

Menüvorschläge



Wir freuen uns, Sie mit diesen Gerichten im Zentrum Artos zu verwöhnen.
Gerne stellen wir Ihnen auch saisonale Menüs nach Ihren Wünschen zusammen.

Andreas Unterberger

Alpenstrasse 45, CH 3800 Interlaken
Telefon 033 828 88 44, Fax 033 828 88 40
www.artos-hotel.ch, mail@artos-hotel.ch

Inhaltsverzeichnis

Unser Credo - Nahrungsmittel ohne Umwege	3
Apéritif	4
Suppen.....	5
Salate	5
Hauptgerichte (ab 15 Personen)	6
Menüs für jeden Tag (ab 15 Personen)	7
Budget Menüs (ab 15 Personen)	8
Fondue	8
Desserts.....	9
Wissenswertes	11
Deklaration / Allergene	12
Getränke gemäss separater Getränkekarte	

Unser Credo - Nahrungsmittel ohne Umwege

Schon einige Zeit vor dem grossen Wirbel um Schweinepest und Rinderwahnsinn suchte ich nach einer Lösung, wie ich Produkte, soweit als möglich, direkt beim Produzenten, Metzger oder Lieferanten in der Region einkaufen kann. Da ich im schönen Fischerdorf Iseltwald wohne und zum Gewerbe eine gute Beziehung habe, lag für mich die Lösung auf der Hand.

Käse – Fangisalp ob Iseltwald

Ab Juni treiben die Bauern von Iseltwald ihre Kühe auf die Alp. Zuerst auf die Vorsass Werziboden, 20 Tage später geht es dann zur Fangisalp, direkt unter dem Faulhorn auf ca. 1900 Meter über Meer. Die Fangisalp mit ihren saftig grünen Kräuterpflanzen bietet beste Voraussetzungen für eine gehaltvolle Milch. Aus dieser wird dann der Fangisalper Bergkäse hergestellt. Nach sorgsamer Pflege den ganzen Sommer hindurch kaufen wir jeden Herbst zwischen 250 und 300 Kilogramm dieses hervorragenden Käses. Übrigens: diesen Käse können Sie bei uns kiloweise vakuumverpackt kaufen!

Risotto – Carnaroli

In der bekannten Reiseebene um Vercelli im Piemont lebt die Bauernfamilie Terenzi Perucca in Motta di Conti. Sie pflanzt seit Generationen den wunderbaren Carnarolireis an, der naturbelassen und frei von jeglichen Konservierungsmitteln in den Handel kommt. Der Name Carnaroli bezeichnet die Reissorte und gilt bei Kennern als absoluter „Mercedes unter den Rundkornreissorten“. Gute Köche in ganz Europa verwenden einzig diesen Reis für ihre Risotti, denn das Korn ist gleichmässig geformt und hat die gute Eigenschaft, nicht zu schnell zu verkochen. Wir kaufen den Reis direkt bei der Familie Perucca!

Trutenfleisch – Talboden Brienz

Unser Trutenfleisch kommt ausschliesslich von Uelis Trutenfarm in Brienz. Wir kaufen das ganze geschlachtete Tier und verarbeiten es im Zentrum Artos in die gewünschten Stücke.

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Landwirte und Metzger aus der Region haben einerseits kurze Transportwege und andererseits dank des persönlichen Kontakts gibt es uns Gewähr, gesundes und qualitativ hochwertiges Schlachtfleisch zu erhalten. Fast alle Betriebe befinden sich zwischen Thuner- und Brienzersee, auf dem „Bödli“ oder in den nahen Bergtälern.

Geflügel, Lammfleisch und Fisch

Da Geflügel aus der näheren Umgebung nicht erhältlich ist, beziehen wir es bei Michel Comestibles AG in Interlaken. Die Tiere stammen wenn immer möglich aus der Schweiz, in Ausnahmefällen aus Frankreich. Ebenso stammt auch unser Lammfleisch aus der Schweiz oder wird aus Neuseeland importiert. Süsswasserfische kommen fast ausschliesslich aus Schweizer Zuchtbetrieben.

