



Menüvorschläge

für feierliche Anlässe
im Schalander

Restaurant Brauistübli
Silvia Mätzener

Wagnerenstrasse 17
3800 Matten/Interlaken
Telefon 079 635 91
happyranch@quicknet.ch

Liebe Brauistübli-Gäste

Herzlichen Dank, dass Sie das Brauistübli für Ihren Anlass ins Auge fassen.

Unser Anliegen ist es, Sie persönlich und individuell zu beraten, damit Sie sich bei uns rundum wohl fühlen.

Unter unseren verschiedenen Räumlichkeiten finden Sie sicher das passende Ambiente für Ihre Feier. Gerne zeigen wir Ihnen unsere Möglichkeiten bei einem persönlichen Gespräch.

Wir bitten Sie, bei der Auswahl zu berücksichtigen, dass Sie sich auf EIN Menü festlegen.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen. Selbstverständlich werden wir alles daran setzen, Sie und Ihre Gäste mit dem bekannten «Brauistübli-Team» zu verwöhnen.

S. Mätzener und das Brauistübli-Team



Unsere Räumlichkeiten

Im *Schalander* mit seiner herrlichen Aussicht über das Bördeli finden bis zu 120 Personen Platz.

Er ist unterteilbar, so dass er auch bei weniger Gästen gemütlich eingerichtet werden kann.

Das *Josephstübli* mit dem behaglichen Ambiente bietet Platz für max. 40 Personen und ist bestens geeignet für Familienfeste.

Die *Gaststube* ist unser gemütliches Beizli.
Wie wärs mit einem Fondue in ungezwungener Atmosphäre?
Hier finden max. 35 Personen Platz.

Das *Fumoir* mit seinen grossen Fenstern und dem wunderbaren Blick auf den Brienersee bietet Platz für ca. 50 Personen. Auf der gedeckten Terrasse finden ca. 30 Personen Platz.



Apéro

Eine grosse Weinauswahl finden Sie in der Rugen Gnuss-Wält

Früchtebowle mit Saison-Früchten (*ab 10 Personen*) 3 dl Fr. 10.50

Kir «Royal»

Cassislikör mit Prosecco 1 dl Fr. 9.00

Cassislikör mit Weisswein 1 dl Fr. 7.00

Cüpli Prosecco 1 dl Fr. 9.00

Aperol 2 dl Fr. 9.50

Prosecco «Sergio» 7 dl Fr. 56.00

Orangensaft 1 Liter Fr. 9.50

Zum Apéro servieren wir Ihnen Nüssli, Chips und Knabbergebäck ... oder feine Sachen aus der Küche:

Apéro-Buffer

Zusammengestellt nach Ihren Wünschen Preis nach Aufwand

Verschiedene warme und kalte Apéro-Beilagen

Kalte und warme Fingerfood-Spezialitäten

Canapés, Schinkengipfeli, Käseküchlein, etc. 4 Stk pro Person Fr. 12.00

Rauchlachs und Bündnerfleisch 4 Stk pro Person Fr. 16.00

Crudités

Farbenfrohes Gemüse mit verschiedenen Saucen pro Person Fr. 12.50

«Knabber-Platte»

Alpkäsestäbli, Trockenfleisch und Wurstspezialitäten, serviert mit Mütschli pro Person Fr. 15.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst



Salate und kalte Vorspeisen

Farbenfrohe Blattsalate	Fr. 7.50
Gemischter Salat (mit französischer oder italienischer Salatsauce)	Fr. 9.50
Schüsseli gemischter Salat	Fr. 7.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Zwiebeln	Fr. 14.50
Nüsslersalat natur	Fr. 9.50
Nüsslersalat mit Speck	Fr. 12.50
Nüsslersalat mit Ei	Fr. 12.50
Nüsslersalat mit Speck + Ei	Fr. 14.50
Crevetten-Cocktail mit Toast + Butter	Fr. 17.50
Terrine nach Saison mit Cumberlandsauce	Fr. 17.50
Hauspastete mit Cumberlandsauce	Fr. 15.50
Roastbeef mit hausgemachter Tartarsauce	Fr. 19.50
Salatbuffet mit 10 verschiedenen Salaten	Fr. 12.50
Salatbuffet mit 20 verschiedenen Salaten (ab 15 Personen)	Fr. 14.50

Suppen

Kraftbrühe nature	Fr. 7.50
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	Fr. 9.50
Kraftbrühe mit Portwein, Sherry, Ei, Gemüse	Fr. 9.50
Tagessuppe	Fr. 7.50
Weissweincremesuppe	Fr. 10.50
Biercremesuppe	Fr. 9.50
Schattenhalber Brotsuppe (Kraftbrühe mit Ei, Zwiebel, Schnittlauch und Brotwürfeli)	Fr. 9.50
Rüebli-/Orangencremesuppe	Fr. 9.50



