

HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME BIENVENUE

APEROL SPRITZ

mit Prosecco
mit Weisswein

9.50
7.50



MARTINI ROYALE

Martini Bianco/Rosato + Prosecco

9.50



PROSECCO

PONTE DI VALDOBBIADENE

Cüpli / Glas

1.0 dl 7.00

Flasche

7.5 dl 39.00



KIR ROYAL

Prosecco mit Cassis-Liqueur

8.00



BLANC CASSIS

Weisswein mit Cassis-Liqueur

6.50

WWW.CAFE-DE-PARIS-INTERLAKEN.CH

*Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWSt.
Preisänderungen bleiben vorbehalten*

AKTUELL

 Griechischer frischer Hirtensalat mit feinstem Fetakäse bunt garniert <i>Greek salad with feta cheese, olives and tomatoes</i> <i>Salade grecque avec fromage feta, huile d'olive et balsamico</i>	Hauptspeise 22.00 Vorspeise 13.50
Oberländer Cervelat-Käse-Salat serviert mit Pommes frites <i>Salade de cervelat "Oberland" avec fromage et frites</i> <i>Sausage and cheese salad with french fries</i>	19.50
Pouletbrust-Streifen (frisch CH) «CDP» leicht pikant sautierte Pouletbrust-Streifen auf einer bunten Salat-Variation an Mango-Dressing und frischen Früchten garniert <i>Sauté de sùpreme de volaille sur crudité et Vinaigrette de mangue</i> <i>Fried sliced chicken garnished with fresh salad with mango-dressing</i>	29.00
Mediterrane Salatkreation mit sautierten Riesengarnelen an Balsamico-Dressing (Black Tiger Shrimps: nachhaltig erzeugte Garnelen) <i>Gambas à la poêle sur variation de salade et Vinaigrette Balsamico</i> <i>Grilled king prawns, garnished with salad with Balsamico-Dressing</i>	Hauptspeise 29.00 Vorspeise 19.00
Pangasius-Knusperli gebacken mit hausgemachter Tartarsauce, serviert mit einer knackigen Salat-Variation und Pommes frites <i>Filet de pangasius frit, sauce tartare, frites et salade de saison</i> <i>Fried pangasiusfish with tartare sauce, french fries and salad</i>	28.00
Frisches Lachs-Médailon vom Grill mit Tartarsauce serviert mit einer gedämpften Basilikum-Tomate und Pommes frites <i>Médailon de saumon grillé avec sauce tartare avec tomate-basilic vapeur et pommes frites</i> <i>Grilled salmon medaillon with tartare sauce, french fries and steamed basil tomato</i>	34.00

CDP-CHEESE-BURGER (Hamburger CH) mit Lenker-Raclettekäse gratiniert im Sesam-Brötli begleitet von einer knackigen Salat-Variation an Haus-Dressing und Pommes frites 26.00
Hamburger avec petit pain sesame, fromage raclette, frites et salade
Hamburger with sesame bread, raclette cheese, French fries and salad

Oder Vegi-Burger 26.00
Ou Burger végétarien
Or Vegi-Burger


Carpaccio von Bresaola (Mostbröckli) und Parmesan mit Apfelwürfelchen an Kürbiskernöl und Himbeer-Essig, begleitet von knusperigen Rösti-Tätschli Hauptspeise 24.00
Vorspeise 16.00
Carpaccio of dried beef, parmesan cheese and apple, crispy rösti patties
Carpaccio de boeuf fumé avec parmesan et galette de rösti

Zvieri-Plättli mit Bresaola (Mostbröckli), Rohschinken, Salami Tipo Nostrano, Käse und Bauern-Baguette 23.00
Plate of dried beef, smoked ham, salami, cheese and bread
Assiette froide avec viande de boeuf fume, jambon crû, Salami Tipo Milano, fromage et baguette paysanne

SALATE

 **Bunter Blattsalat mit frischen Champignons und gerösteten Brotroutons** 9.50
Green salad with mushrooms and croutons
Salade verte avec champignons frais et croûtons

 **Gartenfrischer gemischter Salat mit frischen Champignons und gerösteten Brotroutons** 12.00
Varied mixed salad with mushrooms and croutons
Salade de saison (crudités) mêlée avec champignons frais et croûtons


 **Salatteller mit knackigen Salaten, Ei und frischen Früchten garniert** 19.50
Plate of fresh mixed salad with egg and garnished with fresh fruit
Plat de salade de saison mêlée avec des œufs et fruits frais (assiette grande)

SUPPEN

Bouillabaisse mit Sauce Rouille und getoastetem Baguette 16.00
Klassische mediterrane Fischsuppe aus Marseille
Mediterranean fish soup with mussels, shrimps, and Baguette, sauce rouille
Bouillabaisse avec sauce rouille et baguette

