

**Bienvenue**  
Nous nous réjouissons de votre visite!

# Lac de Brienz

Propositions de menus 2012

Construisez votre apéritif

Nos suggestions apéritif

Petit déjeuners

Brunches

Une collation...ou par-ci par-là

Hors-d'œuvre...ou végétariens

Nos six glorieuses

Buffets à tous les budgets

Vins et boissons et quelques information

## **Gastro-Lac AG**

Brienerseerestaurations

Lanzenen 1 / 3800 Interlaken

info@gastro-lac.ch [www.gastro-lac.ch](http://www.gastro-lac.ch)

téléphone mobil: +0041 79/ 422 90 79

téléfax +0041 033/ 823 02 23

## Propositions d'apéritif

368 pommes chips et cacahuètes à discrétion	p. pers. sFr. 4.00
630 julienne de légumes avec une dip à la crème sure	p. pers. sFr. 5.00
619 mini rouleaux de printemps aux légumes	pièce sFr. 1.50
610 feuilleté mixtes (5 pièces par personne)	p. pers. sFr. 4.50
611 croissants au jambon	pièce sFr. 2.50
612 tartelettes au fromage	pièce sFr. 3.50
614 variation de mini pizza	pièce sFr. 2.00
615 amuse bouches (jambon, salami, œuf, fromage)	pièce sFr. 3.00
616 amuse bouches (au saumon fumé)	pièce sFr. 3.20
617 canapés (au jambon, salami, œuf ou fromage)	pièce sFr. 4.00
618 canapés (au saumon fumé)	pièce sFr. 4.50
620 sandwich mini (au jambon, salami ou fromage)	pièce sFr. 4.50

## dés 15 personnes

621 Plat « Ballenberg » (120 g par personne) lard cru, saucisson sec de la région, viande séchée, rouleaux de fromage, garniture de fruits, pain aux noix et de tresse	p. pers. sFr. 25.00
622 Plat « Brienz » (180 g par personne) fromages à pâte molle, à pâte dure et à pâte mi-dure, rouleaux de fromage, raisins, pain aux noix et du tress	p. pers. sFr. 25.00

Parfois, la décision est difficile.....  
....pas de problème, nous avons quelques suggestions pour vous

<sup>561</sup> Apéritif « Rose d'alpes »

Féchy, une légère Chasselas de « La Côte »  
jus d'orange, l'eau minérale,  
pommes chips et cacahuètes

prix par heure et personne sFr. 18.00

<sup>562</sup> Apéritif « Torrent »

vin blanc Aigle, Martini blanc, Cynar, Campari,  
l'eau minérale et boissons douces  
pommes chips et cacahuètes

prix par heure et personne sFr. 20.00

<sup>563</sup> Apéritif « Glacier Eiger »

vin blanc Féchy, une légère Chasselas de « La Côte »  
jus d'orange, bière, l'eau minérale et boissons douces  
feuilleté mixtes (env. 5 pièces), dip de légumes avec du séré aux herbes

prix par heure et personne sFr. 26.00

<sup>564</sup> Apéritif « Aurore »

vin blanc Aigle, équilibrée dans la saveur et le bouquet  
jus d'orange, bière, l'eau minérale et boissons douces  
copeaux de viande piquant et du fromage Sbrinz (50 gr), garnitures diverses,  
raisins et les fruits de saison  
tresse et du pain aux noix

prix par heure et personne sFr. 30.00

<sup>565</sup> Apéritif « Lac de montagne »

vin blanc Saint-Saphorin, bouteille de 70cl, un Chasselas de « Lavaux »  
jus d'orange, bière, l'eau minérale et boissons douces  
4 amuse bouches par personne au jambon, au salami, au l'œuf et du fromage,  
1 croissant de jambon, pommes chips et cacahuètes

prix par heure et personne sFr. 35.00

<sup>566</sup> Apéritif « Silence d'alpes »

Yvorne de « Chablais » une bouteille de 70cl, un Chasselas riche en bouquet  
Martini blanc, Campari, Cynar, Vodka, Whisky et du bière  
jus d'orange, l'eau minérale et boissons douces  
4 amuse bouches par personne au saumon fumé, au jambon, au l'œuf et du salami  
copeaux de viande piquant et rouleaux de fromage  
garnitures diverses,  
des raisins et les fruits de saison  
tresse et du pain aux noix

Prix par heure et personne sFr. 45.00

**.....La journée de randonnée commence .....  
.....avec un petit-déjeuner sur le bateau.....**

<sup>601</sup> **Petit déjeuner « Rothorn »**  
café au lait, thé, ovomaltine ou chocolat chaud/froid  
jus d'orange  
2 croissants, du pain  
1 pièce de fromage  
beurre, confiture et du miel  
sFr. 18.00