Alle Preise pro Person und inkl. 7.7% Mwst

Hauptgänge

Hausgemachtes Cordonbleu (ca. 400-500 gr.)		Fr. 30.--
Paniertes Schnitzel «Elefantenohr»		Fr. 24.--
Rahmschnitzel	mit feiner Champignonrahmsauce	Fr. 24.--
Pferdesteak	mit Knoblauch- oder Kräuterbutter	Fr. 30.--
Schweinsbraten	mit Bratenjus	Fr. 26.--
Rindsbraten	mit Bratenjus	Fr. 28.--
Kalbsbraten	mit Bratenjus	Fr. 31.--
Gemischter Braten (Schwein, Rind, Kalb)		Fr. 31.--
Pouletbrüstli	mit Tartarsauce	Fr. 24.--
Piccata	aus Schweinefleisch	Fr. 26.--
Piccata	aus Kalbfleisch	Fr. 31.--
Kalbsbratwurst	mit Tartarsauce und	Fr. 16.--
Rindsbratwurst	gerösteten Zwiebeln	Fr. 20.--
Rindsragout	nach Grossmutterart	Fr. 26.--
Fischknusperli	mit Tartarsauce	Fr. 25.--
Kotelett		Fr. 24.--
Schweineschnitzel		Fr. 24.--
Schweinesteak		Fr. 28.--
Rindsstroganoff		Fr. 31.--

Alle Preise pro Person und inkl. 7.7% Mwst



Beilagen

Goldgelbe Pommes Frites

Neue frittierte Härköpfel mit Hausgewürz

Frittierte Härköpfelschnitze

Butterreis

Teigwaren

Härköpfelkroketten

Hausgemachte Rösti

Gschwellti

Härköpfelgratin nach Hausrezept

Lauwarmer Härköpfelsalat

Härköpfelstock

pro Gericht Fr. 6.50

Gemüsebeilage nach Saison

3 verschiedene Gemüse Fr. 6.50

5 verschiedene Gemüse Fr. 9.50

Alle Preise pro Person und inkl. 7.7% Mwst



Hauptgänge

für unsere Vegetarischen Gäste

Hausgemachte goldgelbe Rösti	Fr. 18.--
Hausgemachte goldgelbe Rösti mit Ei	Fr. 20.--
Hausgemachte goldgelbe Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	Fr. 22.--
Hausgemachte goldgelbe Rösti mit Ananas und Käse überbacken	Fr. 22.--
Käseschnitte natur	Fr. 19.--
Käseschnitte mit Ei	Fr. 21.--
Käseschnitte mit Tomaten	Fr. 21.--
Käseschnitte mit Ananas	Fr. 21.--
Verschiedene Käsesorten garniert	Fr. 24.--
Champignons im Bierteig	Fr. 22.--
Aelplermagroni mit Apfelmus	Fr. 20.--

Alle Preise pro Person und inkl. 7.7% Mwst



♥ Hit ♥

Schattenhalber Brotsuppe
(Kraftbrühe mit Ei, Zwiebeln, Schnittlauch und Brotwürfeli)

Es Schüsseli gemischter Salat
(zum selber nehmen)

Gegrillte Schweinshaxe garniert
(speziell ohne Fett)
mit Tartar- und Honigsenfsauce

Als Beilage im Holzmuddli (zum selber nehmen):
Neue frittierte Händöpfel mit Hausgewürz und
goldgelbe Pommes Frites

Vanilleglace und selbstgemachter Eierlikör
(mit Whisky aus der Rugenbräu AG)

Fr. 57.--

Preis pro Person und inkl. 7.7% Mwst



♥ Fondue Chinoise à discrétion ♥

5 verschiedene Fleischsorten
auf dem Spiegel angerichtet

(Pferd, Rind, Schwein, Truthahn und Poulet)

16 hausgemachte Saucen und
diverse Zutaten *(Essiggurken, Maiskölbchen, etc.)*

Salatbuffet mit 10 verschiedenen Salaten und
3 verschiedene Salatsaucen
(französisch, italienisch, Thousand Island)
Bäckerbrötli im Holzkarren

Diverse Beilagen
(Butterreis, goldgelbe Pommes Frites, neue frittierte Händöpfel mit Hausgewürz)

Leckere Früchteplatte je nach Saison

Fr. 57.--

Preis pro Person und inkl. 7.7% Mwst



♥ Grill-Plausch ♥

« Ein Spass auch bei kälteren Temperaturen »

Unser Hausmetzger «Die Blaue Kuh» grilliert für Sie:
Rind, Pferd, Schwein, Truthahn, Poulet, Strauss, div.
Würstli, Hamburger, etc.

dazu servieren wir Ihnen:
Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Tartarsauce

Grosses Salatbuffet mit 20 verschiedenen Salaten und
3 verschiedene Salatsaucen
(französisch, italienisch, Thausand Island)
Feiner Butterzopf und Bäckerbrötli im Holzkarren

