

Wir freuen uns auf Sie!
WIKKOMMEN

Brienzersee

Menuvorschlage 2010

Stellen Sie Ihren Aperitif zusammen

Ap ritifvorschlage von uns

Kein Wandertag ohne Frühstück

Brunchen bis genug

Für den kleinen Hunger

oder als z` Vieri

Kleine Vorspeisen

Unsere Glorreichen sechs

Buffets für jedes Budget

Weine und Getranke

Tel: 079/422 90 79 Fax: 033/ 823 02 23
www.gastro-lac.ch E-Mail: info@gastro-lac.ch
Lanzenen 1 / 3800 Interlaken-Ost

Aperitif-Vorschläge

		SFr.
368 Chips und Nüssli à discretion	p. Person	3.50
630 Gemüsestreifen mit Sauerrahmdip	p. Person	4.50
619 Mini-Frühlingsrollen „Gemüse“	Stück	1.50
610 Blätterteigkonfekt gemischt (5 St.p.Pers)	p. Person	4.50
611 Schinkengipfeli klein	Stück	2.50
612 Chäschüechli	Stück	2.50
614 Mini-Pizza-Baquett, gemischte Sorten	Stück	1.50
615 Amuse Bouches (Schinken, Salami, Ei, Käse)	Stück	2.80
616 Amuse Bouches (mit Rauchlachs)	Stück	3.00
617 Halbe Canapés (Schinken, Salami, Ei, Käse)	Stück	4.00
618 Halbe Canapés (Rauchlachs)	Stück	4.50
620 Mini-Sandwiches gefüllt (Schinken, Salami, Käse)	Stück	4.50

ab 15 Personen

621 Ballenberg-Platte (120 g pro Person) mit Rohessspeck, Coppa, Ballenberg-Trockenwurst, Bündnerfleisch, Hobelkäserollen, Früchtégarnitur, Nussbrot und Zopf	p. Person	25.00
622 Brienzerteller (180 g pro Person) mit Weich-, Halbhart-, Hartkäse und Hobelkäse dazu Trauben, Nussbrot und Zopf	p. Person	25.00

...Manchmal fällt der Entscheid schwer...
...kein Problem, wir haben für Sie einige Vorschläge!...

561 Apéro Alpenrose

Mont-sur-Rolle ein leichter, fruchtiger und blumiger Chasselas-Wein aus der La Côte dazu Orangensaft, Mineralwasser natur, Chips und Nüssli

Preis pro Person Fr. 15.00

562 Apéro Wildbach

Aigle AOC, bukettreich und frisch, dazu weisser Martini, Cynar, Campari, Mineralwasser gemischt, Chips und Nüssli

Preis pro Person Fr. 19.00

563 Apéro Eigergletscher

Mont sur Rolle der leichte, fruchtige Westschweizer-Wein, Orangensaft, Bier, Mineralwasser gemischt feines Blätterteigkonfekt (ca. 5 St.), Gemüsedip mit Kräuterquark

Preis pro Person Fr. 25.00

564 Apéro Morgenrot

Aigle, ausgewogen im Geschmack und Bukett Orangensaft, Bier Mineralwasser gemischt dazu würziges Hobelfleisch und Sbrinzmöckli (50 gr) verschiedene Garnituren, Trauben und Saisonfrüchte Zopf und Nussbrot

Preis pro Person Fr. 29.00

565 Apéro Bergsee

Saint-Saphorin 70cl Flaschenwein aus der Chasselastraube der
Lavaux, vollmundiger und kräftiger Chasselas-Wein
Orangensaft dazu verschiedene Mineralwasser, Bier
4 Stück Amuse-Bouches mit Schinken, Salami,
Ei und Kräuterkäse, 1 Schinkengipfeli, Chips und Nüssli

Preis pro Person Fr. 32.00

566 Apéro Alpenruh

Yvorne 70 cl Flaschenwein aus dem Chablais-Gebiet der
Waadt, gehaltvoller und bukettreicher Chasselas-Wein
Martini weiss, Campari, Cynar, Vodka, Whisky und Bier
Orangensaft sowie verschiedene Mineralwasser
4 Stück Amuse -Bouches mit Rauchlachs, Schinken, Ei und Salami
würziges Hobelfleisch und Hobelkäse, Saisonfrüchte und Trauben dazu
Zopf und Nussbrot

