



## INHALTSVERZEICHNIS

<input type="checkbox"/> Apéritif	Seite 3
<input type="checkbox"/> Passaround und Fingerfood	Seite 6
<input type="checkbox"/> Barkonzept	Seite 9
<input type="checkbox"/> Menukonzept	Seite 15
<input type="checkbox"/> Seminarverpflegung	Seite 23
<input type="checkbox"/> Frühstück	Seite 25
<input type="checkbox"/> Kaffeepausen	Seite 26
<input type="checkbox"/> Für Unterwegs	Seite 28
<input type="checkbox"/> Sandwiches	Seite 30
<input type="checkbox"/> Weinkarte	Seite 31
<input type="checkbox"/> Spirituosen	Seite 38
<input type="checkbox"/> Cocktails und Longdrinks	Seite 41
<input type="checkbox"/> Getränke	Seite 43



## CATERING – excellence

### HERZLICH WILLKOMMEN IM CASINO KURSAAL INTERLAKEN

Die prunkvoll nostalgischen Säle aus dem 19. Jahrhundert sind für festliche Bankette, Gala-Dinners, Jubiläumsfeiern und allerlei kulinarische Ereignisse wie geschaffen.

Das besondere Ambiente, gepaart mit herausragender Küche und erstklassigem Service, ist ganz nach dem Geschmack anspruchsvoller Veranstalter.

Sie fühlen sich herausgefordert, Ihren Gästen etwas Besonderes zu bieten? Unser kompetentes und motiviertes Team weiss Ihre Wünsche zu Ihrer vollsten Zufriedenheit umzusetzen. Lassen Sie sich in unsere faszinierenden Welten einführen. Jeder Veranstalter findet bei uns das Passende für einen unvergesslichen Event.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ein stimmungsvolles Ambiente und kulinarische Verführungskünste bei Ihrem nächsten Catering oder Bankett sprechen die Sinne Ihrer Gäste an. Vertrauen Sie uns Ihr Konzept an – wir kümmern uns um die erfolgreiche Abwicklung.

Unser Leitsatz ist „Mit Leistung begeistern“. In diesem Sinne freuen wir uns, dass Sie sich für uns entschieden haben und wir Ihr Vertrauen geniessen dürfen.

Viel Vergnügen



## APERITIF

Ein Apéritif ist eine appetitanregende und erfrischende Alternative vor Ihrem Dinner, Buffet oder Ihrer individuellen Veranstaltung. Wählen Sie aus unserem Angebot oder lassen Sie sich eine Offerte Ihren speziellen Wünschen entsprechend erstellen.

■ STANDARD	CHF	18.00
Weisswein, Fruchtsäfte und Mineralwasser Pommes Chips und Cocktailmischung		
■ EXKLUSIV	CHF	25.00
Prosecco, Fruchtsäfte und Mineralwasser Blätterteigstangen und Studentenfutter		
■ DELUXE	CHF	38.00
Champagner, Fruchtsäfte und Mineralwasser Studentenfutter, Currychips, Popcorn und Grissini		

## KURSAAL SPECIAL

□ BIER VOM FASS	CHF	12.00
Ergänzen Sie Ihren Apéritif mit frisch gezapftem Bier vom Fass.		

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und beinhalten unsere Betreuung während einer halben Stunde. Falls Sie Ihren Apéritif (nur Getränke) verlängern möchten, berechnen wir Ihnen CHF 3.00 pro Person und pro weitere angebrochene Viertelstunde.



## ERWEITERN SIE IHREN APERITIF

### KLEINE LECKEREIEN (pro Person)

<input type="checkbox"/> Pommes Chips	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Cocktailmischung	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Popcorn	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Gummibärli	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Celebrations Schokolade	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Bruschetta (pro Stück)	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Crostini (pro Stück)	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Nussauswahl	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Pommes Chips mit Dipsauce	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Oliven, Parmesan und Aceto Balsamico	CHF	6.00

### H O B E L K Ä S E (pro Person)

CHF 10.00

- Hobelkäse mit Butterzopf

### P A R T Y B R O T (pro Person)

CHF 15.00

- Partybrot belegt nach Ihren Wünschen

### B L Ä T T E R T E I G G E B Ä C K (pro Person)

CHF 19.00

- Mandeln, Sesam, Paprika, Sardellen  
Käseküchlein, Schinkengipfeli, Minipizzas  
Quiche Lorraine



## UNSERE SPEZIELLE EMPFEHLUNG FÜR SIE

Wählen Sie aus diesen Klassikern Ihren Favoriten:

CONTINENTAL APERITIF CHF 30.00

Weisswein, Rotwein, Bier, frische Fruchtsäfte  
Mineralwasser und Süssgetränke  
Salzgebäck

AMERICAN APERITIF CHF 40.00

Rum, Wodka, Gin, Whiskey, Bier, Weisswein, Rotwein  
frischer Tomaten- und Orangensaft, Mineralwasser  
Schweppes tonic und bitter lemon  
Popcorn

COCKTAIL APERITIF CHF 50.00

Lassen Sie sich aus der Welt der Cocktails überraschen  
und geniessen Sie zum Apéritif kleine und grosse Cocktails,  
frische Fruchtsäfte mit und ohne Alkohol.  
Dazu servieren wir spezielle Knabbereien.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und beinhalten  
unsere Betreuung während einer halben Stunde. Falls Sie Ihren Apéritif  
(nur Getränke) verlängern möchten, berechnen wir Ihnen CHF 3.00 pro  
Person und pro weitere angebrochene Viertelstunde.