Mit diesem Bericht möchten wir Ihnen zeigen, dass Sie aus der Artos-Küche Fleisch, Fisch und Käse aus wirklich tiergerechter Produktion geniessen dürfen. Ich wünsche Ihnen einen schönen Aufenthalt im Zentrum Artos und „rächt en Guete“!

Andreas Unterberger, Küchenchef

Apéritif

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen gerne das Apéro auf der Terrasse oder im Innenhof unter dem Zelt.

Artos Hit!

Gehobelter Alpkäse mit Ruchbrot oder hausgemachtem Butterzopf je 100 g Käse CHF 12.—

Gesalzenes (Pommes Chips, Salznüssli, Salzstengeli) pro Person CHF 3.50

Stellen sie sich Ihr Apéro selbst zusammen (Preise pro Stück)

Mini-Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce 20 g CHF 1.70

Mini-Schinkengipfeli 32 g CHF 2.20

Chäs-Chüechli 80 g CHF 3.—

Lauch-Chüechli 80 g CHF 3.—

Röstirollen mit Frischkäse und Bourgignon Sauce 60 g CHF 2.50

Bruschetta mit Tomaten und Zucchetti CHF 2.20

Gurken- und Rüeblastängeli mit Curry- und Knoblauchsauce je kg Gemüse CHF 17.—

Focaccia gefüllt mit Salat, Tomaten, Mozzarella und Rohschinken für 12 Personen CHF 35.—

Party-Brot

klein (10 bis 15 Personen) CHF 40.—

gross (15 bis 20 Personen) CHF 54.—

Standardfüllung: Salami, Käse und Schinken

Spezialfüllung: Rauchlachs und Thon (Zuschlag von CHF 5.—)

Artos Hit!

Artos-Platte: Verschiedene Fleisch- und Wurstsorten, Käse, zwei Gemüsesalate, Brot und Butter

pro 100 g Fleisch und Käse CHF 19.50

Zusätzlich mit Kartoffelsalat pro 100 g CHF 1.—

Suppen

Der Chef empfiehlt!

Iseltwaldner Fischcremesuppe mit Safranhaube Das spezielle Suppenrezept aus dem Fischerdorf am Brienersee	CHF	9.50
---	-----	------

Kraftbrühe mit Eierstich	CHF	7.50
--------------------------	-----	------

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	CHF	7.—
-------------------------------	-----	-----

Tomatencremesuppe mit Basilikum	CHF	8.50
---------------------------------	-----	------

Saisonale Suppen

Frühling: Frische Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum	CHF	8.—
--	-----	-----

Sommer: Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)	CHF	9.—
--	-----	-----

Herbst: Weissweincremesuppe mit frischen Trauben	CHF	8.—
--	-----	-----

Winter: Bündner Gerstensuppe	CHF	8.50
------------------------------	-----	------

Salate

Grüner Blattsalat	CHF	7.—
-------------------	-----	-----

Gemischter Salat	CHF	9.50
------------------	-----	------

Nüsslersalat mit Ei (nur in den Wintermonaten)	CHF	9.50
--	-----	------

Salatbuffet mit 6 Sorten plus Blattsalat und 2 Saucen; Preis pro Person	CHF	14.50
---	-----	-------

Hauptgerichte (ab 15 Personen)

Vom Schwein

Schweinskarreebraten mit Honigkruste Kartoffelkroketten Drei frische Gemüse	CHF	36.—
---	-----	------

Vom Kalb

Kalbssteak mit Morchelsauce Butternudeln Drei frische Gemüse	CHF	46.—
--	-----	------

Geschnetzeltes Zürcher Art Bernerrösti	CHF	36.—
---	-----	------

Vom Rind

Roastbeef mit Bearnersauce Kartoffelgratin Drei frische Gemüse	CHF	44.50
--	-----	-------

