

FESTMENUS

für Hochzeiten und Jubiläen

No. 200 Menu G. Puccini Fr. 65.—

In Honig marinierte, lauwarme Pouletbrust-
streifen auf frischen Blattsalaten an
Balsamicodressing

*

Kartoffel-Lauchsuppe Parisienne

*

Am Stück gebratenes Schweinscarré
Dentenberg (mit Zwetschgen)

Kartoffelgratin

Kleines Gemüse vom Markt

*

Halbgefrorenes je nach Saison

*

Aiguillettes de poulet marinées au miel
et servies sur feuilles de salades
Dressing au Balsamico

*

Potage Parisienne

*

Carré de porc rôti entier Dentenberg
(aux pruneaux)

Gratin Dauphinois

Petits légumes du marché

*

Parfait glacé selon saison

*

No. 201 Menu G. Verdi Fr. 72.--

Kraftbrühe mit Käsestrudelrondellen

*

Pochierte Felchenfiletröllchen gefüllt
mit Lachs an einer feinen Sauce mit
Safranfäden - Reissockel

*

Schweinsfilet Médallions mit Staudensellerie
und Greyerzer überbacken
St. Florentine Kartoffeln
Gemüsebouquet

*

Rotweinbirne mit Zimteis

*



Consommé au strudel de fromage

*

Roulade de filet de féra farcie au saumon
Sauce fine aux files de safran
Timbale de riz

*

Médallions de porc gratinés au céleri
en branches et Gruyère
Pommes St. Florentine
Bouquetière de légumes

*

Poire au vin rouge et glace à la cannelle

*

No. 202 Menu G. Smetana Fr. 72.--

Gemüsesuppe nach Pflanzer Art

*

Eglifilets mit Mandeln

*

Kalbsschnitzel Cordon-bleu
mit Schinken und Käse gefüllt
Pommes frites
Gemüse garnitur

*

Coupe Danemark

*

Potage Cultivateur

*

Filets de perche aux amandes

*

Escalope de veau Cordon-bleu
farcie au jambon et fromage
Pommes frites
Garniture de légumes

*

Coupe Danemark

*

No. 203 Menu J. Offenbach Fr. 70.--

Melonenschiffchen mit Rohschinken

*

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

*

Kalbsbraten mit Waldpilzragout
an feiner Rahmsauce

Williams Kartoffeln

Gemüsebouquet

*

Zweifarbige Schokoladenterrine nach
Art des Chefs

*

Tranche de melon et jambon crû

*

Consommé Célestine

*

Rôti de veau aux champignons des bois
à la crème

Pommes Williams

Bouquetière de légumes

*

Terrine de chocolat au deux couleurs
à la mode du Chef

*

No. 204 Menu W.A. Mozart Fr. 82.—

Feinschmecker Teller „Seiler au Lac“

*

Kraftbrühe mit Geflügelklösschen

*

Kalbssteak „Gottfried Keller“
auf Blattspinat serviert und mit
Sauce Hollandaise leicht glasiert
Kartoffelkroketten

*

Meringuesockel gefüllt mit Erdbeereis
garniert mit Früchten und Rahm

*

Assiette Gourmet „Seiler au Lac“

*

Consommé aux quenelles de volaille

*

Steak de veau „Gottfried Keller“
servi sur épinards en branches.
nappé de sauce hollandaise et légèrement glacé
Pommes croquettes

*

Nid de meringues et glace fraises
garni de fruits et crème Chantilly

*

No. 205 Menu G. Bizet Fr. 84.--

Kraftbrühe mit Lauchstreifen

*

Blätterteigkissen gefüllt mit Waldpilzen
an einer delikaten Kräuterrahmsauce

*

Gemischter Salat

*

Lammrücken „Rolls-Royce“ am Stück
gebraten an einer feinen Basilikumsauce
Delmonico Kartoffeln
Kleines Gemüse vom Markt