Preis pro Person Fr. 45.00

**...Der Wandertag beginnt....
mit einem Frühstück auf dem Schiff!...**

601 Rothorn z'Morge

2 Kaffee, Tee, oder Schokolade
Orangensaft
2 Gipfeli, Brot
1 Stück Weichkäse
Butter, Konfiture und Honig

Fr. 15.00

Kaffee und Gipfeli

1 Gipfeli und 1 Kaffee pro Person **Fr. 5.50**

1 Gipfeli und Kaffee à discretion pro Person **Fr. 7.50**

Brunchbuffets

nur auf Extrafahrten möglich !
und ab 20 Personen

602 Brunch Interlaken

Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade à discrétion
Orangensaft
Aufschnittplatte mit Schinken und Käse
Gipfeli, Züpfe, 2 Sorten Brot
Früchtejoghurt und Saisonfrüchte
Butter, verschiedene Konfitüren und Honig

Fr. 26.00

603 Brunch Brienz

Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade à discrétion
Orangen- und Grapefruitsaft
Aufschnittplatte mit Schinken, Salami und Käse
Gipfeli, Züpfe, 2 Sorten Brot
Eier, Cerealien, Früchtejoghurt
Butter, verschiedene Konfitüren und Honig
Saisonfrüchte und Fruchtekuchen

Fr. 29.00

**...Für den kleinen Hunger...
oder als z'Vieriteller... ab 15 Personen**

666 Buure-Teller

Heisser Bauernschinken

serviert mit gemischten Saisonsalaten und Blattsalaten
an französischem Dressing

Fr. 25.00

667 Löttschberg-Teller

Bauernschinken, Salami, Aufschnitt, Bündnerfleisch, Coppa,
Ballenbergtrockenwurst, Melone und Rohschinken,
dazu einen kleinen gemischten Blattsalat
an französischem Dressing

Fr. 26.00

275 Bündnerteller

Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Rohessspeck
garniert mit Perlzwiebeln, Essiggurken, Apfelschnitzen,
Nüssen und Trauben, Schwarzbrot, Butter und Zopf

Fr. 25.00

241 Apéro-Duo

Rassiges Hobelfleisch mit Hobelkäserollen
garniert mit Baumnüssen, Perlzwiebeln, Essiggurken
und Trauben, dazu Nussbrot, Butter und Zopf

Fr. 23.00

271 Hauspastete

2 Stück Hauspastete mit frischem Selleriesalat
garniert mit Tomaten, Essiggurken und Perlzwiebeln
dazu Cumberlandsauce, Nussbrot und Butter

Fr. 23.00

242 Geflügelsalat „Oriental“

Feine Pouletbruststreifen an einer raffinierten
Curry-Rahmsauce garniert mit exotischen
Saisonfrüchten

Fr. 19.00

668 Gourmet-Fischteller

Crevettencocktail an leichter Dillsauce, geräuchertes Forellen-
und Makrelenfilet, Rauchlachstranchen, Pastete und Rohschinken,
Melone garniert mit Selleriesalat und Zitrone
Nussbrot und Butter

Fr. 26.00

...Kleine Vorspeise.....oder lieber vegetarisch?...

243 **Tomaten mit Mozzarellakäse**

Sonnengereifte Tomaten in Scheiben geschnitten mit Mozzarellakäse und frischem Basilikum an Olivenöl und Balsamicodressing

Fr. 10.50

235 **Gemischter Salat**

Gemischte Blattsalate mit Tomaten-, Gurken-, Rübli- und Peperonistreifen an französischem Dressing, garniert mit Croûtons und Apfelschnitzen

Fr. 9.50

274 **Salatteller „Brienzersee“**

Sechs gartenfrische Saisonsalate mit Baumnüssen, Kresse und Melone reich garniert und angemacht an leichter französischer Salatsauce