Vom Lamm

Lammentrecôte unter der Kräuterkruste Carnaroli Risotto Drei frische Gemüse	CHF	43.50
---	-----	-------

Geflügel

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter Kräuterreis Drei frische Gemüse	CHF	32.—
---	-----	------

Rosagebratene Entenbrust mit Orangensauce Kartoffelkroketten Drei frische Gemüse	CHF	41.—
--	-----	------

Alle Gerichte inkl. Nachservice. Beilagen, Garnituren und Saucen nach Wahl

Vegetarische Gerichte

Carnaroli Risotto mit Pilzen	CHF	19.50
------------------------------	-----	-------

Gemüseteller (10 Gemüsesorten) mit Kartoffelkroketten	CHF	22.—
---	-----	------

Gemüsecurry mit Reis	CHF	22.—
----------------------	-----	------

Menüs für jeden Tag (ab 15 Personen)

Menü 1

Kraftbrühe mit Eierstich

Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce
Butternudeln
Drei frische Gemüse

Eisbecher Jacques
(Fruchtsalat mit Vanille und Erdbeereis, Rahm)

CHF 39.—

Menü 2

Frische Gemüsecremesuppe

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes Frites
Drei frische Gemüse

Eisbecher Dänemark

CHF 32.—

Menü 3

Saisonsalat

Frittierte Felchenfilets
Knoblauch-Quarkmayonnaise
Salzkartoffeln

Karamellköpfler mit Rahm

CHF 36.—

Menü 4

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeln

Rindsschmorbraten
Kartoffelstock
Drei frische Gemüse

Saisonales Parfait

CHF 36.—

Menü 5

Gemischter Salat

Schweinsfilet am Stück gebraten
mit Jack Daniels' Whiskey Sauce
Kartoffelkroketten
Drei frische Gemüse

Tiramisù

CHF 42.—

Menü 6

Saisonsalat

Harzer Cordon bleu vom Schwein
gefüllt mit Mutschler und Landrauchschinken
Pommes Frites
Drei frische Gemüse

Gebrannte Creme

CHF 36.—

Die Komponenten der Menüs sind austauschbar.

Budget Menüs (ab 15 Personen)

Menü 7

Tagessuppe oder Saisonsalat

Oberländer Rahmgeschnetztes

Kartoffelstock

Erbsli und Rüebli

CHF 22.—

Menü 8

Tagessuppe oder Saisonsalat

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce

Rösti

Geschmorte grüne Bohnen

CHF 22.—

Menü 9

Tagessuppe oder Saisonsalat

Piccata Mailänderart (Truten)

Tomatensauce

Spaghetti

Gedämpfter Blattspinat

CHF 22.—

Fondue

Käsefondue	CHF	24.—
mit Williams und Birnen	CHF	26.50
Fleischfondue Chinoise vom Buffet (für 15 bis 45 Personen) inklusive Salatbuffet	CHF	46.—

Desserts

Cremen

Schokoladencreme	CHF	8.—
Gestürzte Karamellcreme mit Rahm	CHF	8.—
Gebrannte Creme mit Brätzeli	CHF	9.—
Tiramisù	CHF	10.—
Griesschöpfli	CHF	8.—

Mousse

Schokolademousse	CHF	10.—
Stracciatellamousse	CHF	10.—
Passionsfruchtmousse	CHF	10.—

Gefrorene Süssspeisen

Gemischte Glace mit Rahm (3 Kugeln)	CHF	10.—
Parfait Glace Grand-Marnier	CHF	10.50
Passionsfruchtparfait	CHF	10.50
Cassatacake	CHF	10.50

Gebäck

Meringues mit Rahm	CHF	7.50
Meringues mit Glace und Rahm	CHF	9.50
Zimtschnecke	CHF	4.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	9.50
Brownies	CHF	2.80
Konfekt 3 Sorten	CHF	3.—

