



Speisekarte

GRAND CAFÉ RESTAURANT SCHUH LEBANG GASTRO AG

Familie Eun Hae und Jürg Lehmann
Höhenweg 56 • Postfach 292
3800 Interlaken

Telefon 033 888 80 50 • Fax 033 888 80 59
info@schuh-interlaken.ch • www.schuh-interlaken.ch

Innovative Tradition geniessen

Winter 2017 / 2018

Das Grand Café Restaurant Schuh heisst Sie herzlich willkommen.
Stolz stellen wir Ihnen unsere Teams der Küche und Confiserie vor.

Unser **Küchen Team** unter der Leitung von Küchenchef Franz Amacher verwöhnt Sie mit einer frischen und innovativen Küche, welche von den Stilrichtungen Heimatlich klassisch Zeitlich Saisonal und Fernöstlich geprägt wird.

Unser **Service Team** unter der Leitung von Thomas Michel steht Ihnen gerne beratend zur Seite.
In unserer Weinkarte finden Sie den zu Ihrem Gericht den passenden Wein.

Unser **Confiserie Team** unter der Leitung von Bea Linnemann führt die fast 200 jährige Tradition der Schuh Confiserie weiter. Die süssen Delikatessen sind weit über die Landesgrenze bekannt.

Wir wünschen Ihnen vollen Genuss für alle Sinne.
„e Guete“ wünschen Ihre Gastgeber Eun Hae und Jürg Lehmann

Celebration of innovative

Winter 2017 / 2018

The Grand Café Restaurant Schuh welcomes you.
We proudly present you our kitchen and confectionary team.

Our **Kitchen Team** under the direction of the executive chef Franz Amacher indulge you with a fresh and innovative kitchen who is affected from home county, modern and Far East style.

Our **Service Team** under the direction of Thomas Michel like to help you with pleasure.
In our winelist you find for every dish the suit wine.

Our **confectionary team** under the direction of Mrs Bea Linnemann continue with a lot of passion the almost 200 year tradition of the Schuh Confectionary since Mai 2011.
The sweet delicacies are well known far beyond the boundaries

When ever possible we use seasonal products from the region. The quality of the products is one of our most important priority

„Enjoy our meal“ your hosts Eun Hae and Jürg Lehmann

Fleisch Deklaration/ Meat declaration

Kalb/Veal	Schweiz/ Switzerland
Schwein/Pork	Schweiz/ Switzerland
Rind/Beef	Schweiz/ Switzerland
Poulet/Chicken	Schweiz oder Brasilien (kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein)/ Switzerland or Hungary (could be produced with antibiotics)
Fisch/Fish	mit «MSC» oder «FRIEND OF THE SEA» Label
Lamm/Lamb	Neuseeland / New Zealand
Ente/Duck	Frankreich/ France

Alle Preise inkl. 8 % MWST

Winterzeit

Salat/ Salad

Nüsslisalat / <i>Lamb's lettuce salad</i>	CHF	16.50
mit Ei, Croutons, Speckstreifen und französischer Salatsauce <i>with egg, croutons, bacon and French dressing</i>		
Wintersalat / <i>winter salad</i>	CHF	14.50
mit Belperknolle, eingelegtem Kürbis und Birnen an Baumnuss-Orangen Dressing <i>with Belperknolle cheese, pickeled pumpkin and pears, orange-walnut dressing</i>		

Vorspeisen / Starters

Hausmarinierter Graved Lachs / <i>Home marinated graved Salmon</i>	CHF	19.50
mit Dillsenfauce und Toast <i>with Dill mustard sauce and toast</i>		
Carpaccio von Reh und Kalb / <i>Carpaccio of venison and veal</i>	CHF	21.50
mit sauer eingelegten Eierschwämmli, Kürbiswürfel und Sakura Kresse gewürzt mit Maggia-Pfeffer und Fleur de Sel <i>with pickled chanterelles, pumpkin dices and Sakura cress seasoned with Valle Maggia pepper and "fleur de sel"</i>		
Rindstartar/ <i>Beefsteak tartare</i>	Vorspeise/ <i>Starter</i>	CHF 22.50
der Klassiker... hausgemacht	Hauptgang/ <i>Main course</i>	CHF 29.50
<i>Classic homemade</i>		

