



Zentrum Artos Interlaken

# Menüvorschläge



Wir freuen uns, Sie mit diesen Gerichten im Zentrum Artos zu verwöhnen.  
Gerne stellen wir Ihnen auch saisonale Menüs nach Ihren Wünschen zusammen.

Rudolf Duber, Küchenchef

Leitung: Markus und Lea Hafner  
Alpenstrasse 45, CH 3800 Interlaken  
Telefon 033 828 88 44, Fax 033 828 88 40  
[www.artos-hotel.ch](http://www.artos-hotel.ch), [mail@artos-hotel.ch](mailto:mail@artos-hotel.ch)

## Inhaltsverzeichnis

Unser Credo - Nahrungsmittel ohne Umwege .....	3
Aperitif .....	4
Suppen .....	5
Salate.....	5
Hauptgerichte .....	6
Menüs für jeden Tag .....	6
Menüs für jeden Tag .....	7
Budget Menüs .....	8
Fondue .....	8
Desserts .....	9
Wissenswertes .....	10
Wissenswertes .....	10

Getränke gemäss separater Getränkekarte

## Unser Credo - Nahrungsmittel ohne Umwege

Schon einige Zeit vor dem grossen Wirbel um Schweinepest und Rinderwahnsinn suchte ich nach einer Lösung, wie ich Produkte, soweit als möglich, direkt beim Produzenten, Metzger oder Lieferanten in der Region einkaufen kann. Da ich im schönen Fischerdorf Iseltwald wohne und zum Gewerbe eine gute Beziehung habe, lag für mich die Lösung auf der Hand.

### **Käse - Fangisalp ob Iseltwald**

Ab Juni treiben die Bauern von Iseltwald ihre Kühe auf die Alp. Zuerst auf die Vorsass Werzisboden, 20 Tage später geht es dann zur Fangisalp, direkt unter dem Faulhorn auf ca. 1900 Meter über Meer. Die Fangisalp mit ihren saftig grünen Kräuterwiesen bietet beste Voraussetzungen für eine gehaltvolle Milch. Aus dieser wird dann der Fangisalper Bergkäse hergestellt. Nach sorgsamer Pflege den ganzen Sommer hindurch kaufen wir jeden Herbst zwischen 250 und 300 Kilogramm dieses hervorragenden Käses. Übrigens: diesen Käse können Sie bei uns kiloweise vakuumverpackt kaufen!

### **Risotto - Carnaroli**

In der bekannten Reiseebene um Vercelli im Piemont lebt die Bauernfamilie Terenzi Perucca in Motta di Conti. Sie pflanzt seit Generationen den wunderbaren Carnarolireis an, der naturbelassen und frei von jeglichen Konservierungsmitteln in den Handel kommt.

Der Name Carnaroli bezeichnet die Reissorte und gilt bei Kennern als absoluter „Mercedes unter den Rundkornreissorten“. Gute Köche in ganz Europa verwenden einzig diesen Reis für ihre Risotti, denn das Korn ist gleichmässig geformt und hat die gute Eigenschaft, nicht zu schnell zu verkochen. Wir kaufen den Reis direkt bei der Familie Perucca!

### **Trutenfleisch - Talboden Brienz**

Unser Trutenfleisch kommt ausschliesslich von Uelis Trutenfarm in Brienz. Wir kaufen das ganze geschlachtete Tier und verarbeiten es im Zentrum Artos in die gewünschten Stücke.

### **Rind-, Kalb- und Schweinefleisch**

Landwirte und Metzger aus der Region haben einerseits kurze Transportwege und andererseits dank dem persönliche Kontakt gibt es uns Gewähr, gesundes und qualitativ hochwertiges Schlachtfleisch zu erhalten. Fast alle Betriebe befinden sich zwischen Thuner- und Brienzensee, auf dem „Bödeli „ oder in den nahen Bergtälern.

### **Geflügel, Lammfleisch und Fisch**

Da Geflügel aus der näheren Umgebung nicht erhältlich ist, beziehen wir es bei Michel Comestibles AG in Interlaken. Die Tiere stammen wenn immer möglich aus der Schweiz, in Ausnahmefällen aus Frankreich. Ebenso stammt auch unser Lammfleisch aus der Schweiz oder wird aus Neuseeland importiert. Süsswasserfische stammen fast ausschliesslich aus Schweizer Zuchtbetrieben.

Mit diesem Bericht möchten wir Ihnen zeigen, dass Sie aus der Artos-Küche Fleisch, Fisch und Käse aus wirklich tiergerechter Produktion geniessen dürfen. Ich wünsche Ihnen einen schönen Aufenthalt im Zentrum Artos und rächt en Guete!