 **Frische rassige Tomatencremesuppe mit Mango und Kokosmilch verfeinert** 12.50
Fresh tomato cream soup refined with mango and coconut milk
Crème de tomate fraîche raffinée à la mangue et lait de coco

UNSERE RÖSTI'S

 **Rösti «Helvetia» mit grillierter Kalbs-Bratwurst (Original Olma-Bratwurst) und Zwiebelsauce** 24.00
Hash browns with grilled sausage (veal) and onion sauce
Rösti avec saucisse à rôtir de veau et sauce aux oignons

 **Rösti „Hawaii“ mit Ananas, Schinken und Lenker Raclettekäse gratiniert (vegetarisch: ohne Schinken)** 26.50
Hash browns topped with ham, pineapples and gratinated with cheese
(vegetarian variation: no ham)

 **Rösti „Wilhelm Tell“ mit Lenker Raclette-Käse gratiniert, gebratenem Frühstücksspeck und Essig-Gemüse garniert (vegetarisch: ohne Speck)** 25.50
Hash browns with bacon, gratinated with cheese and served with pickles
(vegetarian variation: no bacon)

Extra Plate: CHF 2.50

Tap Water: ½ Liter CHF 3.00 / 1 Liter CHF 5.00

TARTAR & RIND

TARTAR DE BOEUF - DER KLASSIKER

fein rassig angemacht mit frischen Kräutern und Cognac verfeinert
dazu Brioche-Toast und Butter

raw minced beef prepared, with fresh herbes, and Cognac

served with brioche-toast and butter

Le Tatar "Classique", viande de boeuf marinée à la mode du Chef

servi avec toast-brioche et beurre

Hauptspeise	29.00
Vorspeise	21.00
mit Pommes frites	+3.50

LACHS-TARTAR

Räucherlachs-Tartar fein angemacht mit Sauerrahm und
frischen Kräutern serviert mit getoastetem Bauern-Baguette

Smoked minced salmon prepared with sour cream, spices and bread

Le Tatar "Du Nord", avec saumon fumé marine et baguette de paysan

Hauptspeise	27.00
Vorspeise	19.00
mit Pommes frites	+3.50

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Entrecôte (frisches SQBeef) vom Grill mit einer würzigen
hausgemachten Café-de-Paris-Butter gratiniert begleitet von
einer gedämpften Basilikum-Tomate und Pommes frites

Sirloin steak cooked to your liking, gratinated with our home-made herb

Butter, served with french fries and steamed basil tomato

Entrecôte "Café de Paris" gratiné avec un beurre aux fines herbes

Maison, tomate-basilic vapeur et Pommes frites

ca. 200g	44.00
ca. 300g	54.00

SQBeef = Swiss Quality Beef, aus nachhaltiger und regionaler Tierhaltung
mit strengen Vorschriften zur Ernährung und zum Auslauf.

POULET – SÄULI – LAMM

Poulet-Brüstli (frisch CH) „Fitness“ vom Grill mit Kräuterbutter, begleitet von frischen Salaten an Haus-Dressing und Pommes frites 29.00
Grilled chicken breast with homemade herb butter accompanied of fresh salads and served with French fries
Poitrine de poulet grillé avec beurre aux fines herbes fait maison accompagné de salades fraîches et servi avec des frites

Wiener-Schnitzel (Nierstück, frisch CH) mit Preiselbeeren begleitet von einer gedämpften Basilikum-Tomate, Pommes frites 31.00
Porc viennese schnitzel with cranberries, with french fries and steamed basil tomato
Escalope de porc „Viennoise“ avec tomate-basilic vapeur et pommes frites

Hausgemachtes Cordon-Bleu (Schweins-Nierstück, frisch CH) mit feiner Käsemischung & Schinken gefüllt, gedämpfte Basilikum-Tomate und Pommes frites 35.00
Homemade „Cordon-Bleu“ porc loin, stuffed with cheese and ham, accompanied with french fries and steamed basil tomato
„Cordon-Bleu“ avec tomate-basilic vapeur et pommes frites

Lamm-Entrecôte im Kräutermantel vom Grill auf feiner Sauce Provençale, serviert mit gedämpfter Basilikum-Tomate und Rösti-Tätschli 41.00
Lamb sirloin steak, herbes butter sauce, crispy rösti patties and steamed basil tomato
Entrecôte d'agneau grillé avec une sauce aux fines herbes, avec tomate-basilic vapeur et galette de rösti

