauce aux morilles, polenta crémeuse et bette sautée	G, L	43.00
<b>Fang des Tages mit jungem Blattspinat und Frühkartoffeln</b> Poisson du jour avec jeunes épinards et pommes de terre nouvelles	L	TP



## 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 (200 g)

Filet de bœuf maturé

59.00

### Kräuterschwein Nierstück Steak (230g)

Steak de filet de porc aux herbes

42.00

### Sous-vide gegarte Pouletbrust Suprême (200g)

Suprême de poulet cuit sous-vide

43.00

### 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, 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)**

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:  
Knoblauch-Kräuter-Dauphinekartoffeln <sup>G, L</sup>, cremige Polenta <sup>L</sup>, Frühkartoffeln**

Accompagné de légumes du jour et au choix:

Pommes dauphine ail-herbes <sup>G, L</sup>, Polenta crémeuse <sup>L</sup>, Pommes de terre nouvelles

**Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz!**

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



## DESSERT

<b>Mini-Dessert im Glas (Tagesempfehlung)</b> Mini-desserts en verre (Suggestion du jour)	G, L, V	8.50
<b>Quarkstrudel mit Aprikosensorbet und Mandeln</b> Strudel au séré avec sorbet à l'abricot et amandes	G, L, V	16.00
<b>Weisse Schokoladen Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet</b> Crème brûlée au chocolat blanc avec sorbet à la rhubarbe	L, V	18.00
<b>Hausgemachte Sorbets und Glace</b> Glaces et sorbets faits maison	L, V	4.90 pro Kugel par boule
<b>Käseauswahl aus der Region mit Nüssen und Feigensenf</b> Sélection de fromages de la région avec noix et de moutarde aux figues	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](http://www.salzano.ch) | +41 (0)33 821 00 70

