



HOTEL JNTERLAKEN
Tradition seit 1491

Herzlich Willkommen im Hotel Interlaken

Ihr Hotel für Ihre schönsten Momente



Menüvorschläge



HOTEL JNTERLAKEN

Tradition seit 1491

Herzlich willkommen in Interlaken, einem bezaubernden Rückzugsort, der von der atemberaubenden Landschaft der Schweiz umgeben ist. Unser Hotel verbindet gemütlichen Charme mit modernem Komfort und bietet Ihnen eine wunderbare Kulisse für unvergessliche Erlebnisse. Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt des Hotel Jnterlaken, wo erstklassige Zutaten, raffinierte Zubereitung und herzliche Gastfreundschaft aufeinandertreffen.

Geniessen Sie eine kulinarische Reise durch unsere Menüvorschläge, sorgfältig von unserem Küchenchef kreiert. Ob Sie ein Gourmet-Abendessen, ein leichtes Menü oder ein reichhaltiges Fondue Chinoise Büffet bevorzugen – im Hotel Jnterlaken finden Sie eine breite Palette von exquisiten Speisen, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellen werden.

Wir laden Sie ein, die gastronomischen Höhepunkte unseres Hotels zu entdecken und Ihren Anlass mit unvergesslichen kulinarischen Erlebnissen zu bereichern.

Willkommen im Hotel Jnterlaken!

Ihr Hotel Jnterlaken Team

INHALTSVERZEICHNIS

Unsere Lokaltäten auf einen Blick.....	3
Vorspeisen.....	4
Suppen.....	5
Hauptgänge.....	6
Beilagen.....	7
Desserts.....	8
Fondue.....	9
Allgemeine Angaben & Bedingungen	10



HOTEL JNTERLAKEN

Tradition seit 1491

Unsere Lokalitäten auf einen Blick

Restaurant Taverne



Klosterkeller



Bankett bis 14 Personen
Steh-Apéro bis 20 Personen

Rokoko Saal



Bankett bis 45 Personen
Empfang bis 75 Personen

Pavillon I (1/3)



Bankett bis 20 Personen
Empfang bis 30 Personen

Pavillon II (2/3)



Bankett bis 35 Personen
Empfang bis 50 Personen

Pavillon III (3/3)



Bankett bis 60 Personen
Empfang bis 100 Personen



HOTEL JNTERLAKEN

Tradition seit 1491

MENÜKOMPONENTEN

- ab 10 Personen -

Bitte stellen Sie ein Menü zusammen, welches allen Gästen serviert wird.

Die Preise enthalten keine Getränke.

Pauschalpreise inklusive Getränke werden nicht angeboten.

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat Brotchip Sprossen Dressing	CHF 7.50
Vital Salat Gemüse Gewürz-Nüsse Alpkäse Gemüsechips Dressing	CHF 9.50
Rauch-Sellerie-Carpaccio pochiertes Ei Belper Knolle Salat Brioche Baumnuss-Honig-Dressing	CHF 14.50
Gebackener Ziegenkäse Zucchetti Jungsalat Gewürznüsse Cranberries	CHF 15.00
Lax-Karotte Oliven-Focaccia Mango Sprossen eingelegte Pilze Gurke	CHF 14.50
Swiss Alpine Lachstatar (CH) Brotchip Gurke Kapern Salat frische Kräuter Meerrettich	CHF 17.50
Avocado-Tatar Brotchip Banane Birne Salat Tomaten-Glace	CHF 15.00
Rinds-Tatar (CH) Brotchip Essiggemüse Salat Ciabatta	CHF 19.00
Bündner Coppa (CH) getrocknete Tomate Melone Alpkäse Ciabatta	CHF 16.50
Mini Burrata Ruccola Cherry Tomaten Avocado Grissini	CHF 13.50
Trüffel-Risotto Kefen Belper Knolle getrocknete Tomate	CHF 15.00



HOTEL JNTERLAKEN

Tradition seit 1491

SUPPEN

Tomatensuppe Croutons	CHF 7.00
Gemüse-Eintopf frische Kräuter	CHF 7.00
Steinpilzcrèmesuppe Kräuterspeck	CHF 7.00
Zwiebelcrèmesuppe Grissini	CHF 7.00
Randensuppe Austernpilze	CHF 7.00
Kürbiscrèmesuppe Cranberries	CHF 7.00
Pastinakencrèmesuppe Himbeere	CHF 7.00
Selleriecrèmesuppe Haselnuss	CHF 7.00
Süsskartoffelsuppe Balsamicowürfel	CHF 7.00
Kartoffel-Lauch-Suppe Kräuterspeck	CHF 7.00
Bündner Gerstensuppe	CHF 7.00



