

Themenabende im Grand Café

Theme evenings at Grand Café

Montag - Rösti Abend

Geniessen Sie unsere goldbraun gebacken Schweizer Rösti Variationen.

Monday – Swiss Rösti Evening

Choose your favourite toppings from our delicious hash brown menu.



Mittwoch - Folklore Abend

Raclette à discretion oder Fondue mit Salat und Dessert am Tisch serviert.

Wednesday - Swiss Folklore Evening

Melted Raclette cheese buffet or fondue with salad and dessert will be served at your table.

CHF 34.50



Restaurant Grand Café, Höheweg 95, CH-3800 Interlaken
Tel: +41 (0)33 828 91 00/35, E-Mail: interlaken@hapimag.com

Herzlich Willkommen

Schön sind Sie bei uns zu Gast

Wir freuen uns sehr,

Sie heute in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!

*Unser Restaurant Team wird Sie mit einer kleinen
und feinen Auswahl verwöhnen.*

Wir wünschen «en guete» und einen wunderschönen Tag.

We are very pleased to welcome you in our restaurant today!



*The restaurant team will provide you with a small
and fine selection of pampering.*

We wish you «en guete» and a wonderful day.

Restaurant Grand Café, Höheweg 95, CH-3800 Interlaken
Tel: +41 (0)33 828 91 00/35, E-Mail: interlaken@hapimag.com


Salate, Vorspeisen & Suppen

Salads, Starters & Soups

 Gemischter Salat	8.00
mit französischem oder italienischem Dressing <i>Mixed leaf salad with French or Italian dressing</i>	
Klassisches Rinds Tatar klein/gross	21.00/29.50
auf Wunsch mild oder scharf gewürzt mit Toast und Butter <i>Classic Beef Tatar, choose between mild or spicy, served with toasted bread and butter</i>	
Alpenplättli	25.00
Ballenberger Rauchwurst, Rohschinken und Bergkäse, garniert mit Essiggurken, Cherry Tomaten, Silberzwiebeln und Oliven <i>Ballenberger smoked sausage, raw ham, mountain cheese with gherkins, cherry tomatoes, silver skin onions and olives</i>	
 Kürbis Samtsuppe	9.50
mit Kürbiskernölhaube <i>Pumpkin soup with pumpkin oil</i>	

Fondue

Swiss Cheese fondue

 Klassisches Schweizer Käsefondue	p.P. 26.50
mit Brot und Kartoffeln, 300g Käsemischung (Bergkäse, Appenzeller, Greyerzer, Freiburger Vacherin) <i>Classic Swiss Cheese Fondue, 300g mixed cheese with bread and potatoes</i>	
... auch bestens ohne Alkohol!	p.P. 26.50
<i>... also a great choice without alcohol!</i>	
... oder als Herbst Variante mit Pilzen verfeinert	p.P. 29.50
<i>... or as an autumn version with mushrooms</i>	

Aperitifs

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	4 cl	6.50
Campari / Cynar	4 cl	7.00
Campari Orange, Campari Soda	4 cl	8.50
Cynar mit Orange	4 cl	8.50
Pastis	4 cl	7.00
Porto Tawny rot / weiss	4 cl	7.00
Ramazotti	4 cl	7.00
Appenzeller	4 cl	7.00
Aperol Spritz mit Weisswein	15 cl	8.50
Aperol Spritz mit Prosecco	15 cl	11.50
Hugo	15 cl	11.50

Longdrinks

Interlaken G&T	13.00
<i>Swiss Crystal Gin, Swiss Gents Tonic Water</i>	
Winter Sangria	12.00
<i>Kräuterlikör, Ananaslikör, Orangensaft, Weisswein</i>	
Bernerrose	13.00
<i>Bernerrosenapfel Brand, Swiss Gents Ginger Ale</i>	
Alpenbrise	13.00
<i>Vieille Williams, Swiss Gents Bitter Lemon</i>	
Höheweg Sprizz	11.50
<i>Malibu, Apfelsaft, Schweizer Schaumwein, Zimt</i>	
Nordwand	10.00
<i>Ananassaft, Orangensaft, Haselnussirup, Rahm</i>	

Whisky & Gin & Rum

Canadian Club	4 cl	7.50
Glenfiddich	4 cl	11.00
Oban	4 cl	14.00
Johnny Walker black Label	4 cl	9.50
Swiss Highland Classic	2 cl	9.50
Swiss Forty 43 Three	2 cl	8.00
Swiss Highland Century	2 cl	39.00
Vodka Absolut	4 cl	8.00
Vodka Xellent Swiss	4 cl	12.00
Gordons Dry Gin	4 cl	8.00
Bombay Gin	4 cl	9.00
Gin Xellent Swiss	4 cl	12.00
Gin Crystal Swiss	4 cl	13.00
Bacardi Carta Blanca	4 cl	7.50
Mit Mixgetränk		4.00

Desserts

Desserts

Apfel-Zimtchüechli 12.50

mit warmer Vanillesauce

Apple cinnamon fritter with warm Vanilla custard

Waldbeeren-Joghurt Brulée 11.50

mit Meiringer Meringues

Forrest berries and Yoghurt brulée with Meringues from Meiringen

Riesenwindbeutel 14.50

mit schaumiger Vanillecreme mit Zitronenmelisse und karamelisierter Birne

Cream puff pastry with lemon balm "blanc battu" and caramelized pear

Toblerone Brownie 13.50

mit Vanille Glacé und Chriesikompott

Toblerone brownie with vanilla ice cream and cherry compote

Käse Auswahl nach Empfehlung des Küchenchefs 17.00

Nordwandkäse, Meiringer Mutschli, Lenk Bleu und Hobelkäse

Local cheese selection recommended by our head chef

Kuchen 5.50

nach aktuellem Tagesangebot aus dem Kuchenwagen

A selection of fresh cakes, please see our cake display

Mövenpick Eis

gerne erhalten Sie unsere separate Eiskarte mit ausgewählten Sorten

We are pleased to present our delicious Mövenpick ice-cream selection



vegetarisch / vegetarian



vegan / vegan

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Dear guests, please ask our restaurant staff if you have any enquiries about our ingredients, or if you have any allergies or intolerances.