Suppe / Soups

Süsskartoffelsuppe / <i>sweet potato soup</i>	CHF	9.50
mit Orangenfilet <i>with Orange</i>		
Pastinakensuppe / <i>parsnips soup</i>	CHF	9.50

Fisch / Fish

Zander/ <i>smoked Pike perch</i>	CHF	36.50
warm mit Buchenholz geräuchert Rahmkraut mit Gemüsewürfel und Salzkartoffeln <i>on creamy Sauerkraut with vegetable dices and boiled potatoes</i>		
Weisswein – Risotto mit Languste / <i>White wine risotto with Spiny Lobster</i>	CHF	34.50
mit Tomaten-Concassée und Estragon <i>with tomatoes and estragon</i>		

Fleisch / Meat

Kutteln / Chitlings mit Tomatensauce und Kümmel, gratiniert mit Käse, dazu Salzkartoffeln <i>with tomato sauce and caraway, gratinated with cheese and served with boiled potatoes</i>	CHF	24.50
Emmentaler Lammvoressen / Lamb stew Emmental style mit Kartoffelstock und glasiertem Gemüse <i>Lamb stew in saffron sauce, served with mashed potatoes and glazed vegetables</i>	CHF	31.50
„Suure Mocke“ vom Rind / Braised beef An kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Gemüse <i>Served with red wine sauce, mashed potatoes and vegetables</i>	CHF 36.50 klein CHF 31.50	
Schweinsfilet medaillons/ Pork fillet medaillons Im Speckmantel mit Calvadossauce dazu Kartoffelgratin und Wintergemüse <i>coated in bacon with Calvados sauce, served with potato gratin and seasonal vegetables</i>	CHF	34.50
Schweinsschnitzel paniert / Bread crumbed pork escalope mit Pommes frites und kleiner Gemüse garnitur <i>with french fries and small vegetable garnish</i>	CHF	24.00

Vegi / Vegetarian

Steinpilzravioli / Boletus mushroom ravioli mit Salbeibutter, Pilzen, frischen Kräutern und Grana Padano <i>with sage butter, mushrooms, fresh herbs and Grana Padano</i>	CHF	24.50
Weisswein - Risotto / White wine risotto mit kleinem Gemüse und Vacherin <i>with small vegetables and Vacherin cheese</i>	CHF	22.50

Flammkuchen / flamed tarte

klassisch mit Speck und Zwiebeln <i>classic with bacon and onions</i>	CHF	14.50
mit Rauchlachs und Rucola <i>with smoked salmon and rocket salad</i>	CHF	16.50
vegetarisch mit Zwiebeln und Peperonistreifen <i>vegetarian with onions and sweet peppers</i>	CHF	13.50

Le Menu

Carpaccio von Reh und Kalb / *Carpaccio of venison and veal*
mit sauer eingelegten Eierschwämmli, Kürbiswürfel und Sakura Kresse
gewürzt mit Maggia-Pfeffer und Fleur de Sel
with pickled chanterelles, pumpkin dices and Sakura cress
seasoned with Valle Maggia pepper and "fleur de sel"

Süsskartoffelsuppe / *sweet potato soup*
mit Orangenfilet
with Orange

Rindsfilet mit gebratener Entenleber / *Beef fillet with grilled duck liver*
Rotwein jus, Kartoffelgratin und Gemüse
served with red wine gravy, potato gratin and vegetables

Käseauswahl mit hausgemachtem Chutney
Selection of cheese with homemade chutney

Kastanien Creme Brulèe
mit Feigen und Rahm
chestnut crème brulèe with figs and whipped cream

5 Gang Menu / 5 course menu
CHF 95.00

3 Gang Menu / 3 course menu
Vorspeise, Hauptgang, Dessert
CHF 69.00

Fleisch

Rindsfilet mit gebratener Entenleber CHF 48.50
Beef fillet with grilled duck liver
Rotwein Jus, Kartoffelgratin und Gemüse
Red wine gravy, potato gratin and vegetables