Fr. 15.00

Vegetarische Menus ab 15 Personen

644 **Tortelloni Antonio**

Gartenfrische Blattsalate mit Croutons an leichter italienischer Salatsauce

Tortelloni gefüllt mit Spinat-Ricotta an rassiger Tomatensauce

Eisschnitte Viennetta garniert

Fr. 25.00

645 **Rösti**

Gartenfrische Blattsalate garniert an leichter italienischer Salatsauce

Röstitaschen gefüllt mit Kräuterkäse

Eisschnitte Erdbeer / Vanille garniert

Fr. 25.00

646 **Spaghetti**

Verschiedene, knackige Blattsalate an italienischer Salatsauce

Spaghetti an Basilikumrahmsauce oder

an kräftiger Tomatensauce

Rahmdessert „Tirami-su“

Fr. 25.00

647 **Frühling**

Verschiedene, knackige Blattsalate an Olivenöl und Balsamicoessig dazu

2 Stück Frühlingsrollen mit Sojabohnensprosslinge, Lauch, Zwiebeln und Peperoni

Eisschnitte „Viennetta“ garniert

Fr. 25.00

Erkundigen Sie sich über weitere vegetarische Menus und Sommerspezialitäten bei unseren Mitarbeitern.

**...Die glorreichen Sechs...ab 15 Personen
für Fr. 29.00 zu haben..!!!**

650 Jungfrau-Hit

Gemischter Blattsalat

« Hörnli mit Ghacktem »
Rassige Bolognesesauce mit Tomaten
und Champignons, Parmesankäse
serviert auf Butterhörnli

Apfelmus

651 Aelplermagronen

Gemischter Blattsalat

Teigwareneintopf mit
Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken
an Rahmsauce

Schokoladencreme mit Rahm

652 Stroganoff

Grüner Blattsalat

Rindfleischgeschnetztes „Stroganoff“
an rassisger Paprikarahmsauce
Kartoffelstock

Mini Viennetta garniert mit Früchten

653 Oriental

Grüner Blattsalat

„Oriental“
Pouletstreifen an Curryrahmsauce
serviert im Reising

Eisschnitte Erdbeer / Vanille mit Rahm

654 Felchenfilets

Grüner Blattsalat

Feinste Felchenfilets in Weisswein pochiert
serviert an raffinierter Zitronenrahmsauce
Basmatireis

Erdbeer-Vanillerahmglace mit Rahm

655 Rahmschnitzel

Grüner Blattsalat

Zarte Schweinsschnitzel vom Grill
an Champignonsrahmsauce
serviert mit Teigwaren

Eisschnitte mit Früchten garniert

**...Zur Ergänzung.....
eine Auswahl von unseren beliebtesten Desserts...**

759 Mini-Viennettarahmglace Fr. 6.00
752 Gebrannte Creme mit Rahm Fr. 8.50

763 Waldbeerenkuchen Fr. 6.50
345 Fruchtsalat Fr. 8.50

...Unsere Bankettmenüs ab 15 Personen

Sie wählen aus...

656 Poulet- Eintopf

Klare Gemüsesuppe

Gartenfrische Blattsalate
mit Sprösslingen an leichtem
Hausdressing

Mah meh.....

Nudeln, Pouletfleisch, Lauch,
Zwiebeln, Peperoni, Pilzen
Curry-Gewürzen und Sojasauce

Eisschnitte mit Saisonfrüchten
garniert

Fr. 29.00

657 Rindsragout

Bouillon mit Einlage

Gartenfrische Blattsalate
mit Kresse an leichtem
Hausdressing

Rindsragout « Burgunderart »
Zarte Rindfleischstücke an kräftiger
Rotweinsauce mit Trauben und Croûtons
serviert mit Kartoffelstock

