



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

Herbst 2017

Das Grand Café Restaurant Schuh heisst Sie herzlich willkommen.
Stolz stellen wir Ihnen unsere Teams von Service, 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 passenden Wein.

Unser **Confiserie Team** unter der Leitung von Bea Linnenmann 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 Tradition

Autumn 2017

The Grand Café Restaurant Schuh welcomes you.
We proudly present you our service, 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 Ungarn (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
Wild/Game	EU
Ente/Duck	Frankreich/ France

Alle Preise inkl. 8 % MWST

Herbstliches

Suppen/ Soups

Kürbiscremesuppe/ <i>Pumpkin cream soup</i> mit einem Hauch Amaretto und Kürbiskernöl <i>with a taste of Amaretto and pumpkin-seed oil</i>	CHF	10.50
Maronicremesuppe / <i>Chestnuts cream soup</i> mit geräucherten Entenbruststreifen <i>with smoked duck breast stripes</i>	CHF	11.50

Salat/ Salad

Nüsslisalat/ <i>Lamb's lettuce salad</i> mit Ei, Speckstreifen, Croutons und französischer Salatsauce <i>with egg, bacon, croutons and French dressing</i>	CHF	16.50
Herbstsalat/ <i>Autumn salad</i> knackiger Blattsalat mit Belper Knolle, Feigen, gerösteten Kernen und Honigvinaigrette <i>colourful leaf salad with „Belper Knolle“ cheese, figs, roasted kernels and honey vinaigrette</i>	CHF	13.50

Vorspeisen/ Starters

Rindstartar/ <i>Beefsteak tartare</i> der Klassiker... hausgemacht Classic homemade	Vorspeise/ <i>Starter</i> Hauptgang/ <i>Main course</i>	CHF	22.50	CHF	29.50
Carpaccio von Reh und Kalb / <i>Carpaccio of venison and veal</i> 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</i> <i>seasoned with Valle Maggia pepper and "fleur de sel"</i>	CHF	21.50			
Ricotta Gnocchi / <i>Ricotta Gnocchi</i> mit Salbeibutter, frischen Pilzen, Kürbis und Rosenkohl <i>with sage butter, fresh mushrooms, pumpkin and brussels sprouts</i>	CHF	14.50			

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

Fitnesssteller

Auswahl von bunten, hausgemachten Salaten und Blattsalaten
Selection of vegetable salads and leaf salads with

mit Schweinssteak / <i>pork steak</i> (180 gr.)	CHF	28.50
mit gebratenem Poulet Supreme / <i>roasted chicken breast</i> (ca.180 gr)	CHF	27.50
mit Rindsentrecôte / <i>beef sirloin steak</i> (200 gr.)	CHF	42.00

Fleisch/ Meat

Entenbrust geräuchert mit Preiselbeerjus / <i>Smoked duck breast</i> (ca 130 gr.) Sauerkraut mit Weisswein und Gnocchi <i>served with cranberry jus, white wine sauerkraut and Gnocchi</i>	CHF	32.50
Schweinssteak mit Eierschwämmli/ <i>Pork steak with chanterelles</i> (180gr.) mit Tagliolini und buntem Herbstgemüse <i>served with Tagliolini and colorful autumn vegetables</i>	CHF	31.50

Fisch/ Fish

gebratene Forellenfilets <i>pan fried pike perch fillets</i>			
	gross / <i>normal portion</i>	CHF	33.50
mit Salzkartoffeln und Rahm Kürbisragout <i>with boiled potatoes and creamy pumpkin</i>	klein / <i>small</i>	CHF	26.00

Vegi/ Vegetarian

Ricotta Gnocchi / <i>ricotta Gnocchi</i>	CHF	24.50
mit Salzeibutter, frischen Pilzen, Kürbis und Rosenkohl <i>with sage-butter, fresh boletus, pumpkin and brussels sprouts</i>		
Vegetarischer Herbst-Teller/ <i>Vegetarian Autumn plate</i>	CHF	29.50
Frische Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni und Preiselbeer-Apfel Rosenkohl, Kürbis und paniertes Campignon <i>fresh Spätzli, red cabbage, glazed chestnut and apple with mountain cranberries</i> <i>Brussels sprouts,, pumpkin and crumbed mushroom</i>		

Wild Spezialitäten

Game Specialities

Carpaccio von Reh und Kalb / *Carpaccio of venison and veal*

mit sauer eingelegten Eierschwämmli, Kürbiswürfeli 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"

Kürbiscremesuppe/ *Pumpkin cream soup*

mit einem Hauch Amaretto und Kürbiskernöl

with a taste of Amaretto and pumpkin-seed oil

Duo vom Rehragout und Hirschrack mit Haselnusskruste

Combination of venison and deer with hazelnut crust

mit Preiselbeerjus, Ricotta Gnocchi, sautierten Rosenkohl, Rotkohl und Maroni

with cranberry jus, ricotta Gnocchi, sauteed brussels sprouts, red cabbage and chestnut

Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys

Selection of cheese with homemade chutneys

oder

Zimtparfait

mit Rotweinzwetschgen und Rahm

Homemade cinnamon parfait with marinated prune in redwine and whipped cream

4 Gang/course Menu CHF 79.00

3 Gang/course Menu CHF 69.00

Hauptgang/ main course

Rehpfeffer/ <i>Jugged venison</i>	CHF	34.00
frische Spätzli, Rotkraut und glasierte Maroni, Preiselbeer-Apfel und Rosenkohl <i>fresh Spätzli, red cabbage and glazed chestnut, apple filled with cranberries and Brussels sprouts</i>		
Rehschnitzeli mit Wildrahmsauce (160gr.)	CHF	42.00
<i>Escalope of venison with game cream sauce</i> frische Spätzli, Rotkraut und glasierte Maroni und Preiselbeer-Apfel <i>fresh Spätzli, red cabbage and glazed chestnut, apple filled with cranberries, Brussels sprouts and cranberry apple</i>		
Duo vom Rehragout und Hirschrack mit Haselnusskruste	CHF	44.00
mit Preiselbeerjus, Ricotta Gnocchi, sautierte Rosenkohl, Rotkraut und Maroni <i>with cranberry jus, ricotta Gnocchi, sauteed brussels sprouts, red cabbage and chestnut</i>		
Wildgeschnetzeltes / sliced game	CHF	35.50
mit Spätzli und Preiselbeer-Apfel <i>with spätzli and cranberry appl</i>		