Diverse Beilagen
(Kartoffelgratin, Butterreis, goldgelbe Pommes Frites)

Leckere Früchteplatte je nach Saison

Fr. 75.--

Preis pro Person und inkl. 7.7% Mwst



♥ Berner Platte Buffet ♥

« Immer wieder gut »

bestehend aus:

Geräucherter Schweinshals, Rippli, grüne und geräucherte Zunge, Saucisson, Kabiswurst, Rauchwurst, Schweinswürstli, Wienerli, Käsewurst, Wädli, Haxe, grüner und geräucherter Speck, Blut- und Leberwurst mit Zwiebelsauce

dazu:

Grüne und gedörrte Bohnen, Sauerkraut, Salzhärdöpfel mit Schnittlauch

sowie:

Birnen und Äpfel in Rotwein, glasierte Marroni

Fr. 68.--

Preis pro Person und inkl. 7.7% Mwst



Dessert-Träume

Coupe Dänemark	Fr. 10.50
Coupe Baileys	Fr. 10.50
Coupe Hot Berry (<i>Vanilleglace mit heissen Beeren</i>)	Fr. 10.50
Coupe Royal (<i>Vanilleglace, Banane, Caramelsauce</i>)	Fr. 10.50
Bananensplit	Fr. 10.50
Gemischtes Eis mit Rahm	Fr. 6.50
Schoggimousse	Fr. 10.50
Caramelcreme nach Grossmutterart	Fr. 10.50
Hausgemachtes Panna Cotta (<i>begleitet von frischen Früchten</i>)	Fr. 10.50
Käseteller mit 6 verschiedenen Sorten, garniert	Fr. 12.50
Hochzeits-Eistorte mit verschiedenen Aromen (pro Person)	Fr. 12.00

Hausdessert

Vanilleglace mit selbstgemachtem Eierlikör (mit Whisky aus der Rugenbräu AG)	Fr. 10.50
Vanilleglace mit Brandy	Fr. 8.50

Frischer Fruchtsalat

mit Rahm	Fr. 8.50
mit Kirsch	Fr. 10.00

Alle Preise pro Person und inkl. 7.7% Mwst



♥ Dessertbuffet ♥

« *Schöne Pâtissière* »

Caramelcreme
Schoggimousse
Fruchtsalat
Gemischtes Eis
Heisse Schoggisauce
Früchtekuchen
Haslitaler Meringues mit geschlagenem Rahm
Frische Ananas
Diverse andere Früchte nach Saison
Heisse Beeren
Quarktorte nach Saison
Hausgemachtes Cake

Auf dem Spiegel angerichtet:
Verschiedene Käsesorten
garniert mit Nüssen, Trockenfrüchte und Trauben

Fr. 19.--

Preis pro Person und inkl. 7.7% Mwst



Herkunftsbezeichnung

Wir verwenden soweit möglich Fleisch aus der Schweiz.
Gerne geben wir Ihnen bei der Menübesprechung die genaue Herkunft bekannt und informieren Sie ebenfalls über Allergene oder Stoffe die Intoleranzen auslösen könnten.

Menübesprechung

Wir bitten Sie, für die Besprechung Ihres Anlasses einen Termin mit uns zu vereinbaren. So können wir genügend Zeit für Sie reservieren und ersparen Ihnen Wartezeiten.

Tischordnung

Diese können Sie bei der Menübesprechung anhand vieler Beispiele auswählen und Ihre Wünsche anbringen.

Tischdekorationen/Blumen

Diese stellen wir im üblichen Rahmen gerne auf die Tische.
Wünschen Sie etwas Spezielles?
Ein Blumenarrangement oder ein Gesteck?
Unsere Hausfloristin Esther Lefebvre, Atelier Passiflora, Interlaken, Tel. 078 - 606 76 80, hat immer passende Ideen bereit.



Musik/Tanz/Verlängerung

Musik und Tanz sind im Saal möglich. Polizeistunde ist um 0.30 Uhr. Gerne besorgen wir eine Überzeitbewilligung für Sie. Den dafür nötigen Antrag müssen wir jedoch bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass eingegeben haben.

Partyband/Musik

Als Partyband empfehlen wir Ihnen die
BERMUDAS Party- & Coverband
management@bermudas.ch
Tel. 079 - 691 79 77

Menüänderung

Bitte verstehen Sie unsere Menüs als Vorschläge.
Jedes Gericht hat seine Preisangabe. So können Sie nach
Herzenslust Ihr Lieblingsmenü zusammenstellen.

Oder schwebt Ihnen etwas Spezielles vor?
Fragen Sie uns - wir finden zusammen Ihr Wunschgericht!

Wir würden uns freuen, Ihren Anlass durchführen zu dürfen und werden Alles daran setzen, dass Ihr Fest bei Ihnen und Ihren Gästen in bester Erinnerung bleibt.

S. Mätzener und das Brauistübli-Team

