HERZLICH WILLKOMMEN
WELCOME
BIENVENUE

APEROL SPRITZ

mit Prosecco	10.00
mit Weisswein	8.00

HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Limette	10.00

MARTINI ROYALE

Martini Bianco/Rosato+Prosecco	10.00

PROSECCO PONTE DI VALDOBBIADENE

Cüpli/Glas	1.0dl	7.00
Flasche	7.5dl	40.00

KIR ROYAL

Prosecco mit Cassis-Liqueur	9.00

BLANC CASSIS

Weisswein mit Cassis-Liqueur	7.00

WWW.CAFE-DE-PARIS-INTERLAKEN.CH

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWSt.
Preisänderungen bleiben vorbehalten

AKTUELL

Mediterrane Salatkreation mit sautierten Riesencrevetten an Balsamico-Dressing — Haupspeise 30.00 / 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

Frisches **Lachs-Médaillon** vom Grill mit Tartarsauce serviert mit einer Gemüse-Garnitur und Pommes frites — 35.00
Médaillon de saumon grillé avec sauce tartare avec légumes et frites
Grilled salmon medaillon with tartare sauce, french fries and vegetables

BEEF-BURGER (100% BEObeef CH) mit Lenker-Raclettekäse gratiniert im Sesam-Brötli begleitet von einer knackigen Salat-Variation an Haus-Dressing und Pommes frites — 28.00
Beef-Burger (100% Suisse Beef) avec petit pain sesam,
Fromage raclette, frites et salade
Beef-Burger (100% Swiss-Beef) with sesam bread, raclette cheese,
french fries and salad

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

Carpaccio von Bresaola (Mostbröckli) und Grana-Padano mit Apfelwürfelchen an Kürbiskernöl und Himmbeer-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 paisanne

SALATE

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

Gartenfrischer gemischter Salat mit frischen Champignons und gerösteten Brotcroutons 12.00
VEGAN
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
VEGAN
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 grècque avec fromage feta, huile d'olive et balsamico

SUPPEN

Bouillabaisse mit Sauce Rouille und getoastetem Baguette 18.00
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

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

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

TARTARE 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	30.00
Vorspeise	21.00
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 Gemüsegarnitur 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	45.00
-	ca. 300g	55.00

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

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

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

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 sêches 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
VEGAN 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
VEGAN *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 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, 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