



Menüvorschläge

**GRAND CAFÉ RESTAURANT SCHUH
LEBANG GASTRO AG**

Thomas Michel, Simon Schild, Franz Amacher
& Team

Höhenweg 56 • Postfach 292
3800 Interlaken

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

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**

Ihre Gastgeber Thomas Michel, Simon Schild, Franz Amacher, und das gesamte Team

Menüvorschläge

Apéro - Vorschläge

	Preis pro Portion
1 Käseküchlein	CHF 3.50
1 Mini Schinkengipfeli	CHF 3.50
1 verschiedene Canapé	CHF 3.50
zur Auswahl: Lachs, Thon, Ei, Schinken, Salami	
1 mini Cornet	CHF 5.50
zur Auswahl: Lachstatar, Rindstatar, Oliven, Tomaten, Frischkäse	
gefüllte Wraps mit Pouletsalat, Lachstatar oder Frischkäse	CHF 3.50
Z'vieri Plättli "Buurehamme", Rohschinken, Trockenwurst junger Bergkäse und Hobelkäse	CHF 14.00
Gemüsesticks mit Saucen (Karotten, Pfälzer, Stangensellerie, Gurken)	CHF 4.50
Hobelkäse	CHF 8.00
1 St. Flammkuchen: Klassisch mit Speck und Zwiebeln	CHF 16.50
1 St Flammkuchen: mit Rauchlachs und Rucola	CHF 16.50
1 St Flammkuchen: Vegetarisch mit Raclettekäse und Essiggemüse	CHF 16.50
1 St Hackfleisch-Bällchen mit Cocktailsauce	CHF 3.50
Thunfisch im Sesammantel und Wasabi Creme	CHF 3.50
Hausmarinierter Graved Lachs mit Dillsenfauce	CHF 3.50
Süppchen nach Saison im Espressotassli serviert	CHF 3.50
1 St Mini Samosas mit Sweet-Chili Sauce	CHF 3.50
1 St. Mini Frühlingsrollen mit Gemüse und Sweet-Chili Sauce	CHF 3.50
1 St Frittierte Crevette im Tempurateig	CHF 3.50

Salate

Gemischter Blattsalat mit Croutons und Sprossen	CHF	10.50
Gemischter Gemüse und Blattsalat	CHF	12.50
Tomatensalat mit Emmentaler Büffelmozzarella und Basilikum	CHF	14.50
Nüssli Salat mit Ei, Speckstreifen und französischer Sauce	CHF	16.50
Rucola Salat mit Parmesanstreifen	CHF	13.50

Vorspeisen

Rindscarpaccio mit Pinienkerne Parmesan	CHF	22.00
Lachstrilogie- hausmariniert mit Dill-Senfauce, als Rauchlachstatar und pochierter Lachs	CHF	22.00
Hausgemachte Entenleberterriner mit Apfel-Chutney und Brioche	CHF	24.00
Hausmarinierter Graved Lachs mit Dillsenfauce und Toast	CHF	22.00
Rindstatar mit Wachtelei	CHF	22.00
Yam Nua Thailändischer Rindfleischsalat mit Gurken, Tomaten und Koriander (scharf)	CHF	22.00

Suppen

Rindskraftbrühe mit pochiertem Wachtelei und Gemüse	CHF	15.50
Saisonale Gemüsesuppe	CHF	10.50
- Spargelschaumsuppe		
- Bärlauchsuppe		
- Karottensuppe mit Ingwer		
- Selleriesuppe mit Apfel		
- Kürbiscremesuppe		
Tom Yum Goong	CHF	16.50
Pikante thailändische Crevettensuppe mit Zitronengras und Zitronensaft (scharf)		
Tom Ka Gai	CHF	12.50
Pikant-saure thailändische Suppe mit Kokosmilch und Poulet		

Warme Vorspeisen

Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut mit Traubenjus	CHF	23.00
Jakobsmuschel im Safranschaum und Gemüsepurée	CHF	24.50
Pasta Gericht oder Risotto nach Saison und Ihren Wünschen	CHF	19.50
2 Stk. hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	CHF	16.00

Hauptgänge

Fisch

Gebratener Rotbarsch mit Weissweinschaum Safran-Risotto und gebratenen Kefen	CHF	41.50
Zanderfilet mit Trauben Jus auf Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln	CHF	39.50
Forellenfilet mit zerlassener Butter Cherry Tomaten und Kapern Blattspinat und Salzkartoffeln	CHF	37.50
Lach Steak mit Sojaschaum Mit gebratenem Pack Choi und Jasmin Reis	CHF	37.50

Schwein

Schweins-Piccata «Milanese» mit Schinkenstreifen und Champignons, Tomatenspaghetti	CHF	28.50
Schweinskarrebraten mit Rotweinjus buntem Gemüse und Kartoffelgratin	CHF	32.50
Schweins Kotelette am Stück gegarte mit Kräuterbutter Gemüse und Bratkartoffeln	CHF	34.50
Schweinsfilet Calvados Sauce glaciertes Gemüse Pommes Duchesse	CHF	36.50
Schweins-Ragout mit Polenta und Marktgemüse	CHF	28.50

