

Saison & Jagd .. Top-Dishes .. Plats préférés

Suppe - Entrées - Starters

Kürbis-Zwetschgen Süsschen Fr. 9.80

Potage de courge aux pruneaux - *pumpkin soup refined with plums*

Nüssler Salat mit Rohessspeck, Kürbiskernen und Preiselbeeren Fr. 14.80

Mâches aux lard affiné et graines de citrouille - *Lambs lettuce with air-cured bacon and pumpkin seeds*

Älplermagronen mit Apfelmus aus unseren Leissiger Äpfeln Fr. 15.80 Entrée / 21.80 Portion

“Äpler-Macaroni” et compote de pommes de nos arbres - *Swiss Farmers’ “macaroni” with our homemade apple puree*

Hauptgänge - Plats principaux - Mains

Feines Damhirsch Geschnetzeltes (aus lokaler Leissiger Zucht*)

an Herbstpilzsauce mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzli und Rahmwirsing Fr. 35.80

Emincé de daim façon zurichoise aux champignons des bois, “spätzlis” maison et chou de savoie

*Sauteed slices of locally bred fallow-deer with a sauce of autumn mushrooms,
homemade “Spätzli” dumplings and Savoy cabbage*

Zarte Damhirsch-Schnitzeli (aus lokaler Leissiger Zucht*) in

“Haselnuss Panade Wiener Art” an Schalotten-Pflaumen Jus

mit Kartoffel-Kürbis Mousseline und Rotkabis Fr. 38.80

Escalopes de daim style viennoise à la noisette, jus d'échalottes aux prunes, Spätzlis sautés et chou-rouge

Escalopes of fallow-deer “hazelnut-Viennese style”, shallot-plum gravy, flour dumplings and red cabbage

Desserts

Coupe “Nesselrode” - chestnut with vanilla ice-cream “Chantilly” Fr. 10.80

Portion Vermicelles mit Schlagrahm Fr. 7.80

Vermicelles Chantilly - *chestnut vermicelli with whipped cream*

„Dinner Promotion“

Suppe - Hauptgang - Dessert CHF 49.—

Entrée - Hauptgang - Dessert CHF 54.—

Restaurant “La Rivière”, Hôtel Du Lac Interlaken

Bestellungen - Orders 12 – 13.45 / 18.30 – 21.00 Uhr MwSt – vat – tva 7.7% incl

(*) solange erhältlich