



## *Menüvorschläge*

**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](mailto:info@schuh-interlaken.ch) • [www.schuh-interlaken.ch](http://www.schuh-interlaken.ch)

# *Herzlich Willkommen im Grand Café Restaurant Schuh*

Es freut uns sehr, dass Sie für Ihren Anlass unser Restaurant in Betracht ziehen und hoffen, dass Ihnen etwas aus unserem vielfältigen Angebot zusagen wird.

Wir verwöhnen Sie mit einer modernen, saisonalen und kreativen Küche. Dazu verwenden wir immer frische und regionale Produkte.

Unser Restaurant gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihren Anlass unvergesslich zu machen. Wobei Sie bei uns sowohl aus der Traditionellen, der Neuzeitlichen und der asiatischen Stilrichtung wählen können.

Die nachfolgenden Bankettvorschläge (ab 10 Personen) sind als Leitfaden gedacht- wir sind bemüht Ihnen zu jeder Jahreszeit eine saisonale, frische und abwechslungsreiche Küche zu bieten- wenn Sie spezielle Wünsche haben sprechen Sie unseren Küchenchef darauf an- er wird bemüht sein Sie erfüllen zu können!

Gerne stehen wir zum besprechen Ihrer Wünsche zu Ihrer Verfügung.

Weitere Informationen und einen Blick in unsere Lokalitäten finden Sie auch auf unserer Website unter: **[www.schuh-interlaken.ch](http://www.schuh-interlaken.ch)**

Es wäre uns eine grosse Ehre, Sie und Ihre Gäste bei uns im Hause begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Herzliche Grüsse

**GRAND CAFÉ RESTAURANT SCHUH  
LEBANG GASTRO AG**

Familie Eun Hae und Jürg Lehmann und das gesamte Team

# *Menüvorschläge*

## *Apéro - Vorschläge*

### *Traditionell*

Hausgeröstete Mandeln, Erdnüsse		CHF	4.50
Blätterteigstangen mit Gruyère	100 gr	CHF	6.80
		<b>Preis pro Portion</b>	
1 Käseküchlein & 1 Quiche Lorraine Küchlein		CHF	8.00
3 verschiedene Canapé		CHF	9.00
6 verschiedene Canapé		CHF	15.00
zur Auswahl: Lachs, Thon, Ei, Schinken, Sellerie, Salami			
3 verschiedene Crostini		CHF	9.00
5 verschiedene Crostini		CHF	14.00
zur Auswahl: Lachstatar, Rindstatar, Oliven, Tomaten, Frischkäse, Pouletsalat			
gefüllte Wraps mit Pouletsalat & Lachstatar		CHF	8.50
Würziges Plättli mit Oberländer Trockenfleisch, Parmesanstückli & Oliven		CHF	9.50
Gemüsesticks mit Saucen (Karotten, Pfälzer, Stangensellerie, Gurken)		CHF	4.50

### *Neuzeitlich*

Blumenkohlmousse mit geräucherter Entenbrust		CHF	4.00
Hackfleisch-spiesschen mit Peperoni Relish		CHF	5.00
Geisskäsepraline mit Honig und Apfelchutney		CHF	4.00
Thunfisch mit Sesam-Krokant und Wasabi Creme		CHF	4.50
Hausmarinierter Graved Lachs mit Dillsenfauce		CHF	4.50
Süppchen nach Saison im Espressotassli serviert		CHF	4.00
Shot- Gazpacho Andaluz mit Passionsfrucht Granite		CHF	4.00

### *Asiatisch*

Hausgemachte, gebackene Won Tons mit Schweinefleisch		CHF	6.50
Frühlingsrollen mit Gemüse und Sweet-Chili Sauce		CHF	7.50
Thailändisches Poulet-Satay mit Erdnussauce		CHF	5.50
Frittierte Crevette im Tempurateig		CHF	9.50