*

Heisse Beeren, Vanilleeis und Rahm

*

Consommé à la julienne de poireau

*

Feuilleté farci de champignons de la forêt à la
crème et fines herbes

*

Salade mêlée

*

Rolls-Royce d'agneau rôti entier
au basilic

Pommes Delmonico

Petits légumes du marché

*

Baies chaudes, glace vanille et crème Chantilly

*



No. 206 Menu L. Bernstein Fr. 87.—

Dreifarbige Terrine von Poulet, Basilikum
und Tomaten auf leichtem Kresseschaum

*

Kraftbrühe Monte-Carlo

*

Salmtranche auf Fenchelgemüse mit
wenig Safranbutter

*

Salatherzen Mimosa

*

Roastbeef mit Kräutern aromatisiert

Fayot Sauce

Mandelbällchen

Mischgemüse vom Markt

*

Crème Caramel

*

Menu mit nur einer Vorspeise Fr. 77.—

Terrine trois couleurs au poulet, basilic
et tomate sur mousseline de cresson

*

Consommé Monte-Carlo

*

Tranche de saumon sur fenouil

Beurre au safran

*

Coeur de laitue Mimosa

*

Roastbeef aromatisé aux fines-herbes

Sauce Fayot

Pommes Berny

Jardinière de légumes du marché

*

Crème caramel

*

Menu avec un premier plat seulement Fr. 77.--

No. 207 Menu J. Strauss Fr. 97.--

Hausmarinierter Graved-laks

Senf - Honigsauce mit Dill

Vollkornbrot

*

Steinpilzkraftbrühe unter einer

Blätterteighaube

*

Perlhuhnbrüstchen auf Risotto mit Merlot

*

Sorbet nach Wunsch

*

Rinds- und Schweinsfilet Médailles

„LaGare“ mit Béarnaise Sauce

und Peperonata

Rösti

Gemüsebouquet

*

Tirami-su garniert mit Birnen

*

Menu mit nur einer Vorspeise und ohne Sorbet
Fr. 82--

Graved-laks Maison

Sauce miel et moutarde à l'aneth

Pain complet

*

Consommé aux cèpes recouvert de pâte
feuilletée

*

Suprême de pintade sur risotto au Merlot

*

Sorbet selon désir

*

Médailles de boeuf et de porc „LaGare“

Sauce Béarnaise et peperonata

Rösti

Bouquetière de légumes

*

Tirami-su garni de poire

*

Menu avec un premier plat seulement et sans
sorbet Fr. 82.--



No. 208 Menu F. Léhar Fr. 114.--

Rindsfilet-Carpaccio mit Olivenoel,
Ruccola und Parmesanspähen

*

Kraftbrühe mit Eierstich

*

Riesencrevettenschwänze an leichter
Dillsauce mit Absinthe verfeinert
auf Couscous dressiert

*

Sorbet nach Wunsch

*

Am Stück gebratenes Kalbssteak
an Morchel-Rahmsauce
Hausmacher Nudeln
Tomate Blumenhändlerin Art

*

Baby Ananas gefüllt mit exotischem Fruchtsalat

*

Menu mit nur einer Vorspeise und ohne
Sorbet Fr. 99.--

Carpaccio de filet de boeuf
à l'huile d'olive, roquette et Parmesan

*

Consommé Royale

*

Crevettes géantes à l'aneth
parfumées à l'Absinthe
et dressées sur couscous

*

Sorbet selon désir

*

Steak de veau rôti entier
aux morilles à la crème
Tagliatelle
Tomate fleuriste

*

Baby ananas farci à la salade de fruits exotiques

*

Menu avec seulement un premier plat et sans
sorbet Fr. 99.--



No. 209 Menu F. Chopin Fr. 108.—

Hausgemachte Kalbfleischterriner mit
grünem Pfeffer – Chutney der Saison
Selleriesalat mit Ananas

*

Kraftbrühe mit Käsecroûtons

*

Tagliatelle mit Räucherlachs
an einer leichten Rahmsauce

*

Sorbet nach Wunsch

*

Rindsfilet am Stück gebraten auf einem
leichten Schnittlauchfond
Kartoffelschiffchen
Kleine Gemüse garnitur vom Markt

*

Früchteterrine auf seiner Sauce und Rahm

*

Menu mit nur einer Vorspeise und ohne
Sorbet Fr. 93.--

Terrine de veau Maison au poivre vert
Chutney selon saison
Salade de céleri à l'ananas

*

Consommé Diaboltins

*

Tagliatelle au saumon fumé
Sauce fine à la crème

*

Sorbet selon désir

*

Filet de boeuf rôti entier
sur fond de ciboulette
Barquettes de pommes de terre
Petite garniture de légumes du marché

*

Terrine de fruits sur son coulis Chantilly

*

Menu avec seulement un premier plat et sans
sorbet Fr. 93.--

No. 210 Menu M. Ravel Fr. 93.— vegetarisch

Parmesankörbchen gefüllt mit Nüssler- und Ruccolasalat, mit Ei und Croûtons an feiner Balsamico Dressing