**Café et croissant**  
1 croissant et 1 café au lait par personne sFr. 5.50  
1 croissant et du café au lait à discrétion par personne sFr. 8.00

**Buffet de brunch dé 20 personnes  
seulement sur les voyages supplémentaires**

<sup>602</sup> « Brunch Interlaken »

café au lait, thé, du ovomaltine ou du chocolat chaud/froid à discrétion, jus d'orange  
une plate de charcuterie avec du jambon et du fromage  
croissants, tresse, 2 sortes de pain, yoghourt aux fruits, fruits de saison  
beurre, un choix de confitures et du miel  
  
sFr. 26.00

<sup>603</sup> « Brunch Brienz »

café au lait, thé, ovomaltine ou du chocolat chaud/froid à discrétion,  
jus d'orange et jus de pamplemousse  
une plate de charcuterie avec du jambon, du salami et du fromage  
croissants, tresse, 2 sortes de pain, céréales,  
des œufs, yoghourt aux fruits, fruits de saison,  
du beurre, un choix de confitures et du miel  
et une tarte aux fruits

sFr. 30.00

**...une collation...ou par-ci par-là...  
...dés 15 personnes**

**666 Assiette paysanne**

jambon chaud servi avec un mélange de laitues de saison et  
salade en vinaigrette à la française

sFr. 25.00

**667 Assiette « Lötschberg »**

jambon, salami, charcuterie, viande séchée des Grisons, jambon cru,  
coppa, saucisse fumé au Ballenberg, jambon cru, melon avec  
un mélange de laitues de saison en vinaigrette à la française

sFr. 26.00

**275 Assiette des Grisons**

viande séchée des Grisons, coppa, jambon cru et lard cru  
garnie avec des petits oignons, des cornichons, des tranches de pommes,  
noix et raisins, pain noir, beurre et tresse

sFr. 26.00

**241 Apéro-Duo**

copeaux de viande piquant avec des rouleaux de fromage  
garnie avec des noix, les oignons, les cornichons et les raisins,  
servi avec pain aux noix, beurre et tresse

sFr. 25.00

**271 Pâté maison**

2 pièces de tarte maison avec la salade de céleri  
garnie de tomates, les oignons les cornichons avec une  
sauce Cumberland, pain aux noix et beurre

sFr. 25.00

**242 Salade de poitrine de poulet « Oriental »**

Poitrine de poulet dans une sauce au cari épicée  
garnie de fruits exotiques

sFr. 22.00

**668 Assiette de poisson « Gourmet »**

Cocktail de crevettes dans une sauce à l'aneth lumière,  
la truite fumée et de filets de maquereaux,  
les tranches de saumon fumé, pâté et jambon fumé.  
melon garnie avec la salade de céleri, citron, pain aux noix et beure

sFr. 26.00

## ...hors d'œuvre .....ou végétariens...?

### 243 Salades aux tomates à l'italienne

tranches de tomates mûries au soleil avec du fromage mozzarella et du basilic frais dans l'huile d'olive et vinaigre balsamique

sFr. 10.50

### 235 Salade mêlée

Salade mêlée avec des tomates, concombre, carotte et de poivrons à la sauce française garnie au croûtons et pomme

sFr. 10.50

### 274 Assiette de salades « Lac de Brienz »

Six salades fraîches de la saison aux noix, le cresson et le melon richement décorée avec une sauce à salade française

sFr. 16.00

## Menus végétariens

(dé 15 personnes)

### 644 Tortellini Antonio

Salade verte fraîche aux croûtons de vinaigrette italienne

\*\*\*

Tortellini à la ricotta et aux épinards à la sauce de tomate piquante

\*\*\*

Mini glace Viennetta

sFr. 25.00

### 646 Spaghetti

différents salades verte fraîche de vinaigrette italienne

\*\*\*

Spaghetti avec une sauce à la crème au basilic ou à la sauce de tomate

\*\*\*

Tirami-Su

sFr. 25.00

### 645 Rösti

différents salades verte fraîche de vinaigrette italienne

Spécialité de rösti farcie aux fromages aux fines herbes

\*\*\*

Mini glace Viennetta

sFr. 25.00

### 647 Printemps

différentes salades vertes fraîche dans l'huile d'olive et vinaigre balsamique avec

2 rouleaux de printemps aux germes de soja, poireaux, oignons et poivrons

\*\*\*

Mini glace Viennetta

sFr. 25.00

Renseignez-vous sur d'autres plats d'été et des menus végétariens chez nos employés

**...les glorieux cinq ...dé 15 personnes  
pour sFr. 30.00**

650 « Jungfrau-Hit »

salade de laitue mélangée

\*\*\*

viande de bœuf hachée  
à la sauce bolognaise  
et pasta au beurre

\*\*\*

compote de pommes

651 Äplermagronen

salade de laitue mélangée

\*\*\*

pasta, pommes de terre, oignons  
et jambon au sauce à la crème  
servis avec compote de pommes

\*\*\*

crème au chocolat

652 Stroganov

salade de laitue

\*\*\*

emincé de bœuf « Stroganov »  
purée de pommes de terre

\*\*\*

Mini glace « Viennetta » aux fruits

653 Oriental

salade de laitue

\*\*\*

lanière de poitrine de poulet  
à la sauce crème au curry « Oriental »  
Riz au beurre

\*\*\*

crème glacé à la vanille et aux fraises

654 Filets de poissons blanc

salade de laitue

\*\*\*

filets de poissons blanc pochée dans le vin blanc  
à la sauce au citron  
le riz basmati

\*\*\*

crème glacé à la vanille et aux fraises

655 Escalope de porc

salade de laitue

\*\*\*

escalope de porc  
à la crème et champignons  
servie avec des nouilles

\*\*\*

tranche de glace aux fruits

**...pour compléter**

**.....choix de desserts...**

759 Mini glace « Viennetta » sFr. 6.50

345 Macédoine de fruits

sFr. 8.50

763 tarte de fruits sFr. 7.00

752 crème brûlée au Cognac

sFr. 8.50

**...les menus de banquet.....de 15 personnes  
.....vous avez le choix...**

656 Ragout de poulet Mah mee

consommé de légumes

\*\*\*

salade de laitue aux germes  
à la sauce française

\*\*\*

«Mah mee»

fines nouilles, émince de la poitrine de poulet,  
poireaux, oignons, poivrons, champignons,  
épices de curry et la sauce de soja

\*\*\*

tranche de glace aux fruits de saison

sFr. 30.00

657 Ragout de bœuf

consommé de bœuf

\*\*\*

salade de laitue aux cressons  
à la sauce française

\*\*\*

ragout de bœuf à la sauce au vin rouge  
garnie avec des croûtons et raisins  
purée de pommes de terre

\*\*\*

crème brûlée aux fruit de la saison

sFr. 39.00

658 Escalope de la poitrine de poulet au citron

crème de légumes

\*\*\*

salade de laitue aux croûtons  
à la sauce française

\*\*\*

escalope de la poitrine de poulet  
à la sauce aux citron  
riz sauvage

\*\*\*

Flan caramel à la crème

sFr. 38.00

660 Emincé de veau

Crème de tomates au basilic

\*\*\*

salade de laitue aux croutons  
à la sauce française

\*\*\*

emincé de veau zurichois  
à la sauce crème aux champignons  
nouilles au beurre

\*\*\*

tartelette aux fruits

sFr. 50.00

661 Filet de perche

Salade mêlée aux champignons frais  
à la sauce à salade maison

\*\*\*

Filet de perche frit  
Sauce tatar

Riz sauvage au beurre

\*\*\*

Tranche de glace « Viennetta »

sFr. 39.00

662 Rôti de bœuf

Crème de bolets

\*\*\*

salade de laitue aux croutons  
à la sauce française

\*\*\*

rôti de bœuf à la sauce au vin rouge  
purée de pommes de terre  
Chou rouge

\*\*\*

Crème brûlée au Cognac à la crème

sFr. 48.00

663 Saumon

Consommé de bœuf

\*\*\*

salade de laitue aux champignons frais  
et aux croûtons à la sauce française

\*\*\*

tranche de saumon pochée  
à la sauce à l'estragon  
riz sauvage

\*\*\*

salade de fruits frais

sFr. 45.00

664 Rôti

Crème d'asperges

\*\*\*

salade de laitue aux graines de tournesol  
et aux croûtons à la sauce française

\*\*\*

rôti de filet de porc au jus de romarin  
gratin dauphinois  
feuilles d'épinards et des carottes

\*\*\*

tranche de glace à la crème

sFr. 43.00

**...traditionnel et toujours.....  
populaire sur le Lac de Brienz...**

dé 20 personnes

700 Buffet „Italie“

tomates, mozzarella et différente salade laitue  
à l'huile d'olive et vinaigre balsamique  
(servi)

