

Menüvorschläge Leidmahl



Wir freuen uns, Sie im Zentrum Artos begrüßen zu dürfen.

Andreas Unterberger, Küchenchef

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

Menüs

Menü A

Tagessuppe

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes Frites
Grüne Bohnen

CHF 26.—

Menü B

Tagessuppe

Oberländer Rahmgeschnetztes
Kartoffelstock oder Nudeln
Erbsli und Rüepli

CHF 22.—

Menü C

Tagessuppe

Piccata Mailänderart (Truten)
Tomatensauce
Spaghetti
Spinat

CHF 22.—

Menü D

Heisse Hamme
Kartoffelsalat

CHF 21.—

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.—

Desserts

Creemen

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 allfällige Preisanpassung vor.</p> <p>Neben dem Hauptgericht mit Fleisch ist auch eine vegetarische Variante möglich.</p>
Parkplatz	Wir verfügen über genügend gebührenpflichtige Parkplätze in der Tiefgarage.
Bezahlung und Preise	Nach dem Anlass senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung zu. Die Preise verstehen sich inkl. MWST.

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.

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 / Italien
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 staff wish you a pleasant stay.
Notre chef de cuisine vous souhaite un agréable séjour.

Andreas Unterberger, Küchenchef