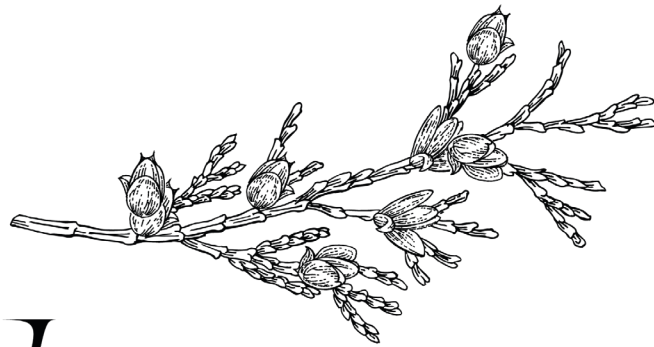


- Speisekarte - Menu



des RESTAURANT
alpes

Where Swiss tradition meets
culinary adventure!

VORSPEISEN – STARTERS



Caesar Salat - Römersalat, hausgemachtes Caesar-Dressing, Croutons, Alpkäse und Cherry Tomaten



Caesar Salad - Romaine hearts, house Caesar dressing, croutons, Alpine cheese and cherry tomatoes

18.50

Grüner Salat - Mit Radieschen & Frühlingszwiebeln



Green Salad - With radishes and spring onions

9.00

Garten-Mix - Saisonale Blattsalate, Karotten, Gurken und Radieschen mit hausgemachtem Dressing



The Garden Mix - Seasonal leaves, carrots, cucumbers and radishes with house dressing

Klein - Small 12.50

Gross - Main 18.50

ADD ON: Pouletbrust - Chicken breast 9.00

5 Falafel 7.00

Raclette mit Kartoffeln - Mit eingelegten Zwiebeln, Gurken, Thymian und Paprika



Raclette cheese over baby potatoes - Farm to table cheese with pickled cucumbers, onions, thyme and paprika

Klein - Small 14.50

Gross - Main 26.50



Des Alpes Plättli - Auswahl von AOP-Bergkäse der Region. Trockenwurst, Rauchschinken, geräucherter Speck und Trockenfleisch, Brot und Butter

Des Alpes Platter - Selection of AOP mountain cheeses, dried sausage, smoked regional ham, smoked bacon, air dried beef, bread and butter 28.00

Rindstatar mit Toastbrot - Schweizer Rindfleisch mit hausgemachter Sauce, eingelegten Zwiebeln und Kapern

Beef tartare with toasted bread - Prime Swiss beef with house dressing, pickled onions and capers

Klein - Small 24.50

Gross - Main 29.50

Mit Interlakener Whiskey - With Whiskey from Interlaken + 4.00

Suppen – Soups

Tagessuppe

Soup of the Day



9.00

Gerichte zum Teilen kosten zusätzlich CHF 5.00 per Person | Dishes to share cost additional CHF 5.00 per person
Für Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal | For Allergies, please consult our staff

Preise in CHF und inkl. 8.1 % Mwst | Prices in CHF include 8.1 % VAT



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan/Vegan



Laktose Frei/Lactose Free



Enthält Nüsse/Contains Nuts



Gluten Frei/Gluten Free



Vom Bauernhof auf den Tisch/Farm to Table

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSE



“Grand Swiss” Probierplatte für zwei Personen Eine Kombination aus Rindsgeschnetzeltem Zürcher Art mit Pilzen und Rahmsauce sowie einer Schweinsbratwurst mit Rotwein-Zwiebelsauce, serviert mit Rösti und Gemüse



The “Grand Swiss” Taster Platter For Two

A duo of beef Zürcher Geschnetzeltes with mushrooms and cream sauce and a pork sausage with red wine onion gravy, served with Rösti and vegetables

39.00 p.P

Poulet Stroganoff mit Reis & Gemüse

Hähnchenbrust-Stroganoff, Reis & Gemüse

Chicken stroganoff with rice & vegetables

Chicken breast stroganoff, rice & vegetables 29.00



BBQ Pork Ribs - Serviert mit Pommes Frites

BBQ Pork Ribs - Served with fries 34.00

Paniertes Schweinsschnitzel - Serviert mit Pommes Frites

Breaded Pork Schnitzel - Served with fries 24.00

Rindsentrecôte - 250g Entrecôte, mit Kräuterbutter, Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Beef entrecôte - 250g sirloin steak with herb butter, fries and vegetables 48.00