HOTEL JNTERLAKEN

Tradition seit 1491

HAUPTGÄNGE

Schweinssteak (CH) Kräuterkruste Jus	CHF 16.50
Schweinsrahmschnitzel (CH) Pilzrahmsauce	CHF 15.00
Schweinsfilet (CH) Pfeffersauce	CHF 32.50
Zartes Rindsragout (CH)	CHF 24.50
Rindsbraten (CH) Rotweinsauce	CHF 26.00
Rindsfilet (CH) Portweinjus Sauce Béarnaise	CHF 45.00
Roastbeef (CH) Pfeffersauce	CHF 39.00
Kalbsschulterbraten (CH) Rosmarinjus	CHF 28.00
Kalbsgeschnetzeltes (CH) Waldpilzsauce	CHF 29.00
Pouletgeschnetzeltes (CH) Sweet-Chili-Sauce	CHF 18.00
Sautierte Pouletbrust (CH) Thymianjus	CHF 17.50
Swiss Alpine Lachssteak (CH) Limeschaum	CHF 29.50
Gebratenes oder pochiertes Forellenfilet (CH) Safransauce	CHF 26.50
Zanderknusperli (CH) Tartarsauce	CHF 21.50
Tofu-Gemüse-Spiessli Soja-Koriander-Sauce	CHF 17.00
Süsskartoffel-Papaya-Curry Kichererbsen Koriander	CHF 20.00
Cremiges Pilz-Risotto Jungspinat Trüffelschaum	CHF 21.50
Spätzli-Pfanne Marroni Pilzsauce Gemüsechips	CHF 22.50
Sojageschnetzeltes Stroganoff Art	CHF 22.00
Zucchetti-Plätzli getrocknete Tomate Zitronenthymiansauce	CHF 17.00
Pilz-Kartoffel-Strudel Kräutersauce	CHF 19.00



HOTEL JNTERLAKEN

Tradition seit 1491

BEILAGEN

PREIS PRO BEILAGE

CHF 5.00

GEMÜSEBEILAGEN

Gemüse-Bouquet
Glacierte Karotten
Sautierte Zucchetti
Bohnen im Speck (CH) Mantel
Mini-Gemüse
Gefüllte Tomaten | Spinat | Cashewnüsse
Gratinierter Blumenkohl
Antipasti-Spiess
Blattspinat
Mediterrane Wirsingroulade
Ratatouille
Gratinierter Brokkoli
Sautierte Pilze
Geschmorte Wurzelgemüse
Eingelegtes Gemüse: Kürbis, Rande, Blumenkohl

STÄRKEBEILAGEN

Kräutertagliatelle
Kartoffelgratin
Kartoffelstampf
Reis
Geröstete Kartoffeln | Rosmarin
Butter Kartoffeln | Kräuter
Risotto | getrocknete Tomaten oder Kräuter
Süsskartoffel-Püree | Ingwer
Selleriepüree | Vanille
Rösti
Country Cuts
Polenta-Gnocchi
Parmesan-Polenta
Pommes frites
Spätzle
Gemüse-Quinoa



HOTEL JNTERLAKEN

Tradition seit 1491

DESSERTS

Schokoladenmousse frische Früchte	CHF 7.00
Früchtekuchen Saisonal	CHF 7.00
Gebrannte Creme frische Früchte	CHF 6.50
Käseteller Honig Trauben Senf Kartoffeln	CHF 14.50
Dessert-Sinfonie	CHF 14.50
Tiramisu: Ananas oder Himbeer oder Erdbeer oder Orange	CHF 8.50
Saisonales Sorbet Variation Früchte	CHF 11.50
Meringue & Beeren im Glas	CHF 8.50
Cheesecake: Mango oder Erdbeere oder Blaubeere Saisonales Sorbet	CHF 13.50

DESSERTBUFFET LITE	pro Pers.	CHF 17.00
> ab 20 Personen <		
Mousse au Chocolat		
Tiramisù		
verschiedene Glacé-Aromen		
saisonale Früchte		
Profiteroles		

DESSERTBUFFET HAPPY MOMENTS	pro Pers.	CHF 19.50
> ab 20 Personen <		
Nuss-Brownie		
Meringue		
Mini Berliner		
Schoggibrunnen frische, saisonale Früchte		
Gebrannte Crème		
Früchte-Schnitte nach Wahl 2 Sorten: Mango-Passion, Schokolade, Birne-Caramel, Zitrone		



HOTEL JNTERLAKEN

Tradition seit 1491

FONDUE

FONDUE CHINOISE BUFFET

- ab 20 Personen -

2-GANG MENÜ

Pro Pers.

CHF 55.00

Fondue Chinoise Buffet à Discretion
Rinds-, Poulet- & Schweinefleisch | Tofu & Vegi-Geschnetzeltes |
hausgemachte Saucen | Gemüse & Früchte |
Reis & Pommes frites

* * *

Hausgemachtes, saisonales Sorbet

ÄLPLER-KÄSEFONDUE

- ab 20 Personen -

3-GANG MENÜ

Pro Pers.

