## Menüplan vom 27. Oktober bis 02. November 2025



**Interlaken Ost** 

_	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
A Siz	Südtiroler Randenknödel auf Lauch-Käse-Ragout mit gebratenen Kräuterseitlingen	Orecchiette nach Apulischer Art mit geschmorten Auberginen, Tomaten, Knoblauch, Minze und knackigem Marktsalat	Khumb Matar Masala Indisches Gemüse-Curry mit Basmatireis und knackigem Marktsalat	Spinat- Kräutertätschli auf weissem Bohnenpüree mit geröstetem Rosenkohl mit Granatapfelkernen	<b>Bratkäse-Gulasch</b> mit Tagliatelle und Spinat mit Zwiebeln	Cremiges Sauser-Risotto mit Herbstgemüse, Pilzen und knackigem Marktsalat
	<b>13.</b> 95	<b>13</b> . <sup>95</sup>	<b>13</b> . <sup>95</sup>	<b>13</b> . <sup>95</sup>	<b>13</b> . <sup>95</sup>	<b>13.</b> 95
	Slow cooked Schulterspitz an Kräutersauce mit Weissweinrisotto und Herbstgemüse	Saucisson auf Lauch-Kartoffel-Ragout mit Senf im Weckglas	<b>Würziger Hirschpfeffer</b> mit Zwiebeln, Speck, Croûtons, Kürbisspätzli und Cranberry-Rotkraut	Kalbs- geschnetzeltes nach Nidwaldner Art, mit Champignons, Äpfeln und Baumnüssen, Rösti und Broccoli	Forellenfilets nach Müllerin -Art mit Mandelbutter, Petersilie, Ebly und Rüebli	Coq au vin Pouletunterschenkel an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Ofen- Randen
	<b>15.</b> 95	<b>15.</b> 95	<b>15</b> . 95	<b>15</b> . 95	<b>15.</b> 95	<b>15</b> . 95
°°;	<b>Pouletbällchen</b> an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock	Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock	Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock	Fusilli Bucati alla calabrese mit Ofen- Peperoni	Fusilli Bucati alla calabrese mit Ofen- Peperoni	Fusilli Bucati alla calabrese mit Ofen- Peperoni
_	9.95	9.95	9.95	9.95	9.95	9.95
SS A	<b>Würzige Wildbratwurst</b> Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl	Cordon bleu Salsiz 200g mit Bündner Salsiz, Bergkäse und Kräutern, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl	Herbst Burger mit Rindfleisch, Kürbis- Lauch und Kürbis-Limetten- Mayonnaise Beilagen nach Wahl	Heute ist Spiesstag Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.	Paniertes Kalbsschnitzel Knusprig & goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl	Cordon-Bleu Säntis 200g mit Mostbröckli und Appenzellerkäse, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl
	<b>16</b> . <sup>95</sup>	<b>19.</b> <sup>95</sup>	<b>18.</b> <sup>95</sup>		<b>19.</b> <sup>95</sup>	19.95
	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel

## Menüplan vom 27. Oktober bis 02. November 2025



Interlaken Ost

 Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl	Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl	Tranchierstation Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl			