

# VORSPEISEN

<b>Gemischter Saisonsalat</b> Salade de saison	v	10.50
<b>Nüsslisalat mit Ei und Tomate</b> Salade de doucette avec œuf et tomate	L, v	12.00
<b>Nüsslisalat mit sautierten Champignons, Speckwürfelchen und knusprigen Croûtons</b> Salade de doucette, champignons sautés, lardons et croûtons	G, L	14.00
<b>Gemischter Salat mit gebratenen Rindsfiletstreifen 120g</b> Salade de saison avec des lanières du filet de boeuf 120g		29.00
<b>Hausgeräucherter Lachs, mit Blinis Zitronen-Crème fraîche und Gurken</b> Saumon fumé maison et son blinis avec crème fraîche au citron et concombre	G, L	18.00
<b>Tagessuppe</b> Potage du jour		9.50

# PASTA

**Alle unsere Teigwaren sind mit viel Liebe hausgemacht!**

Toutes nos pâtes sont faites maison!

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

# HAUPTSPEISEN

		kl. Port.	
<b>Kalbsgeschnetzeltes (160g) nach Zürcher Art serviert im „Pfännli“ begleitet von Rösti</b>	L	31.00	36.00
Emincé de veau (160g) à la zurichoise avec Rösti			
<b>Schweizer-Pouletbrust am Brustknochen gegart mit Poulet Beurreblanc</b>	L		34.00
Poularde de mais de Schaffhausen au jus de volaille			
<b>Zartes Dry Aged Rindsfilet(200g) an Diolinoir-Rotweinsauce</b>			54.00
Filet de boeuf (200g) sauce au vin rouge Diolonoir			
<b>Schweinssteak mit Rauchgrill-Aroma an Jack Daniels Barbecue-Jus</b>			34.00
Steak de porc arôme de fumée au Jack Daniels Barbecue jus			
<b>Fang des Tages</b>			TP
Poisson du jour (selon capture du jour)			

**Dazu servieren wir Ihnen unser Tagesgemüse und eine Beilage nach Wahl:  
Backkartoffelstock <sup>G, L, V</sup>, Parmesan-Kroketten <sup>G, V</sup>, Hausgemachte Pasta <sup>G, V</sup>**

Accompagnements de légumes de jour et au choix:  
Purée de pommes de terre au four <sup>G, L, V</sup>, pâtes faites maison <sup>G, V</sup> ou  
Croquettes de pommes de terre au parmesan <sup>G, V</sup>

**Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz!  
Das meiste Gemüse kommt von den Gärten der Nachbarschaft.**  
Nous utilisons uniquement la viande suisse – La différence est là!  
La plupart des légumes proviennent des jardins du voisinage.

# 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

<b>Schweizer-Pouletbrust am Brustknochen gegart</b>	L	34.00
Poularde de mais et légumes de saison		
<b>Zartes Dry Aged Rindsfilet(200g)</b>	L	54.00
Filet de boeuf maturé à sec (200g)		
<b>Schweinssteak mit Rauchgrill-Aroma</b>	L	34.00
Steak de porc arôme de fumée		
<b>Fang des Tages</b>		TP
Poisson du jour (selon capture du jour)		

## **Serviert mit Tagesgemüse an Kräuter-Olivenöl oder Saisonsalat**

Servis avec légumes de jour et 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 Sauce Bearnaise  
Marktgemüse und Beilage nach Wahl  
ab 2 Personen**

60.00  
pro Person

Châteaubriand (200g) sauce béarnaise  
Accompagnements au choix et légumes de saison  
min. 2 personnes

### **Beilage nach Wahl:**

**Backkartoffelstock <sup>G, L, V</sup>, Parmesan-Kroketten <sup>G, V</sup>,  
Hausgemachte Teigwaren <sup>G, V</sup>**

Accompagnements de légumes de jour et au choix:  
Puree de pommes de terre au four <sup>G, L, V</sup>, pâtes maison <sup>G, V</sup> ou  
Croquettes de pommes de terre au parmesan <sup>G, V</sup>

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

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

# DESSERT

<b>Crème brûlée mit Zimtucker karamelisiert und Saisonfrüchte</b> Crème brûlée avec sucre à la cannelle caramélisé et fruits	L, V	11.00
<b>Birne   Birnel   Karamell   Nüsse</b> Poire   liqueur de Birnel   caramel	G, L, V	21.00
<b>Schokolade   Minze   Tannennadeln</b> Chocolat   menthe - aiguille de sapin	G, L, V	22.00
<b>Hausgemachte Sorbets &amp; Eis</b> Glaces & Sorbets faits maison	L, V	je 4.00
<b>Käseauswahl auf dem Stein serviert</b> Choix de fromages servis à table	L, V	18.00

# 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](http://www.salzano.ch) | +41 33 821 00 70