Rindsfilet Gulasch „Stroganoff „/ *Beef fillet gulash „Stroganoff“* CHF 41.50
mit Rösti und Gemüse
served with Rösti potatoes and vegetables

Heimat/ Swiss Specialities

Vorspeisen / Starters

Gemischter Salat/ <i>Mixed Salad</i>	CHF	12.50
mit französischer oder italienischer Sauce <i>with French or Italian dressing</i>		
Bunter Blattsalat / <i>Colorful leaf salad</i>	CHF	9.50
mit französischer oder italienischer Sauce <i>with French or Italian dressing</i>		

Suppe/ Soup

Tagessuppe , fragen Sie bitte nach der heutigen Kreation...	CHF	9.00
<i>Soup of the day, please ask our staff for our daily creative soup</i>		

Fleisch/ Meat

Schweinsbratwurst von der Metzgerei „blaue Kuh“ in Matten mit Zwiebelsauce <i>Pork sausage from the “blaue kuh” butchery in Matten with onion sauce</i>			
Mit knuspriger Rösti/ <i>with Rösti potatoes</i>	CHF	24.00	
Mit Pommes frites/ <i>with french fries</i>	CHF	22.00	
Frische Kalbsleberli/ <i>Fried calf liver</i>	CHF	34.50	
Sautiert mit Schalotten und Kräutern, knusprige Rösti <i>with shallots and herbs, Rösti potatoes</i>			
Pastetli aus unserer Konditorei/ <i>Home made puff-pastry cases</i>	CHF	27.00	
Gefüllt mit Pilzen, Bratkügelchen und Kalbfleischwürfeln	klein/ <i>small</i>	CHF	24.00
Kalbsmilken-Spiesschen und Wintergemüse <i>filled with small veal sausage dumplings and calf sweetbread skewer and carrots</i>			
Kalbs Cordon Bleu/ <i>Veal Cordon bleu</i>	CHF	42.50	
mit Greyerzer und Buurehamme, Pommes Frites und Mischgemüse <i>Swiss veal stuffed with Gruyère cheese and ham, french fries and vegetables</i>			
Knochengereiftes Schweizer Rindsentrecôte	200g	CHF	44.50
<i>Beef sirloin steak aged on the bone</i>	160g	CHF	38.00
Kräuterbutter und schwarzer Pfeffer aus dem Maggiatal neue Kartoffeln mit Chorizo und Mischgemüse <i>with herbal butter and black pepper from the Maggiatal region of southern Switzerland</i> <i>fried potatoes with chorizo and vegetables</i>			

Fondue- und Käse Spezialitäten

Fondue- and Cheese Specialities



Fondue Chinoise/ *Meat Fondue* CHF 42.00
3 verschiedene Fleischsorten (200g pro Pers)
hausgemachte Saucen, Früchte und Cornichons,
Pommes frites
ab 2 Personen, Preis pro Person

3 different kinds of meat (200g per person)
Homemade sauce, fruits, pickles, french fries
Minimum order from 2 person, price per person

Käsefondue/ *Cheese Fondue* CHF 25.00
ab 2 Personen
Preis pro Person
Minimum order from 2 person
price per person



Raclette CHF 22.50
Typisches Schweizer Käsegericht
mit geschwellten Kartoffeln
Cornichons und Silberzwiebeln
Typical swiss melted cheese
With boiled potatoes
Pickled cucumber and onion

Swiss Fondue Menu

Käsefondue/ *Cheese Fondue*

Fondue Chinoise/ *Meat Fondue*

Schokoladen Fondue/ *Chocolate Fondue*

CHF 59.00
ab 2 Personen, Preis pro Person
Minimum order from
2 person, price per person

«Fernöstliches»