**Apero Riche, zusammengestellt aus unserem Sortiment CHF 25.00**

**Geniessen Sie das Apéro auf der Terrasse, im Restaurant oder sogar in der Küche**

## *Salate*

Gemischter Blattsalat mit Croutons und Sprossen	CHF	7.50
Gemischter Gemüse und Blattsalat	CHF	9.50
Tomatensalat mit Emmentaler Büffelmozzarella und Basilikum	CHF	14.50
Nüssli Salat mit Ei, Speckstreifen und französischer Sauce	CHF	14.50
Rucola Salat mit Parmesanstreifen	CHF	13.50

## *Vorspeisen*

Rindscarpaccio mit Stangensellerie-Parmesan Creme	CHF	15.50
Gebratene Riesencrevetten im Colonato-Speckmantel, Rucolasalat mit Parmesan und Honigvinaigrette	CHF	16.50
Lachstrilogie- hausmariniert mit Dill-Senfsauce, als süss-saures Tartar und geräucherte Tranche	CHF	19.50
Hausgemachte Entenleberterrine mit caramelisierten Ananas und Brioche	CHF	21.50
Hausmarinierter Graved Lachs mit Dillsenfsauce und Toast	CHF	19.50

## *Suppen*

Rindskraftbrühe mit Eierstich und Cognac	CHF	9.50
Saisonale Gemüsesuppe	CHF	8.50
- Spargelschaumsuppe		
- Bärlauchsuppe		
- Karottensuppe mit Ingwer		
- Selleriesuppe mit Apfel		
- Kürbiscremesuppe		
Leichte Currysuppe mit Apfelwürfel	CHF	8.50

## *Warme Vorspeisen*

Red Snapper Filet mit Couscous, Blattspinat und Weissweinschaum	CHF	15.50
Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut mit Speck	CHF	15.50
Jakobsmuschel im Colonato-Speckmantel auf lauwarmen Linsen	CHF	16.50
Pasta Gericht oder Risotto nach Saison und Ihren Wünschen	CHF	14.50

# Hauptgänge

## Fisch

Gebratener Seeteufel mit Weissweinschaum Safran-Tagliolini und gebratenen Kefen	CHF	39.50
Zanderfilet mit knuspriger Haut auf Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln	CHF	37.50

## Schwein

Schweins-Piccata «Milanese» mit Schinkenstreifen und Champignons, Tomatenspaghetti	CHF	26.00
Schweinscarrebraten mit Rotweinjus buntem Gemüse und Kartoffelgratin	CHF	32.50
Schweinsfilet gefüllt mit schwarzen Oliven im Rohschinkenmantel glaciertes Wurzelgemüse und Bramata-Polenta mit Gorgonzola	CHF	36.50

## Kalb

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Knusprige Rösti oder Tagliolini, Karotten	CHF	36.50
Grilliertes Kalbsteak mit Orangensauce Kefen mit Sesam und Tagliatelle	CHF	44.50
Simmentaler Kalbskarree am Stück gebraten mit Thymianjus mediterran sautiertem Gemüse und Kartoffelgratin	CHF	43.50

## Rind

Suure Mocke, Kartoffelstock und Speck-Bohnen	CHF	36.00
Rindsentrecôte Englische Art mit Sauce Béarnaise Glasiertes Gemüse und Kartoffelgratin	CHF	44.50
Gebratenes Rindsfilet-Medaillon „Rossini“ mit gebratener Entenleber Wurzelgemüse und junge Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF	46.50

## Lammfleisch

Duo von rosa gebratenem Lammrack und hausgemachten Hackfleisch-Pralinen Ratatouille und Bratkartoffeln mit Chorizo	CHF	42.50
---	-----	-------

## Geflügel

Pouletschenkelragout mit Meaux-Senfsauce Tagliatelle und Broccoli mit Mandeln	CHF	23.50
Maispouardenbrust mit Rohschinken und Champignons gefüllt, Bratkartoffeln und Bohnen-Kefen Gemüse	CHF	29.50

