

HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME BIENVENUE

APEROL SPRITZ

mit Prosecco 9.50
mit Weisswein 7.50



HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup,
Minze und Limette 9.50

MARTINI ROYALE

Martini Bianco/Rosato + Prosecco 9.50



PROSECCO PONTE DI VALDOBBIADENE

Cüpli/Glas 1.0dl 7.00
Flasche 7.5dl 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

 Delikate Kürbiscremesuppe (vegi) mit gerösteten Mandelsplittern <i>Delicate pumpkin soup with roasted almond slices</i>		12.50
 Griechischer frischer Hirtensalat mit feinstem Fetakäse bunt garniert <i>Greek salad with feta cheese, olives and tomatoes</i> <i>Salade grècque avec fromage feta, huile d'olive et balsamico</i>	Hauptspeise Vorspeise	22.00 13.50
Frisches Lachs-Médaille vom Grill mit Tartarsauce serviert mit einer gedämpften Basilikum-Tomate und Pommes frites <i>Médaille de saumon grillé avec sauce tartare avec tomate-basilic</i> <i>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 <i>Hamburger avec petit pain sesam, fromage raclette, frites et salade</i> <i>Hamburger with sesam bread, raclette cheese, French fries and salad</i>		26.00
Oder Vegi-Burger <i>Ou Burger végétarien</i> <i>Or Vegi-Burger</i>		26.00
Zvieri-Plättli mit Bresaola (Mostbröckli), Rohschinken, Salami Tipo Nostrano, Käse und Bauern-Baguette <i>Plate of dried beef, smoked ham, salami, cheese and bread</i> <i>Assiette froide avec viande de boeuf fume, jambon crû,</i> <i>Salami Tipo Milano, fromage et baguette paysanne</i>		23.00

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

SALATE

- | | |
|---|--------------|
|  Bunter Blattsalat mit frischen Champignons und gerösteten Brotcroutons | 9.50 |
| <i>Green salad with mushrooms and croutons</i> | |
| <i>Salade verte avec champignons frais et croûtons</i> | |
|
 | |
|  Gartenfrischer gemischter Salat mit frischen Champignons und gerösteten Brotcroutons | 12.00 |
| <i>Varied mixed salad with mushrooms and croutons</i> | |
| <i>Salade de saison (crudités) mêlée avec champignons frais et croûtons</i> | |
|
 | |
|  Salatteller mit knackigen Salaten, Ei und frischen Früchten garniert | 19.50 |
| <i>Plate of fresh mixed salad with egg and garnished with fresh fruit</i> | |
| <i>Plat de salade de saison mêlée avec des œufs et fruits frais (assiette grande)</i> | |



SUPPEN

- | | |
|--|--------------|
| Bouillabaisse mit Sauce Rouille und getoastetem Baguette | 16.00 |
| Klassische mediterrane Fischsuppe aus Marseille | |
| <i>Mediterranean fish soup with mussels, shrimps, and Baguette, sauce rouille</i> | |
| <i>Bouillabaisse avec sauce rouille et baguette</i> | |
|
 | |
|  Frische rassige Tomatencrèmesuppe mit Mango und Kokosmilch verfeinert | 12.50 |
| <i>Fresh tomato cream soup refined with mango and coconut milk</i> | |
| <i>Crème de tomate fraîche raffinée à la mangue et lait de coco</i> | |

UNSERE RÖSTI'S

-  **Rösti «Helvetia»** 24.00
mit grillierter Kalbs-Bratwurst (Original Olma-
Bratwurst) und Zwiebelsauce
Hash browns with grilled sausage (veal) and onion sauce
Rösti avec saucisse à rôti de veau et sauce aux oignons
-  **Rösti „Hawaii“** 26.50
mit Ananas, Schinken und Lenker Raclettekäse gratiniert
(vegetarisch: ohne Schinken)
Hash browns topped with ham, pineapples and gratinated with cheese
(vegetarian variation: no ham)
-  **Rösti „Wilhelm Tell“ mit Lenker Raclette-Käse gratiniert,** 25.50
gebratenem Frühstücksspeck und Essig-Gemüse garniert
(vegetarisch: ohne Speck)
Hash browns with bacon, gratinated with cheese and served with pickles
(vegetarian variation: no bacon)

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

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 Gemüse garnitur und Pommes frites

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

Butter, served with french fries and vegetables

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

Maison, légumes 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 Gemüse garnitur und Pommes frites 31.00
Porc viennese schnitzel with cranberries, with french fries and vegetables
Escalope de porc „Viennoise“ avec légumes et pommes frites

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

Lamm-Entrecôte im Kräutermantel vom Grill auf feiner Sauce Provençale, serviert mit einer Gemüse garnitur und Rösti-Tätschli 41.00
Lamb sirloin steak, herbes butter sauce, crispy rösti patties and vegetables
Entrecôte d'agneau grillé avec une sauce aux fines herbes, avec légumes 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


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 / <i>ham</i> / jambon	8.50
Salami Tipo Nostrano	8.50
 Käse / <i>cheese</i> / fromage	8.50
Gemischt (Schinken, Salami, Käse) mixed	9.00
Rohschinken / <i>parma ham</i> / jambon crû	9.50
Bresaola (Mostbröckli) / <i>dried beef</i> / 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