Gebrannte Creme mit Saisonfrüchten
garniert

Fr. 37.00

658 Zitronen-Schnitzel

Gemüsecremesuppe

Gartenfrische Blattsalate mit Croûtons
an leichter französischer Salatsauce

Zartes Pouletbrustschnitzel gebraten
an Zitronenrahmsauce mit Tomatenstreifen

Wildreis

Eiscaramelköpfler mit Rahm garniert

Fr. 35.00

660 **Kalbfleisch**

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Gartenfrische Blattsalate
mit Croûtons an
feinem Hausdressing

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“
an Champignonrahmsauce
Butternudeln

Früchtetörtli

Fr. 48.00

661 **Eglifisch**

Gemischter Gartensalat
mit frischen Champignons
an leichtem Hausdressing

Eglifilet im Backteig frittiert
serviert mit Tartarsauce, Wildreis

Eisschnitte „ Viennetta “

Fr. 39.00

662 **Rindsbraten**

Steinpilzrahmsuppe

Gartenfrische Blattsalate mit Croûtons an feinem Hausdressing

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Rotkraut

Gebrannte Creme mit Cognac und Rahm garniert

Fr. 45.00

663 **Lachs**

Bouillon mit Einlage

Gartenfrische Blattsalate
mit frischen Champignons
und Croûtons an
feinem Hausdressing

Seelachstranche pochiert an
Estragon-Rahmsauce
Wildreis

Frischer Fruchtsalat

Fr. 43.00

664 **Braten**

Spargelcremesuppe

Gartenfrische Blattsalate
mit Sonnenblumenkernen
und Croûtons an
feiner französischer Salatsauce

Schweinsnierstückbraten gefüllt
mit marinierten Cognacpflaumen
Kartoffelgratin
Blattspinat und Rüebl

Eisschnitte mit Rahm

Fr. 43.00

...Traditionell und immer.....

sehr beliebt auf dem Brienersee...Buffet's
(Nur auf Extrafahrten möglich)

Ab 20 Personen

700 Buffet „Italia“

Tomaten mit Mozzarellakäse auf
verschiedenen Blattsalaten mit Olivenöl und Balsamicoessig
(wird serviert)

Spaghetti-Buffet à discrétion...
Bolognesesauce mit Knoblauch
Napolisauce mit Peperoni und Basilikum
Basilikumsauce und
Steinpilz- Champignonsrahmsauce

Tirami Sù mit Mascarpone und Amaretto garniert mit Rahm

Fr. 42.00

701 Buffet „Chinoise“

Gemischter Saisonblattsalat serviert auf
marinierten Zucchetti, Peperoni und Aubergine
an frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamicodressing
serviert mit Knoblauchbrot
(wird serviert)

Buffet

Poulet-, Truten-, und Rindfleischrollen
Fischstreifen und Scampischwänze
Wildreis

Grosse Auswahl an Saisongarnituren und Früchten wie
Silberzwiebeln, Mixpickels
Cornichons und Cherrytomaten, Ananas, Lychees, Senffrüchte

Limettensorbet auf Fruchtspiegel

Fr. 59.00

703 **Buffet „Brienzer-Rothorn“**

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Knoblauchbrot
(wird serviert)

Crevetten an leichter Dillsauce, geräuchertes Lachs-, Forellen- und
Pfeffermakrelenfilet, fein geschnittene Trockenwurst-Spezialitäten
Mostbröckli, Bündnerfleisch, Rohschinken und rassiges Coppa
und Hauspastete

Frischer Rübli-, Gurken und Maissalat
an Kräuter- und Olivenöl marinierte Zucchini, Peperoni und Auberginen
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum an Olivenöl und Balsamicoessig
Gartenfrische Saison-Blattsalate, Melonenschnitze
französische und italienische Saucen zur Auswahl
2 Sorten Brot, Zopf und Butter

Am Buffet geschnitten:
Rosa gebratenes Roastbeef an Hollandaisesauce
mit Pflaumen gefüllter Schweinscarréebraten
Kartoffelrahmgratin
Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat, Saisonfrüchte und Früchtekuchen,
gebrannte Creme, Meringues mit Rahm, Schokoladenmousse und Tiramisu

Fr. 78.00

(Auf Wunsch servieren wir Ihnen zum Hauptgang auch ein anderes Fleisch)

Gerne stellen wir für Sie auch ein Dessert-
oder Käsebuffet zusammen.....den Preis bestimmen Sie!