# *Asiatisch*

## *Vorspeisen*

Frühlingsrolle und Tempuracrevetten	CHF	15.50
Asiatische Vorspeisenplatte mit Gebackenen Won Ton, Tempuracrevetten und Frühlingsrolle	CHF	17.50

## *Suppen*

Tom Yum Goong Pikante thailändische Crevettensuppe mit Zitronengras und Zitronensaft (scharf)	CHF	13.50
Tom Ka Gai Pikant-saure thailändische Suppe mit Kokosmilch und Poulet	CHF	12.50

## *Hauptgänge*

4+1 Suppe plus 4 verschiedene Gerichte	CHF	42.00
5+1 Suppe und 5 verschiedene Gerichte	CHF	49.00

Gerichteauswahl:	-Schweinefleisch süss sauer -gebratene Pouletstreifen mit scharfem Basilikum -gebratenes Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln und Pilzen -gebratene Crevetten mit Kefen -ganz frittierte Dorade mit Knoblauch und Pfeffer -rosa gebratene Entenbrust auf rotem Gemüsecurry -gelbes Thaicurry mit Poulet und Ananas -rotes Thaicurry mit Schweinsstreifen und Thai-Auberginen -grünes Thaicurry mit Rindfleisch und Bambus -gebratenes Gemüse mit Austernsauce -Thai-Omelette -gebratener Reis oder Jasminreis
------------------	---

**Für andere Wünsche sind wir jederzeit offen diese gerne zu erfüllen**

**Ab 40 Personen auch als Buffet erhältlich**

## *Menu Classique*

Mischsalat „Schuh“ mit Honigvinaigrette

\*\*\*

**am Stück gebratenes Schweinskotelette**  
mit Balsamicojus, Bratkartoffeln und buntem Gemüse

\*\*\*

**dunkles Schokoladenmousse**  
Mangosorbet und Ananas-Carpaccio

CHF 45.00

## *Menu Gastronomique*

**Hausmarinierter Graved Lachs**  
mit Dillsensauce, Kräutersalat und Toast

\*\*\*

**Simmentaler Kalbskarree am Stück gebraten mit Thymianjus**  
mediterran sautiertem Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

**Käsevariation**  
mit Früchtebrot und Chutneys

\*\*\*

**Dessert Teller «Grand Café Schuh»**  
Genuss mit 3 Komponenten

CHF 75.00

## *Desserts*

### *Käse*

Ausgewählte Käsevariation mit hausgemachten Chutneys

3 Sorten	CHF	8.50
5 Sorten	CHF	12.50

### *Süsses*

Caramelchöpfli mit Rahm	CHF	9.00
Zitronenquarkmousse mit Aprikosenkompott	CHF	11.00
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit Ananassorbet und frischer Passionsfrucht	CHF	12.50
Knusperblätter - Mille feuille frische Himbeeren, Passionsfruchtcreme, Schokoladen-Sorbet	CHF	12.50
Rosmarin Crema Catalana Tonka- Glace	CHF	14.50
Dessert Teller «Grand Café Schuh» Genuss mit 3 Komponenten	CHF	8.50
Genuss mit 5 Komponenten	CHF	12.50
Grosses «Grand Café Schuh» Dessertbuffet mit Käseplatte	CHF	18.50
	CHF	24.50

### *Asiatisches Dessert*

Gebackene Bananen mit Kokos mit Vanilleglace	CHF	12.50
---	-----	-------

### *Friandise*

Praline und Truffes auf der Platten	CHF	6.50
-------------------------------------	-----	------