Extra Plate: CHF 2.50

Tap Water: ½ Liter CHF 3.00 / 1 Liter CHF 5.00

PASTA & GAMBAS

Spaghetti nach „Art des Chefs“ (frisches SQBeef) 28.00
sautierte Rinds-Entrecôte-Streifen mit getrockneten
Tomaten in Paprikasahne mit Sauerrahm vollendet
*Spaghetti with diced beef sauted,
dried tomatoes in a paprika sauce refined with sour cream
Spaghetti à la mode du Chef, sauté d'entrecôte de boeuf
avec tomates sèches et une sauce à la crème de poivrons*

Spaghetti Riesencrevetten „aglio, oglio e peperoncini“ 29.00
(Black Tiger Shrimps: nachhaltig erzeugte Garnelen)
*Spaghetti with prawns, garlic and chilli in olive oil
Spaghetti avec crevettes géantes, huile d'olive, ail et peperoncini*

Spaghetti Vegi „aglio, oglio e peperoncini» 21.00
*Spaghetti with garlic and chilli in olive oil
Spaghetti avec, huile d'olive, ail et peperoncini*

Gambas «al Ajillo» mit Knoblauch und frischen Chilischotten 26.00
in Olivenöl heiss serviert mit Bauern-Baguette mit Pommes frites +3.50
(Black Tiger Shrimps: nachhaltig erzeugte Garnelen)
*Prawns with garlic, chili in olive oil, french bread
Crevettes géantes avec huile d'olive, ail, peperoncini frais et baguette*

Spaghetti „Napoli“ 21.00
mit einer feinen hausgemachten rassigen Tomatensauce
*Spaghetti with a fine homemade tomato sauce
Spaghetti avec sauce tomate maison*
  Vegetarian/ Vegan

Extra Plate: CHF 2.50

Tap Water: ½ Liter CHF 3.00 / 1 Liter CHF 5.00

WRAPS

Wrap „Asiatique“ 17.00

Tortilla gefüllt mit leicht pikant sautierten Pouletbrust-Streifen, Currygemüse, Ananas und süsslicher Sojasauce, Salatgarnitur

Tortilla filled with sliced breast of chicken, vegetables with curry, pineapple and sweet soy sauce

Tortilla avec supreme de volaille, legumes au curry, ananas, sauce au soja et garniture de salades

 Wrap „Caprese“ 17.00

Tortilla gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Rucola, Gewürzpeffer und Olivenöl verfeinert, Salatgarnitur

Tortilla filled with tomato, mozzarella cheese, olive oil and salad

Tortilla avec tomates, mozzarella, basilica, rucola, huile d'olive et garniture de salades

CLUB SANDWICH

Club Sandwich mit Bauern-Baguette à la mode du „CDP“ 16.50

mit Poulet-Brüstli, Frühstücks-Speckstreifen und +3.50

mit Pommes frites

Club-Sandwich with chicken breast and bacon strips...

Club-Sandwich avec baguette paysanne (avec suprême de volaille, tranches de bacon...)

BAGUETTE-SANDWICH

Schinken / *ham* / jambon 8.50

Salami Tipo Nostrano 8.50

 Käse / *cheese* / fromage 8.50

Gemischt (Schinken, Salami, Käse) mixed 9.00

Rohschinken / *parma ham* / jambon crû 9.50

Bresaola (Mostbröckli) / *dried beef* / viande des grisons 9.50

Fleisch-Fischdeklaration/ Meat-fish declaration:

Poulet, Chicken : Schweiz, Switzerland

Rind, Beef: Schweiz, Switzerland

Kalb, Veal: Schweiz, Switzerland

Schwein, Pork: Schweiz, Switzerland

Lamm, Lamb: Neuseeland & Australien, New Zealand & Australia

Crevetten, Shrimps: Vietnam (Ocean's Best: nachhaltig erzeugt/sustainably generadet)

Lachs, Salmon: Norwegen, Norway

KINDER-ECKE

CHILDREN (ONLY)

 Kinder Salat <i>Small salad</i> <i>Petite salade</i>	4.50
 Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti with tomato sauce</i> <i>Spaghetti avec sauce tomates</i>	9.50
Chicken-Nuggets mit Pommes frites <i>Chicken-Nuggets with french fries</i> <i>Chicken-Nuggets avec frites</i>	11.00
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites <i>Porc Schnitzel with french fries</i> <i>Escalope de porc paneé avec frites</i>	11.00
 Fisch-Stäbchen mit Mayo und Pommes frites <i>Fish sticks with mayonnaise, french fries</i> <i>Bâtonnets de poisson avec mayonnaise et frites</i>	11.00
Portion Pommes frites <i>French fries</i> <i>Pommes frites</i>	7.50 kleine Portion 4.50