BOWLS

Lachs Bowl - Lachs auf Reis mit Kürbiskernen, Edamame und Wassermelonen-Limetten-Vinaigrette

Salmon Bowl - Grilled Salmon over rice with pumpkin seeds, edamame and watermelon-lime vinaigrette

28.00

Vegane Bowl - Reis, Karotten, Radieschen, Avocado, Sprossen mit Sesamsauce und Falafel



Vegan Bowl - Rice, carrots, radish, avocado, sprouts with sesame sauce and falafel

27.50

ADD ON: Pouletbrust - Chicken breast 9.00

Gerichte zum Teilen kosten zusätzlich CHF 5.00 per Person | Dishes to share cost additional CHF 5.00 per person
Für Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal | For Allergies, please consult our staff

Preise in CHF und inkl. 8.1 % Mwst | Prices in CHF include 8.1 % VAT



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan/Vegan



Laktose Frei/Lactose Free



Enthält Nüsse/Contains Nuts



Gluten Frei/Gluten Free



Vom Bauernhof auf den Tisch/Farm to Table

SWISS TRADITION



Fondue mit Oberländer Käsemischung

AOP-Bergkäse mit Weisswein, serviert mit Hausbrot

Fondue with Oberland cheese mix

AOP mountain cheeses with white wine, served with house bread



Preis pro Person

Price per Person

27.00

ADD ON: Frühkartoffeln und Essiggemüse

Baby potatoes and pickled vegetables 5.00

Ohne Alkohol erhältlich - Available without alcohol

Oberland Rösti - Goldbraun gebratene Rösti mit Speck, Spiegelei und geschmolzenem Raclettekäse



Oberland Rösti - Gold-crusted Rösti potatoes topped with bacon, a fried egg, and melted Raclette cheese

28.50



Rindsgeschnetzeltes Zürcher Art - Gebratenes Schweizer Rindfleisch mit Pilzen in Rahmsauce, serviert mit Rösti und saisonalem Gemüse

Zurich Style Geschnetzeltes - Stir fried Swiss beef and mushrooms in cream sauce with Rösti potatoes and vegetables 34.50

Gemüse Rösti - Goldbraun gebratene Rösti mit Gemüse und geschmolzenem Raclettekäse



Garden Rösti - Gold-crusted Rösti potatoes topped with vegetables and melted Raclette cheese 24.50

Schweinsbratwurst & Rösti und Zwiebelsauce

Pork Sausage & Rösti and onion sauce 29.00

Gerichte zum Teilen kosten zusätzlich CHF 5.00 per Person | Dishes to share cost additional CHF 5.00 per person
Für Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal | For Allergies, please consult our staff

Preise in CHF und inkl. 8.1 % Mwst | Prices in CHF include 8.1 % VAT



Vegetarisch/Vegetarian



Vegan/Vegan



Laktose Frei/Lactose Free



Enthält Nüsse/Contains Nuts



Gluten Frei/Gluten Free



Vom Bauernhof auf den Tisch/Farm to Table

BURGERS



Rindsburger - Schweizer Rindfleisch, Raclettekäse, Tomate, Salat und Speck im Brioche-Bun mit BBQ-Sauce und Essiggurken

Beef Burger - Swiss beef, Raclette cheese, tomato, lettuce and bacon on brioche with BBQ sauce and pickles **28.50**

Quinoa-Burger - Knuspriges Quinoa-Patty mit Tomate, Rucola und Joghurt-Minze-Sauce im Bun 

Quinoa Burger - Crispy quinoa patty with tomato, arugula and yogurt-mint sauce on a bun **27.00**

Lamm-Burger - Schweizer Lammfleisch mit überbackenem Brie-Käse im Brioche Bun mit BBQ-Sauce, Salat und Tomate

Lamb Burger - Swiss lamb with Brie cheese on brioche bun with BBQ sauce, lettuce and tomato **28.50**

Alle Burger - Serviert mit Pommes Frites
All burgers - Served with fries

SPAGHETTI



Bolognese

Mit gehacktem Rindfleisch und Tomatensauce

Bolognese

With ground beef and tomato sauce **26.50**

Genovese

Mit Pesto, Pinienkernen, frischem Basilikum, Olivenöl und geriebenem Käse  

Genovese

With pesto, pine nuts, basil, olive oil and cheese **22.50**

Napoli

Mit hausgemachter Tomatensauce  

Napoli

With homemade tomato sauce **21.50**

ADD ON: Pouletbrust - Chicken breast 9.00

Gerichte zum Teilen kosten zusätzlich CHF 5.00 per Person | Dishes to share cost additional CHF 5.00 per person
Für Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal | For Allergies, please consult our staff

Preise in CHF und inkl. 8.1 % Mwst | Prices in CHF include 8.1 % VAT

 Vegetarisch/Vegetarian |  Vegan/Vegan |  Laktose Frei/Lactose Free |  Enthält Nüsse/Contains Nuts |  Gluten Frei/Gluten Free



Vom Bauernhof auf den Tisch/Farm to Table

Farm to Table



Unser Käse vom Stägerhof, Lauterbrunnen

Direkt vom Bauernhof erhalten wir unseren Mutschli, Raclette und Alpkäse vom Stägerhof in Lauterbrunnen. Seit 1792 wird dort mit Leidenschaft gekäst – und die neue Generation führt diese Tradition mit Herzblut weiter. Im Winter entsteht der Käse in Lauterbrunnen, während im Sommer der aromatische Alpkäse “made in Winteregg” produziert wird. Unsere Beziehung zur Familie Stäger – und zu unserer Kuh Mooh – könnte nicht besser sein!

Our cheese from the Stägerhof farm in Lauterbrunnen

We source our Mutschli, Raclette, and Alpine cheese directly from the Stägerhof farm in Lauterbrunnen. They have been passionately making cheese since 1792 and the new generation is continuing this tradition with great enthusiasm. In winter, the cheese is made in Lauterbrunnen, while in summer the aromatic Alpine cheese “made in Winteregg” is produced.

Our relationship with the Stäger family – and with our cow Mooh – couldn't be better!

Our Suppliers

Unsere Lieferanten werden sorgfältig ausgewählt auf Basis von Qualitätsstandards, Regionaler Nähe, Frische der Produkte, Nachhaltigkeit und Zuverlässigkeit

Our suppliers are carefully selected based on quality standards, regional proximity, freshness of the products, sustainability and reliability.

Milch- und Käseprodukte / Milk and cheese

Stägerhof, Lauterbrunnen

H&R Gastro, Interlaken

Getränke / Beverages

Rugenbräu AG, Interlaken

Erdinger Weissbräu, Erding, DE

Vinum AG, Biel

Weinhandlung Ritschard AG, Interlaken

RAMSEIER Suisse AG

Marken- und Gastroprodukte / Groceries

H&R Gastro, Interlaken

Gemüse & Frischwaren / Vegetables & fresh produce

Frigemo Gourmador, Interlaken

Transgourmet, Interlaken

Fleisch & Fisch / Meat & Fish

Blaue Kuh, Interlaken

Michel Comestible, Interlaken

Kaffee & Tee / Coffee & Tea

Caffè Chicco d'Oro, Balerna

Dessert & Glacé / Desserts & Ice cream

Froneri Mövenpick, Goldach

UNSERE PARTNERBETRIEBE – OUR PARTNERS

E-QUAD ADVENTURE TOURS



Einzigartige Quadtouren, die Abenteuer, Natur und Nachhaltigkeit verbinden. Mit elektrischen Quads geht es lautlos und emissionsfrei durch die beeindruckende Natur der Region Interlaken.

Unique quad tours combining adventure, nature and sustainability. Explore the stunning landscapes of the Interlaken region on silent, emission-free electric quads.

www.e-quadtours.ch

HOTEL MERKUR INTERLAKEN



Zentrales Hotel mit 36 modernen Zimmern in Interlaken. Persönliche Betreuung, komfortable Zimmer und ein reichhaltiges Frühstück erwarten die Gäste.

Centrally located hotel with 36 modern rooms in Interlaken. Guests enjoy personal service, comfortable rooms and a rich breakfast.

www.merkurhotel-interlaken.ch

HOTEL ALPENROSE & GARDENS, WILDERSWIL



Rustikales Chalet-Hotel mit Charme und einem unvergesslichen Garten mit Blick auf die Jungfrau.

Charming rustic chalet-style hotel with a beautiful garden and stunning views of the Jungfrau

www.alpenrosehotel.ch