\*\*\*

**buffet de spaghetti à discrétion**

sauce bolognaise a l'ail  
sauce Napoli aux poivrons et au basilic  
sauce aux fines herbes  
sauce aux bolets et aux champignons

\*\*\*

Tiramisu au mascarpone et à l'Amaretto

sFr. 45.00

701 Buffet „d'Asie“

salade de laitue et salade de légumes aux épices exotiques  
petit buffet d'hors d'œuvre oriental,  
chutneys de fruits et des sauces différentes

\*\*\*\*\*

curry poulet à l'orientale  
boulettes de bœuf à la sauce de menthe  
beignets aux crevettes à la sauce aigre-douce  
des courgettes et des tomates aux Garam Masala  
lentilles jaunes aux épinard et aux curcuma  
riz de Basmati

\*\*\*

salade de fruit frais aux sorbet de mangue

sFr. 65.00

## 703 Buffet „Brienzer Rothorn“

Crème de tomates au basilic avec pain à l'ail

(servi)

\*\*\*

crevettes à la sauce à l'aneth, fines tranches de truite et de maquereau de poivre,  
du roast-beef et du rôti de porc, copeaux de viande, viande séchée, jambon cru,  
coppa et pâté maison

\*\*\*

salade de carottes, de concombres et du maïs  
courgettes, poivrons et aubergines marinées à l'huile des olives  
salade de tomates au basilic frais, à l'huile d'olive et vinaigre balsamique  
différentes salades de laitue, pièce de melon  
à l'huile d'olive et vinaigre balsamique ou à la sauce française

2 variétés de pain, tresse et beurre

\*\*\*

Coupe au buffet:

tendre roast-beef à la sauce hollandaise  
rôti de veau au Simmental farci au abricots secs  
gratin dauphinois  
légumes de saison

\*\*\*

salade de fruits frais, des fruits de la saison,  
tarte aux fruits, crème brûlée, meringues à la crème, mousse au chocolat et Tiramisu

\*\*\*

sFr. 85.00

(Sur demande, nous vous servons pour le plat principal une viande différente)

Avec plaisir nous ferrions un buffet de dessert ou un buffet de fromage  
à votre souhait .....vous déterminez le prix!

....la séduction douce...

café et gâteau !

1 pièce de tarte

sFr. 7.00

1 pièce de tarte ou gâteau de fruit  
et café à discrétion

sFr. 14.00

**...des journées chaudes...  
.....des boissons froides.....**

### Apéritif

Bowle frais avec alcool aux fruits	lt.	sFr. 35.00
Bowle frais sans alcool aux fruits de bois	lt.	sFr. 25.00
Vin blanc chaud	lt.	sFr. 35.00
jus d'orange Ramseier	lt.	sFr. 11.00
jus d'orange Granini	20cl	sFr. 4.50
jus de tomates Granini	20cl	sFr. 4.50
Campari Soda	4cl	sFr. 7.50
Martini Bianco	4cl	sFr. 7.50
Cynar	4cl	sFr. 7.50

### Les vins blancs suisses

Féchy, Appellation d'Origine Contrôlée La Côte	50cl	sFr. 21.50
Féchy, Appellation d'Origine Contrôlée La Côte	20cl	sFr. 11.00
Appellation d'Origine Aigle Contrôlée Chablais	50cl	sFr. 23.50
Sauvignon Blanc de Neuchatel	75cl	sFr. 45.00
Saint-Saphorin la Roche aux Vignes	75cl	sFr. 45.00

### Les vins rosés suisses (Cru)

Oeil de Perdrix du Valais	50cl	sFr. 21.50
---------------------------	------	------------

### Les vins rouges suisses (Cru)

Dôle du Valais	50cl	sFr. 20.50
Dôle du Valais	25cl	sFr. 10.50
Aigle rouge	50cl	sFr. 23.00

### Cuveé madame Rosmarie AOC 2009

Adrian Mathier AG, Salgesch	75cl	sFr. 47.00
-----------------------------	------	------------

### Fläscher Pinot Noir

Thomas Marugg, Weinbau Fläsch 2010	75cl	sFr. 52.00
------------------------------------	------	------------

Pour votre vin préféré ou d'autres vins vous demandez à nos employés, ils vous informent.

