



# *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 2018 / 2019*

Das Grand Café Restaurant Schuh heisst Sie herzlich willkommen.  
Stolz stellen wir Ihnen unsere Teams der Küche und Confitserie 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 **Confitserie Team** führt die fast 200 jährige Tradition der Schuh Confitserie 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 2018 / 2019*

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** continues 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

**Unsere Gerichte enthalten Allergene wie Gluten, Laktose, Nüsse etc.**

**Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Personal, wir helfen Ihnen gerne!**

**Our dishes contain Allergenes like Gluten, Lactose, Nuts etc.**

**If you have any allergies please refer to our staff, it's our pleasure to help.**

### **Fleisch Deklaration/ Meat declaration**

Kalb/Veal	Schweiz/ Switzerland
Schwein/Pork	Schweiz/ Switzerland
Rind/Beef	Schweiz/ Switzerland
Poulet/Chicken	Schweiz oder Ungarn/Brasilien (kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein)/ Switzerland or Hungary or Brazil (could be produced with antibiotics)
Wild	EU
Fisch/Fish	mit «MSC» oder «FRIEND OF THE SEA» Label

**Alle Preise inkl. 7.7 % MWST**

# Winterzeit

## Salat/ Salad

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

## Vorspeisen / Starters

<b>Hausmarinierter Graved Lachs / <i>Home marinated graved Salmon</i></b>	CHF	19.50
mit Dillsenfauce und Toast <i>with Dill mustard sauce and toast</i>		
<b>Carpaccio von Reh und Kalb / <i>Carpaccio of venison and veal</i></b>	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>		
<b>Rindstartar/ <i>Beefsteak tartare</i></b>	Vorspeise/ <i>Starter</i>	CHF 22.50
der Klassiker... hausgemacht	Hauptgang/ <i>Main course</i>	CHF 29.50
<i>Classic .... homemade</i>		

## Suppe / Soups

<b>Steinpilzcremesuppe / <i>boletus mushroom cream soup</i></b>	CHF	11.50
mit Rohschinkenchips <i>served with air dried ham chips</i>		
<b>Sauerkrautsuppe / <i>sauerkraut soup</i></b>		
mit Saucisson <i>with sausage dumpling</i>		
	CHF	9.50

## Fisch / Fish

<b>Lachsforelle/ <i>salmon trout</i></b>	CHF	36.50
Rahmsauerkraut mit Rosa-Pfeffer und Salzkartoffeln <i>on creamy Sauerkraut with rosé pepper and boiled potatoes</i>		
<b>Weisswein – Risotto mit Languste / <i>White wine risotto with Spiny Lobster</i></b>	CHF	34.50
mit Tomaten-Concassée und Estragon <i>with tomatoes and estragon</i>		

## ***Fleisch / Meat***

<b>Kutteln / Chitlings</b> 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
<b>Emmentaler Lammvoressen / Lamb stew Emmental style</b> mit Kartoffelstock und glasiertem Gemüse <i>Lamb stew in saffron sauce, served with mashed potatoes and glazed vegetables</i>	CHF	31.50
<b>„Suure Mocke“ vom Rind / Braised beef</b> 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	
<b>Schweinsfilet medaillons/ Pork fillet medaillons</b> Im Speckmantel mit Calvadossauce dazu Duchesse Kartoffel und Wintergemüse <i>coated in bacon with Calvados sauce, served with Duchesse potato and seasonal vegetables</i>	CHF	34.50
<b>Schweinsschnitzel paniert / Bread crumbed pork escalope</b> mit Pommes frites und kleiner Gemüse garnitur <i>with french fries and small vegetable garnish</i>	CHF	24.00

## ***Vegi / Vegetarian***

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

\*\*\*

**Sauerkrautsuppe / *sauerkraut soup***  
mit Saucisson  
*with sausage dumpling*

\*\*\*

**Rindsfilet mit gebratener Entenleber**  
**Beef fillet with grilled duck liver**  
Rotwein Jus, Duchesse Kartoffel und Gemüse  
*Red wine gravy, Duchesse potato and vegetables*

\*\*\*

**Käseauswahl mit hausgemachtem Chutney**  
***Selection of cheese with homemade chutney***

\*\*\*

**Eisauflauf Grand Marnier**  
mit Rotweinzwetschgen und Rahm  
*Homemade Grand Marnier parfait with marinated prune in redwine 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*