Vorspeisen/ Starters

Chinesische Frühlingsrollen (2 Stück)/ <i>Chinese spring rolls (2 pieces)</i>	CHF	14.50
Hausgemacht, mit frischem Gemüse und Glasnudeln <i>home made with fresh vegetables</i>		
Poulet Satay/ <i>Chicken Satay</i>	CHF	12.00
Erdnusssauce und Gurkensalat <i>with peanut sauce and cucumber salad</i>		
Kanom Pang Na Moo goong	CHF	12.00
Auf Toastbrot frittierte Thailändische Fleisch – Crevettenbällchen <i>deep fried meat and shrimp balls</i>		
Yam Wun Sen	Vorspeise/ <i>starter</i>	CHF 17.50
Thailändischer Glasnudelsalat mit Poulet	Hauptgang/ <i>main course</i>	CHF 28.50
Crevetten, Thai-Sellerie, Gurken und Koriander (scharf) <i>Thai glass noodle salad with chicken, shrimps, Thai celery, cucumber and coriander (spicy)</i>		

Suppen/ Soups

Tom Ka Gai	CHF	12.50
Pikant-saure thailändische Suppe mit Kokosmilch und Poulet <i>Spicy sour Thai soup with coconut milk and chicken</i>		
Tom Yum Goong	CHF	13.50
Pikante thailändische Crevettensuppe mit Zitronengras und Zitronensaft (scharf) <i>Spicy Thai shrimp soup with lemon grass and lemon juice (spicy)</i>		
Chinesische Won Ton Suppe/ <i>Chinese wonton soup</i>	CHF	13.50
Klare Suppe mit gedämpften Ravioli (mit Schweinefleisch) und Chinakohl <i>Clear soup with steamed ravioli, filled with pork and Chinese cabbage</i>		

Fisch/ Fish

Pla Thod Gratium Prik Thai	CHF	39.00
gebackene ganze Dorade mit Knoblauch und Pfeffer, Broccoli, mit Reis serviert <i>fried whole gilthead with garlic and pepper, served with broccoli, served with perfumed rice</i>		
Phad Thai Goong	CHF	29.50
Gebratene Reismudeln mit Gemüse und Crevetten (mild-süßlich) <i>Fried rice noodle with vegetable, eggs, nuts and shrimps (mild – lightly sweet)</i>		
Kaeng Kiew Wan Pla	CHF	27.50
grünes Curry mit Fisch, Auberginen und Bambus (scharf) <i>green curry with fish, eggplants and bamboo (spicy)</i>		

Fleisch/ Meat

Kang Karee Gai	CHF	28.50
Gelbes Curry mit Poulet, Zwiebeln und Ananas, mit Reis serviert <i>Yellow curry with chicken, onions and pineapple, served with perfumed rice</i>		
Pad Preaw Wan Moo	CHF	29.50
Schwein süß-sauer mit Peperoni und Ananas, mit Reis serviert <i>Sweet and sour pork with sweet peppers and pineapples, served with perfumed rice</i>		
Pad Kaprao Nua	CHF	34.50
gebratene Rindsstreifen mit Pepperoncini und scharfem Thai-Basilikum (scharf) <i>sliced beef with pepperoncini and spicy thai basil (spicy), served with perfumed rice</i>		
Paneng Pet	CHF	34.50
Paneng Curry mit Entenstreifen, Thai-Auberginen, Ananas und Pepperoncini <i>Paneng curry with duck slices, Thai eggplants, pineapples and pepperoncini</i>		
Massaman Moo	CHF	29.50
Massaman Curry mit Schweinefleisch und Kartoffeln <i>massaman curry with pork and potatoes</i>		

Vegi/ Vegetarian

Paneng Tofu	CHF	27.50
Paneng Curry mit Tofu, Thai-Auberginen, Ananas und Pepperoncini <i>Paneng curry with tofu, Thai eggplants, pineapples and pepperoncini</i>		

Thai Küche – „bitte nicht scharf“

Gerne bereiten unsere thailändischen Köche Ihr Gericht so „nicht scharf“ wie möglich zu. Bitte verstehen Sie aber, dass in den Gerichten welche wir mit (scharf) kennzeichnen, eine gewisse Grundschärfe enthalten ist.

Thai Kitchen – „not spicy please“

With pleasure our Thai chefs will prepare your dish as less spicy as possible. Please do understand that the dishes marked with (spicy) contain a certain ground level of spicy.

These dishes cannot be prepared „not spicy“