



3806 Bönigen/Interlaken  
Tel. 033/ 828 90 90  
E-mail : [hotel@seileraulac.ch](mailto:hotel@seileraulac.ch)  
Homepage : [www.seileraulac.ch](http://www.seileraulac.ch)

## TELLERGERICHTE

Menüvorschläge für Gruppen ab 15 Personen

**Eine Suppe ODER ein Dessert sind im Preis inbegriffen**

<b>TELLER No. 10</b>	<b>Fr. 26.--</b>	<b>TELLER No. 15</b>	<b>Fr. 28.—</b>
Kalbsbrätchügeli an feiner Weissweinsauce Kartoffelpurée Vichy Karotten *		Saisonsalat * Schweinsaxe Gremolata Risotto *	
<b>TELLER No. 11</b>	<b>Fr. 31.—</b>	<b>TELLER No. 16</b>	<b>Fr. 32.--</b>
Saisonsalat * Truthahnschnitzel mit frischen Champignons an Rahmsauce Tagliatelle *		Schweinsbraten und Poulet Kartoffelkroketten Grüne Bohnen *	
<b>TELLER No. 12</b>	<b>Fr. 31.—</b>	<b>TELLER No. 17</b>	<b>Fr. 32.--</b>
Saisonsalat * Truthahn-Piccata Napolitaine Spaghetti Tomatensauce *		Saisonsalat * Schweinssteak Singapur mit Ananas und feiner Currysauce Trockenreis *	
<b>TELLER No. 13</b>	<b>Fr. 31.—</b>	<b>TELLER No. 18</b>	<b>Fr. 34.--</b>
Pouletbrüstchen an Mascarponesauce mit Gemüsejulienne Spinatnudeln Gratinierte Tomate *		Berner Teller mit Siedfleisch, Rippli, Speck und Berner Zungenwurst Grüne Bohnen oder Sauerkraut Salzkartoffeln *	
<b>TELLER No. 14</b>	<b>Fr. 18.--*</b>	<b>TELLER No. 19</b>	<b>Fr. 32.--</b>
Hamburger amerikanische Art Cole slaw salad *		Saisonsalat Emmentaler Lammvoessen an Safransauce mit kleinem Gemüse Kartoffelpurée	



\*Mit Country Cuts Zuschlag Fr. 4.50

**TELLER No. 20 Fr. 32.--**

Lammschlegel Provençale  
Lyoner Kartoffeln  
Ratatouille  
\*

**TELLER No.21 Fr. 34.--**

Gemischter Salat  
\*  
Weisses Kalbsvoren nach alter Art  
Kartoffelpurée  
\*



**TELLER No. 22 Fr. 40.--**

Wienerschnitzel (Kalbfleisch)  
Pommes frites  
Blumenkohl Mornay  
\*

**TELLER No. 23 Fr. 33.--**

Rindsschmorbraten nach Art des Chefs  
Hausgemachte Spätzli  
Vichy Karotten  
\*

**TELLER No. 24 Fr. 34.--**

Saisonsalat  
\*  
Felchenfilets mit Mandeln  
Salzkartoffeln  
\*

**TELLER No. 25 Fr. 37.--**

Saisonsalat  
\*  
Gebratene Zanderfilets Betty-Luc  
mit Mais, Kirschen und Bananen  
Schnittlauchkartoffeln  
\*

**TELLER No. 26 Fr. 35.--**

Pochierte Salmtranche an feiner Rieslingsauce  
Kräuterreis  
Blattspinat  
\*

**TELLER No. 27 Fr. 38.--**

Buntgemischter Blattsalat  
\*  
Duett von gebratenen Felchen-und Zanderfilets  
„Hausart“ mit frischen Champignons,  
Tomaten und Kräutern  
Salzkartoffeln  
\*

**TELLER No. 28 Fr. 52.--**

Gemischter Salat

\*

Rinds-Entrecôte Café de Paris (200 g)  
Pommes frites

\*\*\*



**DESSERTVORSCHLÄGE „klein aber fein“**

Hausgemachtes Crème Caramel  
Gebrannte Crème oder Grossmutter's Schokoladencrème  
Meringues mit Rahm  
Mini Coupe Jacques (Vanille - Erdbeereis mit Fruchtsalat)  
Mini Coupe Danmark  
Diverse Eistranchen

\*\*\*