<b>Rindsfilet mit gebratener Entenleber</b> <b>Beef fillet with grilled duck liver</b> Rotwein Jus, Duchesse Kartoffel und Gemüse <i>Red wine gravy, Duchesse potato and vegetables</i>	CHF	48.50
<b>Rindsfilet Gulasch „Stroganoff „/ Beef fillet gulash „Stroganoff“</b> mit Nudeln und Gemüse <i>served with noodles and vegetables</i>	CHF	41.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art / sliced veal Zurich style</b> Pilzrahmsauce mit Rösti <i>mushroom cream sauce served with Rösti potatoes</i>	CHF	38.00

# Heimat/ Swiss Specialities

## Vorspeisen / Starters

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

## Suppe/ Soup

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

## Fleisch/ Meat

<b>Schweinsbratwurst von der Metzgerei „blaue Kuh“ in Matten mit Zwiebelsauce</b> <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
<b>Frische Kalbsleberli/ <i>Fried calf liver</i></b>	CHF	34.50
Sautiert mit Schalotten und Kräutern, knusprige Rösti <i>with shallots and herbs, Rösti potatoes</i>		
<b>Pastetli aus unserer Konditorei/ <i>Home made puff-pastry cases</i></b>	CHF	27.00
Gefüllt mit Pilzen, Brätkügeli 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>		
<b>Kalbs Cordon Bleu/ <i>Veal Cordon bleu</i></b>	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>		
<b>Knochengereiftes Schweizer Rindsentrecôte</b>	200g	CHF 44.50
<b><i>Beef sirloin steak aged on the bone</i></b>	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 sauces, fruits, pickles, french fries*  
*Minimum order for 2 person, price per person*

**Käsefondue/ *Cheese Fondue*** CHF 25.00  
 ab 2 Personen  
 Preis pro Person

*Minimum order for 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 for 2 person, price per person*

# «Fernöstliches»

## Vorspeisen/ Starters

<b>Chinesische Frühlingsrollen (2 Stück)/ <i>Chinese spring rolls (2 pieces)</i></b>	CHF	14.50
Hausgemacht, mit frischem Gemüse und Glasnudeln <i>home made with fresh vegetables</i>		
<b>Poulet Satay/ <i>Chicken Satay</i></b>	CHF	12.00
Erdnussauce und Gurkensalat <i>with peanut sauce and cucumber salad</i>		
<b>Sri krong moo thod gratium prik thai</b>	CHF	13.50
frittierte Thai spareribs mit sweet & sour sauce <i>deep fried Thai spareribs with sweet &amp; Sour sauce</i>		
<b>Yam Wun Sen</b>	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>		
<b>Yam Nua</b>	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>		

## Suppen/ Soups

<b>Tom Ka Gai</b>	CHF	12.50
Pikant-saure thailändische Suppe mit Kokosmilch und Poulet <i>Spicy sour Thai soup with coconut milk and chicken</i>		
<b>Tom Yum Goong</b>	CHF	13.50
Pikante thailändische Crevettensuppe mit Zitronengras und Zitronensaft (scharf) <i>Spicy Thai shrimp soup with lemon grass and lemon juice (spicy)</i>		
<b>Chinesische Won Ton Suppe/ <i>Chinese wonton soup</i></b>	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***

<b>Pla Thod Gratium Prik Thai</b>	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>		
<b>Phad Thai Goong</b>	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>		
<b>Kaeng Kiew Wan Pla</b>	CHF	27.50
grünes Curry mit Fisch, Auberginen und Bambus (scharf) <i>green curry with fish, eggplants and bamboo (spicy)</i>		

## ***Fleisch/ Meat***

<b>Kang Karee Gai</b>	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>		
<b>Pad Prew Wan Moo</b>	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>		
<b>Pad Kaprao Nua</b>	CHF	34.50
gebratene Rindsstreifen mit Peperoncini und scharfem Thai-Basilikum (scharf) <i>sliced beef with pepperoncini and spicy thai basil (spicy), served with perfumed rice</i>		
<b>Paneng Pet</b>	CHF	34.50
Paneng Curry mit Entenstreifen, Thai-Auberginen, Ananas und Peperoncini <i>Paneng curry with duck slices, Thai eggplants, pineapples and pepperoncini</i>		
<b>Khao Pad Nua</b>	CHF	27.50
gebratener Reis mit Crevetten und Zwiebeln <i>Fried rice with shrimps and onions</i>		

## ***Vegi/ Vegetarian***

<b>Paneng Tofu</b>	CHF	27.50
Paneng Curry mit Tofu, Thai-Auberginen, Ananas und Peperoncini <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 Grundscharfe 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“