Rudolf Duber, Küchenchef

## Apéritif

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen gerne das Apéro auf der Terrasse oder im Innenhof unter dem Zelt.

### Artos Hit!

Gehobelter Alpkäse mit Ruchbrot oder hausgemachtem Butterzopf je 100 g Käse CHF 12.00

Gesalzenes (Pommes Chips, Salznüssli, Salzstengeli) pro Person CHF 3.50

### Stellen sie sich Ihr Apéro selbst zusammen (Preise pro Stück)

Mini-Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce 20 g CHF 1.50

Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce 70 g CHF 2.50

Mini-Schinkengipfeli 32 g CHF 2.00

Schinkengipfeli 70 g CHF 3.00

Chäs-Chüechli 80 g CHF 3.00

Lauch-Chüechli 80 g CHF 3.00

Röstirollen mit Frischkäse und Bourgignonssauce 60 g CHF 2.00

Bruschetta mit Tomaten und Zucchini CHF 2.00

Bruschetta mit Tomaten und Auberginen CHF 2.00

Gurken- und Rüeblistängeli mit Curry- und Knoblauchsauce je kg Gemüse CHF 17.00

Oliven je kg CHF 40.00

Focaccia gefüllt mit Salat, Tomaten, Mozzarella und Rohschinken für 12 Personen CHF 35.00

### Party-Brot

klein (10 bis 15 Personen) CHF 35.00

gross (15 bis 20 Personen) CHF 45.00

Standardfüllung: Salami, Käse und Schinken

Spezialfüllung: Rauchlachs und Thon (Zuschlag von CHF 5.00)

## Suppen

### Artos Hit!

#### Iseltwaldner Käsesuppe

Das spezielle Suppenrezept aus dem Fischerdorf am Brienersee

CHF 7.00

Kraftbrühe mit Eierstich CHF 6.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen CHF 6.00

Tomatencrèmesuppe „Chef“ CHF 7.00

### Saisonale Suppen

Frühling: Frische Bärlauchsuppe CHF 7.00

Sommer: Melonenkaltschale mit frischer Minze CHF 7.00

Herbst: Winzersuppe mit frischen Trauben CHF 7.00

Winter: Bündner Gerstensuppe CHF 7.00

## Salate

Grüner Blattsalat CHF 6.00

Gemischter Salat CHF 7.00

Nüsslersalat mit Ei CHF 8.00

Salatbuffet mit 6 Sorten plus Blattsalat und 2 Saucen; Preis pro Person CHF 13.00

## Hauptgerichte

### Vom Schwein

Schweinskarreebraten mit Senfkruste  
Kartoffelkroketten  
Drei frische Gemüse CHF 36.00

### Vom Kalb

Kalbshaxe Tessiner Art  
Safranrisotto Carnaroli  
Drei frische Gemüse CHF 32.00

Geschnetzeltes Zürcher Art  
Bernerrösti CHF 36.00

### Vom Rind

Roastbeef mit Bearnersauce  
Kartoffelkroketten  
Drei frische Gemüse CHF 42.00

### Vom Lamm

Lammnierstück Provenzalische Art  
Bäckerinkartoffeln  
Drei frische Gemüse CHF 42.00

### Geflügel

Gebatene Pouletbrust  
Kartoffelgratin  
Drei frische Gemüse CHF 35.00

**Alle Gerichte inkl. Nachservice. Beilagen, Garnituren und Saucen nach Wahl**

### Vegetarische Gerichte

Pilzrisotto Carnaroli mit Parmesan CHF 19.00

Spinatcrêpes auf Pilzragout CHF 19.00

Gemüseteller (10 Gemüsesorten) mit Kartoffelkroketten CHF 19.00

## Menüs für jeden Tag

### Menü 1

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel  
Butternudeln  
Drei frische Gemüse

\*\*\*

Glace mit Rahm

CHF 30.00

### Menü 2

Bündner-Gerstensuppe

\*\*\*

Hausgemachte Schweinsbratwurst  
Zwiebelsauce  
Butterrösti

\*\*\*

Fruchtsalat mit Glace

CHF 24.00

### Menü 3

Gemischter Salat

\*\*\*

Felchenfilets im Backteig  
Knoblauch-Quarkmayonnaise  
Salzkartoffeln

\*\*\*

Karamelköpfl

CHF 33.00

### Menü 4

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli

\*\*\*

Rindsschmorbraten  
Kartoffelstock  
Drei frische Gemüse

\*\*\*

Garniertes Saison-Parfait

CHF 32.00

### Menü 5

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinsfilet mit Senfsauce  
Pommes frites  
Drei frische Gemüse

\*\*\*

Kürbiskernenparfait mit Ananassalat

CHF 35.00

### Menü 6

Gemischter Salat

\*\*\*

Cordon bleu (Kalbfleisch)  
Kartoffelkroketten  
Drei frische Gemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème

CHF 36.00

Die Komponenten der Menüs sind austauschbar.