## Champagne

Veuve Cliquot, Brut Impérial	37.5cl	sFr. 35.00
Veuve Cliquot, Brut Impérial	75.0cl	sFr. 75.00

## Vin mousseux

Marquis de Riencourt Brut s.a. Hammel Vins SA Rolle	75.5cl	sFr. 55.00
--	--------	------------

## Spiritueux

Grappa di Brunello	43% 2cl	sFr. 8.50
Vieux Kirsch du Righi	43% 2cl	sFr. 7.00
Williams	43% 2cl	sFr. 7.00
Cognac Rémy Martin V.S.O.P	40% 2cl	sFr. 8.50
Calvados Morin père et fils	40% 2cl	sFr. 7.00

## Eau minérale et boissons douces

Eau minérale gazeuse « Jungfrau »	50cl	sFr. 5.80
Eau minérale non gazeuse « Valser	50cl	sFr. 5.80
Jus de pommes	33cl	sFr. 4.50
Cidre « Rittergold » avec Alcool	33cl	sFr. 4.50
Coca Cola Light	33cl	sFr. 4.50
Rivella rouge	33cl	sFr. 4.50
Rivella bleu	33cl	sFr. 4.50
Schweppes Tonic	19cl	sFr. 4.50
Coca Cola,Sprite, Nestea Ice Tea ouvert	30cl	sFr. 4.00

## Bière

Rugenbräu Spezial pression	30cl	sFr. 4.00
Rugenbräu Panachée pression	30cl	sFr. 4.00
Rugenbräu Alpenperle	33cl	sFr. 4.50
Rugenbräu sans alcool	33cl	sFr. 4.50

## Boissons chaudes

café, Espresso « Rosca »	sFr. 4.00
café ou lait, Cappuccino	sFr. 4.50
thé: Ceylon, cynorrhodons, menthe	sFr. 4.00
Ovomaltine, Caotina chaud ou froid	sFr. 4.50
lait chaud ou froid	sFr. 4.00

## Informations pour des événements sur le lac de Brienz 2012

Afin de vous offrir le meilleur service, nous devons vous faire savoir quelques points importants.

- ❖ Nous vous prions de faire votre commande 14 jours en avant. Des menus spéciaux et de groupes peuvent être réservés au plus tard 10 jours avant l'événement.
- ❖ Par groupe, S'il vous plaît sélectionner un ou deux au plus des repas ou des menus. Pour les végétariens, nous avons préparé des repas végétariens.
- ❖ Veuillez tenir compte que les buffets sont servis dès 20 personnes et seulement aux courses extra, sauf des buffets du petit déjeuner.
- ❖ Le nombre de personnes annoncé le jour avant l'événement, est déterminant pour nous et serait facturé.
- ❖ Si vous désirez changer la garniture ou le dessert, vous êtes priés de nous le dire en passant la commande.
- ❖ Nous chargerons 80% de l'accomplissement commandée (sans boissons) s'il y a une annulation de menus de groupe moins de 3 jours avant l'événement.
- ❖ Nous chargerons 100% de l'accomplissement commandé (sans boissons) s'il y a une réduction de participants hors de temps et de contumace.
- ❖ Paiement : au comptant, avec cartes de crédit habituelles ou contre facture payable dans les 14 jours net.
- ❖ Nos prix sont en Francs suisse, 8.0% TVA incluse.
- ❖ Valeurs en euros sont basées sur le taux actuel et sont considérées comme une référence pour la facturation
- ❖ Nous avons des propositions de menus complémentaires pour notre nouveau bateau MS Jungfrau. Demandez « l'autre offre » !
- ❖ Nos tables sont décorées avec un bouquet simple. C'est avec plaisir que nous vous procurons des arrangements plus grands.
- ❖ Sur demande nous vous organiserons pour votre événement des cartes de menu. Souhaits spéciaux ou des idées sont accordés avec plaisir.
- ❖ Sur le MS Iseltwald nous ne pouvons pas servir tous les menus à cause de la cuisine. Demandez nos employés.
- ❖ Restauration (Party-service) organisé par vous même est permis seulement sur le bateau MS Iseltwald. Pour tous les autres bateaux il faut s'adresser à la Restauration de lac de Brienz Gastro-Lac.

- ❖ Pour le service à la carte seulement pour des boissons nous sommes obligés d'exiger un prix minimum de sFr. 15. 00 par personne sur un course extra. Nous chargerons la différence.
- ❖ Pour apporter vos propres boissons, nous vous facturons un droit de bouchon de sFr. 15.00 par bouteille. Si vous utilisez nos verres, ils doivent être chargés de sFr. 15.00 par verre.
- ❖ Bien sûr, nous sommes également heureux dans des emplois qui ne sont pas inclus dans ces propositions.

## Gastro-lac AG / Lanzenen 1 / 3800 Interlaken /

Tel: 079 422 90 79 / Fax: 033 823 02 23  
info@gastro-lac.ch / www.gastro-lac.ch