CHF 41.00

2-GANG MENÜ

Pro Pers.

CHF 33.00

Kleiner gemischter Salat | Dressing nach Wahl

* * *

Älpler Käsefondue | Brot | Kartoffeln | Essiggurken

* * *

Hausgemachtes, saisonales Sorbet



HOTEL JNTERLAKEN

Tradition seit 1491

ALLGEMEINE ANGABEN & BEDINGUNGEN

ANNULLATION

Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, werden wir dies wie folgt in Rechnung stellen:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| • Mehr als 4 Wochen vor Anlassdatum | kostenlose Annullierung |
| • 28 bis 14 Tage vor Anlassdatum | 50% der bestätigten Leistungen |
| • 13 bis 7 Tage vor Anlassdatum | 80% der bestätigten Leistungen |
| • 6 bis 0 Tage vor Anlassdatum | 100% der bestätigten Leistungen |

BESTELLUNG

Damit wir alles rechtzeitig in die Wege leiten können, sind wir auf eine Vorlaufzeit von 7 Tagen angewiesen. Andernfalls behalten wir uns die Option vor die geplante Veranstaltung zu stornieren.

COUVERT/DECK

Bei zusätzlicher Serviceleistung, wie z.B. Hochzeitstorte aufschneiden und servieren, erlauben wir uns, Ihnen einen Gedeckaufschlag von CHF 3.00 pro Person zu verrechnen.

DEKORATION

Blumenarrangements können bei den folgenden Floristen bestellt werden:

Blumenwerkstatt, 3800 Interlaken, 033 823 23 25, <http://blumenwerkstatt.ch>

Tulipina, 3800 Interlaken, 076 283 82 87, <http://tulipina.ch>

H. Gosteli AG, 3800 Matten, 033 822 21 08, <https://hghosteliag.ch>

HOTEL

Unser Hotel bietet nebst der Gastronomie 59 renovierte Hotelzimmer mit 4**** Komfort sowie 10 unkomplizierte Touristenzimmer (5th Floor).

KONDITOREI

Für Ihre Hochzeitstorte empfehlen wir folgende Konditoren in Interlaken:

Confiserie Rieder, 3800 Interlaken, 033 822 36 73

Cake Shop, 3800 Interlaken, 078 738 32 44, <https://1487058416.jimdo.com/>

Mohler, 3800 Unterseen, 033 822 84 91, <https://www.konditorei-mohler.ch>

MENÜKARTEN

Unser Menükartendruck steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Für spezielle Karten erlauben wir uns, die Druckkosten in Rechnung zu stellen.

NACHSERVICE

Die angegebenen Preise beinhalten keinen Nachservice. Wenn Sie Nachservice wünschen, muss dies im Voraus vereinbart und schriftlich bestätigt werden.



HOTEL JNTERLAKEN

Tradition seit 1491

ALLGEMEINE ANGABEN & BEDINGUNGEN

NACHTRUHE

Bei Anlässen mit Livemusik sind Türen und Fenster nach 24.00 Uhr zu schliessen. Vor 24.00 Uhr ist darauf zu achten, dass sich der Lärmpegel auch für Dritte (Anwohner, Hotelgäste) in einem erträglichen Rahmen hält. Betriebsende 03.00 Uhr.

PARKPLÄTZE

Auf der Südseite zur Kirche hat es eine grössere Anzahl von öffentlichen Parkplätzen. Tageskarten können bei der Gemeindeverwaltung Interlaken online bezogen werden. Nach 19.00 Uhr sind die öffentlichen Parkplätze nicht mehr gebührenpflichtig.

PREISE & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Sämtliche Preise sind gültig ab 10 Personen (wenn nicht anders angegeben).

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich netto und sind inkl. 8.1% MwSt. Rechnungen sind innerhalb 20 Tagen zu begleichen. Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten; ebenfalls die Postcard, Maestro und Reka-Checks. WIR-Geld können wir nicht annehmen.

STUHLHUSSEN

Weisse Stuhlhusen können für CHF 8.00 pro Stück gemietet werden.

TANZFLÄCHE

Gerne bauen wir eine Tanzfläche von 25 M2 auf. Kosten CHF 200.00. Bitte bemerken Sie, dass dies nur im Pavillon I-III (zusammengelegt) möglich ist.

TEILNEHMERZAHL

6 Tage vor Beginn Ihres Anlasses benötigen wir die genaue Gästeanzahl, welche für uns verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird.

ZAPFENGELD

Wenn Sie für Ihren Anlass gerne den eigenen Wein oder Schaumwein verkosten möchten, verrechnen wir Ihnen pro Flasche CHF 25.00. Für die eigene Spirituose verrechnen wir CHF 80.00 pro Flasche.

ÜBERZEIT

Da Arbeitsstunden nach Mitternacht zu Überstunden führen, wird nach diesem Zeitpunkt CHF 250.00 pro angebrochene Stunde verrechnet.