....die süsse Verführung....

Kaffee und Kuchen !

1 Stück Torte nach Ihrer Wahl **Fr. 6.50**

1 Stück Torte oder Früchtekuchen und Kaffee à discretion
Fr. 12.90

Aperitif

Erfrischende Bowle mit Alkohol und Fruchtstücken	lt.	Fr. 35.00
Erfrischende Bowle ohne Alkohol mit Waldbeeren	lt.	Fr. 20.00
Weisser Glühwein	lt.	Fr. 28.00
Orangensaft Ramseier	lt.	Fr. 11.00
Orangensaft Granini	20cl	Fr. 4.50
Tomatensaft Granini	20cl	Fr. 4.50
Campari Soda	4cl	Fr. 6.50
Martini Bianco	4cl	Fr. 6.50
Cynar	4cl	Fr. 6.50

Weissweine Schweiz (Flaschenqualität)

Mont-sur-Rolle,	50cl	Fr. 20.50
Mont-sur-Rolle,	25cl	Fr. 10.50
Chablais district d'Aigle blanc	50cl	Fr. 21.50
Sauvignon Blanc de Neuchâtel AOC	75cl	Fr. 45.00
Saint-Saphorin la Roche aux Vignes	75cl	Fr. 45.00

Roséweine Schweiz (Flaschenqualität)

Oeil de Perdrix du Valais	50cl	Fr. 21.50
Oeil de Perdrix de Neuchâtel AOC	75cl	Fr. 45.00
Château d'Auvernier		

Rotweine Schweiz (Flaschenqualität)

Dôle du Valais	50cl	Fr. 20.50
Dôle du Valais	25cl	Fr. 10.50
Salvagnin	50cl	Fr. 21.50
Salvagnin	25cl	Fr. 11.50
District d'Aigle Rouge Chablais AOC	50cl	Fr. 21.50
Cuveé Madame Rosmarie AOC		
Adrian Mathier AG, Salgesch	75cl	Fr. 47.00
Maienfelder Blauburgunder Beerliwein		
Markus Stäger, Maienfeld	75cl	Fr. 45.00

Für Ihren „Lieblingswein“ oder weitere Weine fragen Sie unsere Mitarbeiter,
sie informieren Sie gerne über unsere Spezialitäten.

Champagner

Veuve Cliquot, Brut Impérial	37.5cl	Fr. 35.00
Veuve Cliquot, Brut Impérial	75,0cl	Fr. 75.00

Schaumwein

Marquis de Riencourt Brut s.a, Hammel Vins SA Rolle	75.0cl	Fr. 55.00
--	--------	-----------

Spirituosen

Grappa di Brunello	43%	2cl	Fr. 7.50
Vieux Kirsch du Righi	43%	2cl	Fr. 6.50
Williams	43%	2cl	Fr. 6.50
Cognac Rémy Martin V.S.O.P	40%	2cl	Fr. 8.50
Calvados Morin Père et fils	40%	2cl	Fr. 6.50

Mineralwasser

Jungfrauwasser Tafelwasser mit Kohlensäure	50cl	Fr. 5.80
Valsler Mineralwasser ohne Kohlensäure	50cl	Fr. 5.80
Apfelsaft OBI	33cl	Fr. 4.50
Apfelwein Rittergold alkoholhaltig	33cl	Fr. 4.50
Coca Cola light	33cl	Fr. 4.50
Rivella rot	33cl	Fr. 4.50
Rivella blau	33cl	Fr. 4.50
Schweppes Tonic	19cl	Fr. 4.50

Offenausschank

Coca Cola	30cl	Fr. 3.90
Sprite	30cl	Fr. 3.90
Ice Tea	30cl	Fr. 3.90
Mineralwasser natur	30cl	Fr. 3.90