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Knusprige Rösti Gemüse	CHF	41.00
Grilliertes Kalbssteak an Morchelsauce Butter Nudeln und Saisonales Gemüse	CHF	44.50
32 Stunden gegarter Kalbshalsbraten an Jus mit Gemüse und Gnocchi	CHF	38.50
Kalbshaxe mit Weissweinsrisotto und Gemüse	CHF	36.50

Rind

Suure Mocke, Kartoffelstock und Bohnen	CHF	36.00
Rindsentrecôte mit Sauce Béarnaise glasiertes Gemüse und Kartoffelgratin	CHF	44.50
Roastbeef mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	CHF	44.50
Gebratenes Rindsfilet-Medaillon „Rossini“ mit gebratener Entenleber Gemüse und Bratkartoffeln	CHF	51.00

Lammfleisch

Rosa gebratenes Lammhüftli an Thymianjus Bratkartoffeln mit Marktgemüse	CHF	41.50
Emmentaler Lammvoressen mit Kartoffelstock und glasiertem Gemüse	CHF	41.50

Geflügel

Pouletschenkelragout mit Senfsauce Tagliatelle und Gemüse	CHF	28.50
Pouletbrust an Orangensauce mit Pilawreis und Gemüse	CHF	31.00
Poulet Schenkel mit Chimichurri Sauce Kartoffel Wedges mit Cocktailsauce und Gemüse	CHF	31.00
Entenbrust mit Jus Kartoffelpüree und Rotkraut	CHF	36.50

Vegetarisch

VEGANES Chili con Carne Hausgemachter Eintopf mit Sojaprotein, Bohnen, Mais Pepperoni und Kartoffeln	CHF	21.50
Saison Ravioli, Gnocchis, Risotto oder Pasta Gerichte	CHF	28.50
VEGI Pastetli 1 Stück aus unserer Konditorei gefüllt mit Gemüse in Rahmsauce	CHF	24.00
Asiatisches Curry mit Tofu	CHF	28.00

Asiatisch

Gerichteauswahl:

- Schweinefleisch süss sauer
- gebratene Pouletstreifen mit scharfem Basilikum
- gebratenes Rindfleisch mit Kefen und Pilzen
- gebratene Crevetten mit Gemüse und Curry
- 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

CHF 28.00

Alle Preise auf den Menüvorschlägen können variieren da sich die Preise auf dem Markt Täglich ändern.

Desserts

Käse

Ausgewählte Käsevariation mit hausgemachten Chutneys

3 Sorten	CHF	9.50
5 Sorten	CHF	14.50

Süsses

Dessert Teller «Grand Café Schuh»		
Genuss mit 3 Komponenten	CHF	10.50
Genuss mit 5 Komponenten	CHF	14.50
Grosses «Grand Café Schuh» Dessertbuffet	CHF	22.50
Diverse Patisseriestücke je nach Saison	CHF	6.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen und Regeln

Räumlichkeiten	Saal Ganzes Restaurant offen Cheminée	80 - 100 Personen 200 Personen 20 Personen
Menu Bestellung	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.	
Wein	Gerne beraten wir Sie mit unserem Fachwissen bei der Auswahl Ihrer Weine. Zapfengeld, pro Flasche	CHF 35.00
Dekoration	Auf Ihren Wunsch organisieren wir gerne Ihre Dekoration. nach Vereinbarung.	Verrechnung nach Aufwand und
Menukarten	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.	
Musik	Spielt an Ihrem Anlass Musik, bitten wir Sie uns mitzuteilen, wie viel Platz diese benötigt.	
Reklamationen	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.	
Spezielle Wünsche	Lassen Sie uns wissen, falls Sie besondere Ideen und Wünsche haben. Wir werden unser Bestes tun um diese zu erfüllen oder möglich zu machen.	
Feuerwerk	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.	
Rollstühle	Unser Restaurant und Toiletten sind Rollstuhl gängig.	
Versicherung	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.	
Gästezahl	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.	
Verlängerungsbewilligung ab 00.30 Uhr	Familienfeste, Hochzeiten, Geburtstage	CHF 50.00
	Bewilligungen für Firmen, Vereine und Organisationen pro Anlass	CHF 50.00
	Feierabend ohne Verlängerung bis mit Verlängerungsbewilligung bis	00.30 Uhr 02.30 Uhr
Personalkosten ab 00.30 Uhr	pro Person und pro Stunde Chef de Service Servicemitarbeiterin und Servicemitarbeiter	CHF 80.00 CHF 55.00
Annulationskosten	4 Wochen vor dem Anlass 3 Wochen vor dem Anlass 2 Wochen vor dem Anlass 1 Woche vor dem Anlass	kostenlos 30 % 50 % 100 %
	Die Annulationskosten bestehen aus dem Menupreis und Getränkepauschale von CHF 20.00 pro angemeldete Person.	
Zahlungskonditionen	Unsere Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen zu begleichen. Wir behalten uns das Recht vor, Vorauszahlungen bis zu 50 % des angenommenen Rechnungsbetrages in Rechnung zu stellen.	
MWST	Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MWST und Service.	