

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 40.00

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. 8.1 % MWSt.
Preisänderungen bleiben vorbehalten*

AKTUELL

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>	30.00
Mediterrane Salatkreation mit sautierten Riesencrevetten 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 30.00 Vorspeise 20.00
Pangasius-Knusperli gebacken mit hausgemachter Tartarsauce serviert mit einer knackigen Salat-Variation und Pommes frites <i>Filet de pangasius frit, sauce tartare, frites et salde de saison</i> <i>Fried pangasiusfish with tartare sauce, french fries and salad</i>	29.00
Frisches Lachs-Médaille vom Grill mit Tartarsauce serviert mit einer Gemüse-Garnitur und Pommes frites <i>Médaille de saumon grillé avec sauce tartare avec légumes et frites</i> <i>Grilled salmon medaillon with tartare sauce, french fries and vegetables</i>	35.00
Carpaccio von Bresaola (Mostbröckli) und Parmesan mit Apfelwürfelchen an Kürbiskernöl und Himbeer- 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>	Hauptspeise 24.00 Vorspeise 16.00
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

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 sesam, fromage raclette, frites et salade
Hamburger with sesam bread, raclette cheese, French fries and salad


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

Hausgemachter CHICKEN-BURGER «CRISPY» 28.00
in Nacho-Chips & Cornflakes Panade goldgelb gebratenes Poulet-Brüstli (frisch CH) im Sesam-Brötli begleitet von einer knackigen Salat-Variation an Haus-Dressing und Pommes frites
BURGER DE POULET «maison» suprême de volaille (frais CH) pané avec chips de nachos et cornflakes, pain au sésame, salade et frites
Homemade CHICKEN BURGER «CRISPY» (fresh CH) fried chicken in nacho chips & cornflakes in a sesame bun accompanied by a crunchy Salad variation with house dressing and French fries

SALATE

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

 **Gartenfrischer gemischter Salat mit frischen Champignons und gerösteten Brotcroutons** 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
Assiette grande de salade de saison mêlée avec des œufs et fruits frais

 **Griechischer frischer Hirtensalat mit feinstem Fetakäse bunt garniert** Hauptspeise 23.00
 Vorspeise 14.00
Greek salad with feta cheese, olives and tomatoes
salade grecque avec fromage feta, huile d'olive et balsamico

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 Tomatencrèmesuppe 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» 24.00

mit grillierter Kalbs-Bratwurst (Original Olma-Bratwurst) und Zwiebelsauce

Hash browns with grilled sausage (veal) and onion sauce

Rösti avec saucisse à rôtir de veau et sauce aux oignons

 **Rösti „Hawaii“** 27.00
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, gebratenem Frühstücksspeck und Essig-Gemüse garniert (vegetarisch: ohne Speck)** 26.00

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 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“ 29.00

**vom Grill mit Kräuterbutter, begleitet von frischen Salaten
an Haus-Dressing und Pommes frites**

*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 31.00

begleitet von einer Gemüse garnitur und Pommes frites

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) 35.00

**mit feiner Käsemischung & Schinken gefüllt, begleitet von einer
Gemüse-Garnitur und Pommes frites**

*Homemade „Cordon-Bleu“ porc loin, stuffed with cheese and ham,
accompanied with french fries and vegetables*

„Cordon-Bleu“ avec légumes et pommes frites

Lamm-Entrecôte im Kräutermantel vom Grill 41.00

**auf feiner Sauce Provençale, serviert mit einer Gemüse-
Garnitur und Rösti-Tätschli**

*Lamb sirloin steak, herbes butter sauce, crispy rösti patties
and vegetables*

*Entrecôte d'agneau grillé avec une sauce aux fines herbes,
légumes 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	
<i>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</i>	
Spaghetti Riesencrevetten „aglio, oglio e peperoncini“	29.00
(Black Tiger Shrimps: nachhaltig erzeugte Garnelen)	
<i>Spaghetti with prawns, garlic and chilli in olive oil Spaghetti avec crevettes géantes, huile d'olive, ail et peperoncini</i>	
 Spaghetti Vegi „aglio, oglio e peperoncini“	21.00
<i>Spaghetti with garlic and chilli in olive oil Spaghetti avec, huile d'olive, ail et peperoncini</i>	
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)	
<i>Prawns with garlic, chili in olive oil, french bread Crevettes géantes avec huile d'olive, ail, peperoncini frais et baguette</i>	
 Spaghetti „Napoli“	22.00
mit einer feinen hausgemachten rassigen Tomatensauce	
 <i>Spaghetti with a fine homemade tomato sauce Spaghetti avec sauce tomate maison</i>	

Extra Plate: CHF 2.50

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

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal

WRAPS

Wrap „Asiatique“ 18.00

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, Gewürzpfefter 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

mit Pommes frites +3.50


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