# Allgemeine Geschäftsbedingungen und Regeln

<b>Räumlichkeiten</b>	Saal Ganzes Restaurant offen Cheminée	80 - 100 Personen 200 Personen 20 Personen
<b>Menu Bestellung</b>	Damit wir rechtzeitig die Bestellungen bei unseren Lieferanten durchgeben können, müssen wir mind. 10 Tage im Voraus wissen, was Sie an Ihrem Anlass essen möchten.	
<b>Wein</b>	Gerne beraten wir Sie mit unserem Fachwissen bei der Auswahl Ihrer Weine. Zapfengeld, pro Flasche	CHF 25.00
<b>Dekoration</b>	Auf Ihren Wunsch organisieren wir gerne Ihre Dekoration. nach Vereinbarung.	Verrechnung nach Aufwand und
<b>Menukarten</b>	Es gilt für uns als selbstverständlich Ihre Menukarten zu schreiben. Falls Sie ein Motiv/ Logo haben, welches Sie gerne auf Ihrer Menukarte hätten, bitten wir Sie uns dieses per Mail zu senden.	
<b>Musik</b>	Spielt an Ihrem Anlass Musik, bitten wir Sie uns mitzuteilen, wie viel Platz diese benötigt.	
<b>Reklamationen</b>	Haben Sie ein Anliegen oder Verbesserungsvorschläge? Teilen Sie uns dies mit, denn aus Fehler lernt man bekanntlich und wir sind froh um angebrachte Kritik. Am Besten sofort vor Ort.	
<b>Spezielle Wünsche</b>	Lassen Sie uns wissen, falls Sie besondere Ideen und Wünsche haben. Wir werden unser Bestes tun um diese zu erfüllen oder möglich zu machen.	
<b>Feuerwerk</b>	Es ist erlaubt draussen Feuerwerkskörper zu zünden. Für Feuerwerke ab 22.00 Uhr brauchen Sie eine Bewilligung der Gemeinde Interlaken. Wir erlauben keine Wunderkerzen/Feuerwerkskörper etc. in unseren Räumlichkeiten.	
<b>Rollstühle</b>	Unser Restaurant und Toiletten sind Rollstuhl gängig.	
<b>Versicherung</b>	Durch Ihre Gesellschaft verursachten Schäden, (wie beschädigte Teppiche, Holzböden, Tischtücher durch Wunderkerzen etc.) sind Sie verpflichtet, diese zu übernehmen. Wir werden Ihnen den ganzen Schaden in Rechnung stellen.	
<b>Gästeszahl</b>	Die Personenzahl des Anlasses wird mind. 48 Stunden vor dem Bankettdatum durch Sie bekannt gegeben. Die gemeldete Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Anlässe, deren Konsumationen nicht rechtzeitig bestellt werden, können durch uns annulliert werden.	
<b>Verlängerungsbewilligung ab 00.30 Uhr</b>	Familienfeste, Hochzeiten, Geburtstage brauchen keine amtliche Bewilligung.  Bewilligungen für Firmen, Vereine und Organisationen pro Anlass CHF 50.00  Feierabend ohne Verlängerung bis 00.30 Uhr mit Verlängerungsbewilligung bis 02.30 Uhr	
<b>Personalkosten ab 00.30 Uhr</b>	pro Person und pro Stunde Chef de Service Servicemitarbeiterin und Servicemitarbeiter	CHF 50.00 CHF 40.00
<b>Annulationskosten</b>	4 Wochen vor dem Anlass 3 Wochen vor dem Anlass 2 Wochen vor dem Anlass 1 Woche vor dem Anlass Die Annulationskosten bestehen aus dem Menupreis und Getränkepauschale von CHF 20.00 pro angemeldete Person.	kostenlos 30 % 50 % 100 %
<b>Zahlungskonditionen</b>	Unsere Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen zu begleichen. Wir behalten uns das Recht vor, Vorauszahlungen bis zu 50 % des angenommenen Rechnungsbetrages in Rechnung zu stellen.	
<b>MWST</b>	Alle Preise verstehen sich inkl. 8 % MWST und Service.	