Früchte und Käse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	CHF	10.50
Käseteller mit Früchtebrot	CHF	12.—

Torten ganz (12er oder 16er Schnitt)

Schwarzwäldertorte	CHF	54.—
Quarktorte	CHF	54.—
Zuger Kirschtorte	CHF	54.—

Früchtekuchen (6er oder 8er Schnitt)	CHF	32.—
--------------------------------------	-----	------

Dessertbuffet ab 15 Personen

3 Komponenten	CHF	12.—
5 Komponenten	CHF	15.—
7 Komponenten	CHF	21.—
Auswahl aus diesen Dessertvorschlägen		

Wissenswertes

Saalkapazität	Bis zu 150 Sitzplätze stehen im Speisesaal zur Verfügung. Wir beraten Sie über andere Möglichkeiten ebenso wie über die Tischanordnung.
Tischdekoration	Kostenlos erstellen wir Ihnen eine einfache saisonale Tischdekoration. Besondere Wünsche geben wir dem Floristen weiter, der Ihnen gerne ein Angebot unterbreitet. Natürlich dürfen Sie Arrangements und Tischkärtchen selber mitbringen.
Menüwahl/ Getränke	<p>Es ist möglich, Vorspeisen, Beilagen und Desserts aus den einzelnen Menüs auszutauschen. Wir behalten uns jedoch eine all-fällige Preisanpassung vor. Für ganz besondere Anlässe stellt Ihnen unser Küchenchef gerne ein mehrgängiges, festliches Menü zusammen.</p> <p>Neben dem Hauptgericht ist auch eine vegetarische Variante möglich.</p>
Parkplatz	Wir verfügen über genügend gebührenpflichtige Parkplätze in der Tiefgarage.
Hotelzimmer	Gerne reservieren wir für Sie ein Hotelzimmer. Die Benützung unserer Wellnessoase ist im Zimmerpreis inbegriffen.
Bezahlung und Preise	Nach dem Anlass senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung zu. Die Preise verstehen sich inkl. MWST.
Annullierungskosten	Bei einer vollständigen Absage ab 5 Tagen vor dem Anlass müssen wir Ihnen 50% des Gesamtbetrages (Menüpreis mal Anzahl Personen) verrechnen. Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und somit ausschlaggebend für die Rechnungsstellung.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns im Zentrum Artos begrüßen zu dürfen. Es liegt uns viel daran, Ihnen einen freundlichen und gepflegten Service zu bieten. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und es freut uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Deklaration / Allergene

Grundsätzlich verarbeiten wir im Zentrum Artos
wo möglich in der Schweiz produzierte Tierprodukte.

🐾 Fleisch 🐾

Rind	Beef	Bœuf	Schweiz
Kalb	Veal	Veau	Schweiz
Lamm	Lamb	Agneau	Schweiz / Neuseeland*
Schwein	Pork	Porc	Schweiz
Geflügel	Poultry	Volaille	Schweiz
Kaninchen	Rabbit	Lapin	Schweiz
Fleischerzeugnisse			Schweiz / Italien

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

🐟 Fisch 🐟

Felchen	White lake fish	Féra	Schweiz
Egli	Perch	Filet de perche	Schweiz / Russland
Zander	Pike perch	Sandre	Schweiz / Russland
Forellen	Trout	Truite	Schweiz
Lachs	Salmon	Saumon	Norwegen / Irland

Weitere Fische: Fragen Sie unser Servicepersonal. Danke!

🥚 Eier 🥚

Frische Eier aus der Schweiz (Freilandhaltung)
Eiprodukte: EU (Freilandhaltung), hergestellt in der Schweiz

🧴 Allergene Inhaltsstoffe 🧴

Über allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen das Servicepersonal gerne Auskunft.

🐾

Der Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Our chef and his team wish you a pleasant stay.
Notre chef de cuisine vous souhaite un agréable séjour.

Andreas Unterberger, Küchenchef