Heimat/ Swiss Specialities

Vorspeisen / Starters

Gemischter Salat/ *Mixed Salad* CHF 12.50
mit französischer oder italienischer Sauce
with French or Italian dressing

Bunter Blattsalat / *Colorful leaf salad*.... CHF 8.50
mit französischer oder italienischer Sauce
with French or Italian dressing

Suppe/ *Soup*

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

Fleisch/ *Meat*

Schweinsbratwurst von der Metzgerei „blaue Kuh“ in Matten mit Zwiebelsauce
Pork sausage from the “blaue kuh” butchery in Matten with onion sauce

Mit knuspriger Rösti/ *with Rösti potatoes* CHF 24.00
Mit Pommes frites/ *with french fries* CHF 22.00

Frische Kalbsleberli/ *Fried calf liver* CHF 34.50
Sautiert mit Schalotten und Kräutern, knusprige Rösti
with shallots and herbs, Rösti potatoes

Pastetli aus unserer Konditorei/ *Home made puff-pastry cases* CHF 27.00
Gefüllt mit Pilzen, Bratkügeli und Kalbfleischwürfeln klein/*small* CHF 24.00
Kalbsmilken-Spiesschen und Wurzelgemüse
filled with small veal sausage dumplings and calf sweetbread skewer and root vegetables

Kalbs Cordon Bleu/ *Veal Cordon bleu* CHF 42.50
mit Greyerzer und Buurehamme, Pommes Frites und Gemüse
Swiss veal stuffed with Gruyère cheese and ham, french fries and vegetables

Rindsentrecôte am Knochen gereift 200g CHF 44.50
Sirloin steak of beef aged on the bone 160g CHF 38.00
Kräuter-Butter und schwarzer Pfeffer aus dem Maggiatal
neue Kartoffeln mit Chorizo und Gemüse
with butter and black pepper from the Maggiatal region of southern Switzerland
fried potatoes with chorizo and vegetables

Paniertes Schweineschnitzel / *bread crumbed pork escalope* CHF 24.00
mit Pommes frites und buntes Gemüse
with french fries and vegetables

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

Mit Raclettekartoffeln + CHF 3.50

With boiled Potatoes + CHF 3.50



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	13.50	
Hausgemacht, mit frischem Gemüse und Glasnudeln <i>home made with fresh vegetables</i>			
Poulet Satay/ Chicken Satay	CHF	12.00	
Erdnussauce und Gurkensalat <i>with peanut sauce and cucumber salad</i>			
Yam Nua	CHF	17.50	
Thailändischer Rindfleischsalat	Hauptgang/ <i>main course</i>	CHF	27.50
mit Gurken, Tomaten und Koriander (scharf) <i>Thai beef salad with cucumber, tomatoes and coriander (spicy)</i>			
Yam Wun Sen	Vorspeise/ <i>starter</i>	CHF	17.50
Thailändischer Glasnudelsalat mit Poulet	Hauptgang/ <i>main course</i>	CHF	27.50
Crevetten, Thai-Sellerie, Gurken und Koriander (scharf) <i>Thai glass noodle salad with chicken, shrimps, Thai celery, cucumber and coriander (spicy)</i>			
Kanom Pang Na Moo goong	CHF	12.00	
Auf Toastbrot frittierte Thailändische Fleisch – Crevettenbällchen <i>deep fried meat and shrimp balls</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 <i>Spicy Thai shrimp soup with lemon grass and lemon juice</i>		
Chinesische Won Ton Suppe/ Chinese wonton soup	CHF	13.50
Klare Suppe mit gedämpften Ravioli 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>		
Khao Phad Goong	CHF	29.50
gebratener Reis mit Riesencrevetten, Ei und Frühlingszwiebeln <i>fried rice with tiger prawns, eggs and spring onions</i>		

Fleisch/ Meat

Streifen vom Reh „chinesische Art“/ Venison stripes “Chinese style”	CHF	39.50
gebraten mit Knoblauch, grobem schwarzem Pfeffer, Kefen und Shi Take Pilzen <i>sautéed with garlic, black pepper, sugar peas and shiitake mushrooms</i>		
Pad Preaw Wan Moo	CHF	29.00
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>		
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 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>		
Kaeng Kiew Wan Gai	CHF	28.50
grünes Curry mit Pouletstreifen, Auberginen und Bambus (scharf) <i>green curry with chicken stripes, eggplants and bamboo (spicy)</i>		
Ente Hoisin	CHF	32.50
Entenstreifen mit Hoisinsauce und Broccoli, mit Reis serviert <i>Duck stripes with Hoisin sauce and broccoli, served with perfumed rice</i>		
Gaeng Ped Gai	CHF	28.50
Rotes Thai Curry (scharf) mit Poulet, Auberginen und Bambus, Reis <i>red Thai curry (spicy) with chicken, eggplants and bamboo, rice</i>		

Vegi/ Vegetarian

Phad Thai Tofu	CHF	27.50
Gebratene Reismudeln mit Gemüse und Tofu (mild-süsslich) <i>Fried rice noodles with vegetables, eggs, nuts and tofu</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“