## Budget Menüs

### Menü 7

Tagessuppe oder gemischter Salat

\*\*\*

Oberländer Rahmgeschnetzeltes  
Kartoffelstock oder Nudeln  
Erbsli und Rüebl

CHF 19.00

### Menü 8

Tagessuppe oder gemischter Salat

\*\*\*

Gebratenes Trutenschnitzel  
Risotto Carnaroli  
Sommergemüse

CHF 19.00

### Menü 9

Tagessuppe oder gemischter Salat

\*\*\*

Schweinschalschnitzel  
Pommes frites  
Erbsli und Rüebl

CHF 19.00

### Artos Hit!

**Artos-Platte:** Verschiedene Fleisch- und Wurstsorten, Käse, zwei Gemüsesalate,  
Brot und Butter

pro 100 g Fleisch und Käse CHF 18.50

Zusätzlich mit Kartoffelsalat pro 100 g CHF 1.00

## Fondue

Käsefondue CHF 21.00  
mit Schabziger CHF 22.00  
mit Williams und Birnen CHF 24.00

**Fleischfondue Chinoise vom Buffet** (für 15 bis 45 Personen) CHF 42.00



## Desserts

Gemischte Glace mit Rahm (3 Kugeln)	CHF	6.50
Sorbet-Teller mit Früchten	CHF	8.50
Hausgemachte Parfait Glace Grand-Marnier	CHF	8.50
Zimtparfait mit Gewürzwetschgen	CHF	9.50
Meiringer Meringues mit Rahm	CHF	7.50
Meiringer Meringues mit Glace und Rahm	CHF	9.50
Diverse Crèmen (gebrannte Crème, Fruchtcrème, Schokoladencrème)	CHF	6.50
Karamelköppli mit Rahm	CHF	6.50
Schokolademousse	CHF	8.50
Früchtemousse	CHF	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	CHF	9.50
Käseteller mit Nussbrot	CHF	8.50

### Dessertbuffet ab 10 Personen

Ananascharlotte Royale, Truffetorte mit Pistazien  
Himbeermousse, Birnenmousse, Schokoladenmousse, Passionsfrucht-Mousse  
gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, Schlagrahm  
Lebkuchenparfait mit Gewürzwetschgen, Zitronen- und Orangendiplomat  
drei verschiedene Rahm- oder Fruchtglacen  
Tirami Sù, Karamelköppli, Himbeer- und Brombeerschnitten  
Friandises

3 Komponenten zur Auswahl	CHF	9.00
5 Komponenten zur Auswahl	CHF	12.00
7 Komponenten zur Auswahl	CHF	15.00

## Wissenswertes

<b>Saalkapazität</b>	Bis zu 150 Sitzplätze stehen im Speisesaal zur Verfügung. Wir beraten Sie über andere Möglichkeiten ebenso wie über die Tischanordnung.
<b>Tischdekoration</b>	Kostenlos erstellen wir Ihnen eine einfache saisonale Tischdekoration. Besondere Wünsche geben wir dem Floristen weiter, der Ihnen gerne ein Angebot unterbreitet. Natürlich dürfen Sie Arrangements und Tischkärtchen selber mitbringen.
<b>Menüwahl/ Getränke</b>	<p>Es ist möglich, Vorspeisen, Beilagen und Desserts aus den einzelnen Menüs auszutauschen. Wir behalten uns jedoch eine allfällige Preisanpassung vor. Für ganz besondere Anlässe stellt Ihnen unser Küchenchef gerne ein mehrgängiges, festliches Menü zusammen.</p> <p>Neben dem Hauptgericht ist auch eine vegetarische Variante möglich.</p>
<b>Parkplatz</b>	Wir verfügen über genügend gebührenpflichtige Parkplätze in der Tiefgarage.
<b>Hotelzimmer</b>	Gerne reservieren wir für Sie ein Hotelzimmer. Die Benützung unserer Wellnessoase ist im Zimmerpreis inbegriffen.
<b>Bezahlung und Preise</b>	Nach dem Anlass senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung zu. Die Preise verstehen sich inkl. MWST.
<b>Annullierungskosten</b>	Bei einer vollständigen Absage ab 5 Tagen vor dem Anlass müssen wir Ihnen 50% des Gesamtbetrages (Menüpreis mal Anzahl Personen) verrechnen. Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und somit ausschlaggebend für die Rechnungsstellung.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns im Zentrum Artos begrüßen zu dürfen. Es liegt uns viel daran, Ihnen einen freundlichen und gepflegten Service zu bieten. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und es freut uns, Sie persönlich kennenzulernen.