



3806 Bönigen/Interlaken

Tel. 033/ 828 90 90

Fax 033/ 822 30 01

E-mail : seileraulac@bluewin.ch

Homepage : www.seileraulac.ch

TELLERGERICHTE

Menuvorschläge für Gruppen ab 15 Personen

Eine Suppe ODER ein Dessert sind im Preis inbegriffen

TELLER No. 10	Fr. 26.--	TELLER No. 15	Fr. 28.—
Kalbsbrätchügeli an feiner Weissweinsauce Kartoffelpurée Vichy Karotten *		Saisonsalat * Schweinsaxe Gremolata Risotto *	
TELLER No. 11	Fr. 31.—	TELLER No. 16	Fr. 32.--
Saisonsalat * Truthahnschnitzel mit frischen Champignons an Rahmsauce Tagliatelle *		Schweinsbraten und Poulet Kartoffelkroketten Grüne Bohnen *	
TELLER No. 12	Fr. 31.—	TELLER No. 17	Fr. 32.--
Saisonsalat * Truthahn-Piccata Napolitaine Spaghetti Tomatensauce *		Saisonsalat * Schweinssteak Singapur mit Ananas und feiner Currysauce Trockenreis *	
TELLER No. 13	Fr. 31.—	TELLER No. 18	Fr. 34.--
Pouletbrüstchen an Mascarponesauce mit Gemüsejulienne Spinatnudeln Gratinierte Tomate *		Berner Teller mit Siedfleisch, Rippli, Speck und Berner Zungenwurst Grüne Bohnen oder Sauerkraut Salzkartoffeln *	
TELLER No. 14	Fr. 25.--*	TELLER No. 19	Fr. 32.--
Hamburger amerikanische Art Cole slaw salad * Mit Country Cuts Zuschlag Fr. 4.50		Saisonsalat Emmentaler Lammvoessen an Safransauce mit kleinem Gemüse Kartoffelpurée	

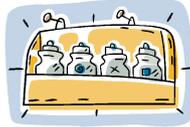


TELLER No. 20 Fr. 32.--

Lammschlegel Provençale
Lyoner Kartoffeln
Ratatouille
*

TELLER No.21 Fr. 34.--

Gemischter Salat
*
Weisses Kalbsovressen 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