*

Kraftbrühe Olga mit Porto und Gemüsestreifen

*

Zweifarbige Gemüseterrine auf Nußsauce

*

Sorbet nach Wunsch

*

Seezungenröllchen gefüllt mit Räucherlachs auf Spinatbett angerichtet und begleitet von feinem Weißweinschaum Schnittlauchkartoffeln

*

Charlotte Royale auf Erdbeersauce

*

Menu mit nur einer Vorspeise und ohne Sorbet Fr. 79.—

Tulipe de parmesan farcie de salade mâche et roquette avec oeuf et croûtons Balsamico Dressing

*

Consommé Olga au Porto et julienne de légumes

*

Terrine de légumes aux deux couleurs sur sauce aux noix

*

Sorbet selon désir

*

Paupiettes de sole farcies au saumon fumé servies sur épinards en branches et accompagnées d'un sabayon fin au vin blanc Pommes ciboulettes

*

Charlotte Royale sur sauce aux fraises

*

Menu avec seulement un premier plat et sans sorbet Fr. 79.--

No. 211 Menu C. Debussy Fr. 110.—

Langusten Médallions schön garniert Cocktail Sauce

*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

*

Blätterteigherzen gefüllt mit grünen Spargeln an einer feinen Morchelsauce

*

Sorbet nach Wunsch

*

Kalbsfilet Médallions mit Zitronenmelisse und frischen Gartenkräutern Kartoffel- und Gemüsestäbchen

*

Halbgefrorenes "Grüne Fee" aus dem Val de Travers

*

Menu mit nur einer Vorspeise und ohne Sorbet Fr. 95.—

Médallions de langouste garnis Sauce cocktail

*

Oxtail clair au Sherry

*

Asperges vertes sur coeur de pâte feuilletée Sauce fine aux morilles

*

Sorbet selon désir

*

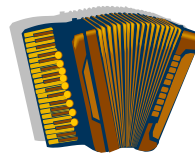
Médallions de veau sur sauce fine à la mélisse citrine et aux herbes fraîches du jardin Bâtonnets de pommes de terre et de légumes

*

Parfait glacé Maison "Fée verte" du val de Travers

*

Menu avec seulement un premier plat et sans sorbet Fr. 95.--



No. 212 Menu A. Vivaldi Fr. 108.--

Salmtartar im Dialog mit
einem zweifarbigem Gemüse-Carpaccio

*

Doppelte Kraftbrühe mit Martell

*

Artischockenboden gefüllt mit Blattspinat
und St. Jakobsmuschel unter einer
Blätterteighaube, auf einer luftigen
Champagnersauce serviert

*

Sorbet nach Wunsch

*

Rehschnitzel "nach Art des Chefs"
an einer feinen Sauce mit Porto
garniert mit Waldpilzragoût
Hausgemachte Spätzli
Gefüllter Apfel mit Preiselbeeren
Variation von marktfrischem Gemüse

*

Rumpflaumen im Eisparfaitmantel
auf Weinschaumsauce serviert

*

Menu mit nur einer Vorspeise und ohne
Sorbet Fr. 93.--

Mariage de tartare de saumon avec un
carpaccio de légumes à deux couleurs

*

Consommé double au Martell

*

Coeur d'artichaut farci aux épinards en branches
et coquille St. Jacques entourés de pâte feuilleté
Sauce au Champagne

*

Sorbet selon désir

*

Noisettes de chevreuil "à la Mode du Chef"
Sauce fine au Porto
garnies de ragoût de champignons de la forêt
Spätzli Maison
Pomme farcie d'airelles rouges
Variation de légumes du marché

*

Prunes marinées enrobées de parfait glacé
sur sabayon

*

Menu avec un premier plat seulement et sans
sorbet Fr. 93.--

Käseauswahl vom Wagen Fr. 15.--
pro Person

Reichhaltiges Dessertbuffet Fr. 12.--
Zuschlag pro Person

La variation de fromages du chariot Fr. 15.--
par personne

Variation de douceurs du buffet Fr. 12.--
Supplément par personne

7.7 % MWST inbegriffen

005/19



HOTEL SEILER AU LAC 3806 BÖNIGEN/INTERLAKEN
TEL. 033/ 828.90.90

E-mail : Hotel@seileraulac.ch
Homepage : www.seileraulac.ch