

Tellergerichte und kleine Menüs

«...schnell, einfach, lecker & beliebt...»

Warmer Hinterschinken mit Senfcreme und gekochtem Kartoffelsalat garniert	26
Rindfleischroulade «100% Beo-Beef» mit Schmorsauce, Kartoffelstock und kleines Gemüse	29
Cheeseburger mit 100% «Beo-Beef» im Brioche Brötli mit BBQ-Sauce, gebratene Zwiebelkonfi, Jalapeños, Speck, Oberländer Raclette & Salatbouquet	29
Zartes Schweizer Schweinsragout sanft geschmort mit Strozzapretti	29
Chili sin carne mit Pilawreis und kleine Gemüse garnitur	26

Menü A

Kleine Tagessuppe oder Kleiner bunter Blattsalat mit Hausdressing oder Kleine gebrannte Creme

Gebackener Fleischkäse mit Bratenjus
kleinen Ofenkartoffeln und Gemüse 29

Menü B

Kleine Tagessuppe oder Kleiner bunter Blattsalat mit Hausdressing oder Kleine gebrannte Creme

Älplermaggronen Haslitaler Art
mit Kartoffeln, Vollrahm, Nussbaums Rauchwurstädli, Röstzwiebeln & Apfelmus 29

Menu C

Kleine Tagessuppe oder Kleiner bunter Blattsalat mit Hausdressing oder Kleine gebrannte Creme

Mediterraner Risotto Rustico mit Gemüse garnitur 27

... zusätzlich mit 4 Bio-Riesencrevetten 34

Die Gerichte dieser Seite servieren wir nur mittags. (11:30 – 14:30)

Bedingungen für alle Menüvorschläge:

Die Vorschläge richten sich an Gruppen ab 10 Personen und sind nur auf Vorbestellung erhältlich.

Pro Gruppe bitte ein Einheitsmenü für alle Gäste wählen und die Wahl bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltung mitteilen. Die gemeldete Personenzahl, vier Tage vor dem Anlass, gelten zu 100% als Verrechnungsbasis. Allergien und Intoleranzen nach vorgängiger Absprache teilweise möglich.

Apero's

«...fein, anders & gemütlich...»

Nachfolgende Vorschläge sind nur auf Vorbestellung und ab einer Mindestanzahl von 10 Personen erhältlich. Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer in Schweizer Franken.

	Preis pro Stück
Hausgemachte Riesen-Zopfbretzel (für ca. 10 Personen), gefüllt mit	
•Landrauchschinken, Salami, Schinken	48
•Trockenfleisch, Tomate-Mozzarella, Alpkäse	55
•geräucherter Lachs, Landrauchschinken, Trockenfleisch	60
 Wetterhorn-Plättli (für 3-4 Personen)	
mit verschiedenen Fleischwaren und Schwarzwaldalp Hobelkäse	
•mit Ruchbrot	28
•mit Nuss-Kartoffelbrot	32
 Wellhorn-Plättli (für 3-4 Personen)	
Schwarzwaldalp Hobelkäse und Grindelwalder Brie	
•mit Ruchbrot	25
•mit Nuss-Kartoffelbrot	29
 4 Apero Brötli (für 1 Person)	
Rauchforelle, Landrauchschinken, Tomate, Käse	15
 Mini Rauchwürstli der Metzgerei H&R Interlaken (5 Stk.)	
Mit Ruchbrot	8

Bedingungen für alle Apero Vorschläge:

Alle Apero Vorschläge richten sich an Gruppen ab 10 Personen und sind nur auf Vorbestellung erhältlich. Die Apero Wahl ist bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltung mitzuteilen. Die Reservierte Anzahl Personen, wird 24h vor Anlass zu 100% verrechnet. Allergien und Intoleranzen nach vorgängiger Absprache teilweise möglich. Apero Bestellungen bei der Historischen Säge sind ohne Bedienung. Für Bediente Aperos, wird pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde CHF 50.- verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF pro Person, inkl. MwSt. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.