Bier

Rugenbräu Spezial, Offenausschank	30cl	Fr. 3.90
Rugenbräu Panachée, Offenausschank	30cl	Fr. 3.90
Rugenbräu Alpenperle	33cl	Fr. 4.50
Rugenbräu alkoholfrei	33cl	Fr. 4.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso ,Tee,	Fr. 3.90
Milchkaffee oder Cappuccino im Glas serviert	Fr. 4.50
Ovomaltine, Caotina heiss oder kalt	Fr. 4.50
Milch heiss oder kalt	Fr. 3.90

Informationen für Anlässe auf dem Brienersee 2010

Damit wir die Wünsche zu Ihrer vollsten Zufriedenheit erfüllen können, möchten wir Sie auf verschiedene Punkte aufmerksam machen.

- * Wir bitten um Ihre Bestellung 14 Tage vor der Reise. Spezial- und Gruppenmenüs können aus organisatorischen Gründen nur bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass reserviert werden.
- * Pro Gruppe wählen Sie bitte eine oder maximal zwei Speisen oder Menüs aus. Für Gäste die vegetarisch essen, haben wir Extramenüs zusammengestellt.
- * Bitte beachten Sie, dass Buffets erst ab 20 Personen und nur auf Extrafahrten, mit Ausnahme unserer Frühstücksbuffets, serviert werden können.
- * Die am Tag vor Ihrem Anlass gemeldete Personenzahl, ist für uns massgebend und wird in Rechnung gestellt.
- * Wenn Sie die Beilagen oder das Dessert ändern möchten, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit.
- * Bei Annullationen von Gruppenmenüs, die uns weniger als 3 Tage vor der Reise mitgeteilt werden, müssen wir Ihnen 80% der bestellten Leistung, ohne Getränke in Rechnung stellen.
- * Bei einer Reduktion einer Teilnehmerzahl ausserhalb dieser Frist und bei Nichterscheinen verrechnen wir 100 % der bestellten Leistungen, ohne Getränke
- * Zahlungsart: Bar oder Kreditkarten (Visa, Mastercard oder American Express oder gegen Rechnung, zahlbar innert 14 Tagen netto. (Rechnungen werden erst ab SFr. 300.– verschickt)
- * Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive 7.6% Mehrwertsteuer
- * Eurowerte basieren auf dem Tageskurs und gelten als Richtwert für die Rechnungsstellung
- * Unsere Tische sind mit einfachem Blumenschmuck dekoriert. Gerne besorgen wir Ihnen aber kleine passende Gestecke oder grössere Arrangements. Zusätze verrechnen wir nach Aufwand.
- * Auf Wunsch drucken wir für Ihren Anlass Menükarten. (Stück Fr. 2.50) Spezielle Wünsche oder Ideen, Logos etc. werden von uns gerne erfüllt.
- * Auf dem Motorschiff „Iseltwald“ können wir aus küchentechnischen Gründen nicht jedes Menu servieren. Erkundigen Sie sich bitte bei uns.
- * Selber organisierte Restauration (Partyservice) ist nur auf dem Motorschiff „Iseltwald“ erlaubt. Auf allen anderen Schiffen ist exklusive nur die Schiffsrestauration Gastro-Lac AG zuständig.
- * Werden auf einer Extrafahrt nur Getränke mit Service gewünscht, sind wir aus personellem Aufwand gezwungen pro Person einen Mindestkonsumations-Betrag von Fr. 18.– zu verlangen. Wird dieser nicht erreicht, so wird die Differenz in Rechnung gestellt.

- * Für selbst mitgebrachte Getränke berechnen wir ein „Zapfengeld“ von Fr. 15. – pro Flasche. Werden von uns Gläser gebraucht, müssen diese pro Stück zu Fr. 1.– verrechnet werden.
- * Selbstverständlich führen wir auch gerne Aufträge aus, die nicht in diesen Vorschlägen aufgeführt sind.

Wir freuen uns auf Sie!

GASTRO-LAC AG
Brienerseerestaurations
Lanzenen 1
3800 Interlaken
Tel. 033/ 823 02 22 Natel: 079/ 422 90 79
Fax: 033 823 02 23
info@gastro-lac.ch www.gastro-lac.ch