

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	20.00
---	-------

Salade de cervelat “Oberland” avec fromage et frites

Sausage and cheese salad with french fries

Mediterrane Salatkreation mit sautierten	Hauptspeise	30.00
--	-------------	-------

Riesengarnelen mit Balsamico-Dressing	Vorspeise	20.00
---------------------------------------	-----------	-------

(Black Tiger Shrimps: nachhaltig erzeugte Garnelen)

Gambas à la poêle sur variation de salade et Vinaigrette Balsamico

Grilled king prawns, garnished with salad with Balsamico-Dressing

Pangasius-Knusperli gebacken mit Tartarsauce serviert	29.00
---	-------

mit einer knackigen Salat-Variation und Pommes frites

Filet de pangasius frit, sauce tartare, frites et salade de saison

Fried pangasiusfish with tartare sauce, french fries and salad

Frishes Lachs-Médailon vom Grill mit Tartarsauce serviert 35.00

mit einer Gemüse-Garnitur und Pommes frites

Médailillon de saumon grillé avec sauce tartare avec légumes et frites

Grilled salmon medaillon with tartare sauce, french fries and vegetables

Carpaccio von Bresaola (Mostbröckli) und Grana- .. Hauptspeise 24.00

Padano mit Apfelwürfelchen an Kürbiskernöl und	Vorspeise	16.00
--	-----------	-------

Himbeer-Essig, begleitet von knusperigen Rösti-Tätschli

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,	23.00
---	-------

Salami Tipo Nostrano, Käse und Bauern-Baguette

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

CDP-CHEESE-BURGER (Hamburger CH) mit Lenker- **26.00**
Raclettekäse gratiniert im Sesam-Brötli begleitet von einer
knackigen Salat-Variation an Haus-Dressing und Pommes frites
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-
Schnitzel (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** **9.50**
und gerösteten Brotroutons
 Green salad with mushrooms and croutons
 Salade verte avec champignons frais et croûtons

 **Gartenfrischer gemischter Salat mit frischen** **12.00**
Champignons und gerösteten Brotroutons
 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** **19.50**
garniert
 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	Hauptspeise	23.00
	mit feinstem Fetakäse bunt garniert	Vorspeise	14.00
	Greek salad with feta cheese, olives and tomatoes		
	Salade grèque 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

12.50

mit Mango und Kokosmilch verfeinert



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 rôti 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)

One supplementary cover CHF 4.00.

We charge for extra cover(s) if you like to share a dish.

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“ 30.00

**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

Pouletbrust-Streifen (frisch CH) «CDP» 30.00

**leicht pikant sautierte Pouletbrust-Streifen auf einer bunten Salat-
Variation an Himbeer-Dressing und frischen Früchten garniert**

Sauté de sùpreme de volaille sur crudité et Vinaigrette de framboise

Fried sliced chicken garnished with fresh salad with raspberry-dressing

Paniertes-Schnitzel «Wiener-Art» 31.00

**(Schweins-Nierstück frisch CH) begleitet von Preiselbeeren,
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 würziger Käsemischung und Hinter-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 42.00

**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

One supplementary cover CHF 4.00.

We charge for extra cover(s) if you like to share a dish.

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 Riesengarnelen „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“ 22.00

mit einer feinen hausgemachten rassigen Tomatensauce

Spaghetti with a fine homemade tomato sauce

Spaghetti avec sauce tomate maison

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 generated)

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, Gewürzpfeffer und Olivenöl verfeinert, Salatgarnitur

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

Tortilla avec tomates, mozzarella, basilica, ruccola, 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