Kaffee & Heisse Getränke

Kaffee, Espresso 4.50

Doppelter Espresso 6.50

Milchkaffee, Cappuccino 5.00

Latte Macchiato 5.50

(Vanille, Caramel, Haselnuss) 6.00

Kaffee Mélange 5.50

Ronnefeldt Tee im Glas 5.00

Heisse Schokolade Grand Café 5.80

Heisse Schokolade mi Rahm 6.80

Ovomaltine 5.00

Punch (Rum, Orange, Apfel) 4.50

Kalte Schokolade / Ovomaltine 5.00

...mit Alkohol / with alcohol

Kaffee Lutz / Kaffee Fertig 6.50

Schümli Pflümli 8.50

Pflaumenschnaps, Kaffee, Rahm

Irish Coffee 9.50

Tullamore Dev, Kaffee, Rahm

Kaffee Baileys 9.50

Irish Cream Baileys, Kaffee, Rahm

Kaffee Appenzell 9.50

Appenzellerrahmlikör, Kaffee, Rahm

Kaffee Nocciola 9.00

Tessiner Nusslikör, Kaffee, Rahm

Weine

Weissweine Runchet Merlot Bianco del Ticino 10cl 6.50

White wine Emblem Sauvignon Blanc Vaud 10cl 6.70

Chardonnay, Enzo Boglietti, Piemont 10cl 6.80

Rosewein Le Rose Gamaret Garanoir Vaud 10cl 6.20

Rose wine

Rotweine Runchet Merlot Rosso del Ticino 10cl 6.50

Red wine Primitivo di Manduria, Apulien 10cl 6.70

Barbera d'Alba, Piemont 10cl 6.80

Schaumwein Auguste Chevalley Vin Mousseux Vaud 10cl 7.00

Sparkling wine

Bier / Beer

Rugenbräu Spezial "Herrgöttli"	20 cl	3.80
Rugenbräu Spezial "Stange"	30 cl	4.50
Rugenbräu Spezial "Grosses"	50 cl	6.50
Rugenbräu Spezial dunkel	33 cl	5.00
Rugenbräu alkoholfrei	33 cl	5.00
Erdinger Weissbier	50 cl	7.20
Erdinger Alkoholfrei	50 cl	7.20

Softdrinks

Valser Classic	33 cl / 50 cl / 75 cl	4.80 / 6.00 / 8.50
Valser Silence	33 cl / 50 cl / 75 cl	4.80 / 6.00 / 8.50
Gazzosa Mandarine	35 cl	5.00
Gazzosa Muscattrauben	35 cl	5.00
Gazzosa Himbeere	35 cl	5.00
Bergkräuter Eistee	35 cl	5.00
Winter Eistee	35 cl	5.00
Tonic, Bitter Lemon		
Ginger Ale	20 cl	5.20
Coca Cola, Zero	33 cl	4.80
Fanta Orange	33 cl	4.80
Sprite	33 cl	4.80
Rivella rot, blau, grün	33 cl	4.80
Apfelsaft	33 cl	4.80
Apfelschorle	33 cl	4.80
Orangensaft	20 cl	4.80
Tomatensaft	20 cl	4.80
Ananassaft	20 cl	4.80
Cranberrysaft	20 cl	4.80
Bodyguard	20 cl	4.80
Red Bull	25 cl	6.00
Sanbitter	10 cl	5.00

Snacks & Hauptgerichte

Snacks & main courses

 Spinat Pizokel	24.00
mit Bergkräuterrahmsauce <i>Spinach „Pizokel“ with mountain herbs cream sauce</i>	
Ghackets und Hörnli	21.50
mit Apfelmus und Röstzwiebeln <i>Minced beef with Pasta, Applesauce and crispy onions</i>	
Berner Sennenrösti	25.00
mit Bauernspeck, Zwiebeln, Alpkäse und einem Spiegelei <i>Bernese „Swiss Rösti“ with onions, Alpine cheese and a fried egg</i>	
Cordon Bleu	25.00
vom Freilandschwein gefüllt mit Vorderschinken und Raclette Käse, paniert und serviert mit Pommes Frites und Gemüsebouquet <i>Pork „Cordon Bleu“ filled with ham and Raclette cheese, pan fried in bread crumbs and served with French fries and a vegetable bouquet</i>	
Swiss Rösti Burger	22.50
Rindfleisch mit Gruyère, Tomaten, Ei, Eisbergsalat, Zwiebeln, kleiner Rösti, serviert mit Pommes Frites <i>Beef burger with Gruyère cheese, tomatoes, fried egg, iceberg lettuce, onions, „Swiss Rösti“, served with French fries</i>	
 Falafel Burger	19.00
mit Tomaten, Essiggurke, gebratenen Zwiebeln und Pommes Frites <i>Falafel burger with tomatoes, pickles, fried onions and French fries</i>	