## PASSAROUND UND FINGERFOOD

Das überzeugend einfache Kombinationssystem für jede Art von Veranstaltung. Lassen Sie sich von unserer Küchenbrigade von raffinierten Spezialitäten aus aller Welt überraschen und stellen sich daraus Ihr individuelles Angebot zusammen.

■ **STANDARD** CHF 14.00

Wählen Sie von den folgenden Seiten 3 Stück pro Person aus.

■ **EXKLUSIV** CHF 28.00

Wählen Sie von den folgenden Seiten 5 Stück pro Person aus.

■ **DELUXE** CHF 53.00

Wählen Sie von den folgenden Seiten 7 Stück pro Person aus

### ERWEITERN SIE IHR PASSAROUND UND FINGERFOOD

■ Standard zusätzlich pro Stück	CHF	5.00
■ Exklusiv zusätzlich pro Stück	CHF	6.00
■ Deluxe zusätzlich pro Stück	CHF	8.00

Wählen Sie Ihre Getränke zum Passaround und Fingerfood individuell aus oder kombinieren Sie diese mit einer unserer Getränkepauschalen.



WÄHLEN SIE IHR PASSAROUND UND FINGERFOOD AUS FOLGENDEM ANGEBOT:

#### KALTE LECKEREIEN

- ■ ■ Briochain mit Kräutercrème
- ■ ■ Crostini mit Tapenade
- ■ ■ Guacamole mit gehobeltem Sbrinz
- ■ ■ Couscoussalat mit indischem Curry
  - ■ Melonensalat mit Parmaschinken
  - ■ Schweizer Büffelmozzarella mit Pesto
  - ■ Fetasalat mit getrockneten Tomaten und Olivenöl
    - Vitello tonnato mit Kaperngelée
    - Trüffelkäse mit Pumpernickel
    - Gänseleberterrine mit kleinem Brioche und Portweingelée

#### SUPPEN AUS DER ESPRESSOTASSE

- ■ ■ Geeiste Gurkensuppe mit Dill
- ■ ■ Gazpacho mit Olivencrostini
  - ■ Geflügelessenz mit Eiernudeln und Shitakepilzen
  - ■ Kraftbrühe mit Trüffelagotini
    - Cappuccino von Krustentieren und Limone

#### VEGETARISCHE SPEISEN

- ■ ■ Provenzalisches Gemüse mit Rosmarin und Olivenöl
- ■ ■ Zweierlei Ravioli mit Rahmsauce
  - ■ Mini Ofenkartoffel mit Hüttenkäse
  - ■ Wokgemüse mit Sojasauce
    - Ricottagnocchi mit Spinat und Pinienkernen

#### FLEISCH

- ■ ■ Rindstatar mit Kartoffelchip
- ■ ■ Pouletspiess mit Honig-Ingwermarinade
  - ■ Geräucherte Entenbrust mit Feigen-Honigsenf
    - Rindsfilettranche mit Crostini und Blauschimmelkäse
    - Lammfilet mit Rucolarisotto

Strandbadstrasse 44  
CH - 3800 Interlaken  
Tel. +41 - 33 - 827 61 00  
Fax +41 - 33 - 827 61 05  
interlaken@casino-kursaal.ch  
www.casino-kursaal.ch

Alle Preise sind inklusive 7,6% MwSt  
Version vom August 2009 / Preis-, Jahrgangs- und Angebotsänderungen vorbehalten



## FISCH

- ■ ■ Rauchforellensalat mit Apfel und Crème Fraîche
- ■ ■ Lachstatar mit Limone
  - ■ Crevettenspiess mit Chiliöl
  - ■ Thunfisch mit Fenchel und Koriander Vinaigrette
    - Seeteufelmedaillon mit Safransauce und schwarzen Nudeln

## CANAPES

- ■ ■ Canapé mit Tête-de-Moine
- ■ ■ Canapé mit Rohschinken
- ■ ■ Canapé mit Salami
- ■ ■ Canapé mit Frischkäse
  - ■ Canapé mit Lachsrose
  - ■ Canapé mit Crevetten
  - ■ Canapé mit geräucherter Entenbrust und Walnusspesto
  - ■ Canapé mit Bündner Fleisch und Pfefferbutter
  - ■ Canapé mit Roastbeef und Remouladen Sauce
    - Canapé mit Kalbsrücken und Thunfischcrème
    - Canapé mit Rindsfilettatar und Gurken
    - Canapé mit Gänselebercrème
    - Canapé mit Ziegenfrischkäse und schwarzen Nüssen

## SÜSSES

- ■ ■ gebrannte Mandelcrème
- ■ ■ Beerenkompott mit Vanillesauce
- ■ ■ Saisonaler Fruchtsalat
  - ■ Panna cotta mit Aprikosenchutney
  - ■ Gebackene Banane mit Joghurt-Limettencrème
    - Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kokos
    - Fruchtsorbet mit Champagner

## BARKONZEPT

Stellen Sie Ihre eigene Bar nach Ihren Wünschen oder unseren Vorschlägen zusammen. Die Bars werden als Selbstservice oder als Flying Service präsentiert und angeboten und können für jede Art von Anlass bestellt werden.

■ **STANDARD** CHF 70.00

Wählen Sie aus unserem Angebot  
3 Barkonzepte aus

■ **EXKLUSIV** CHF 140.00

Wählen Sie aus unserem Angebot  
5 Barkonzepte aus

■ **DELUXE** CHF 230.00

Wählen Sie aus unserem Angebot  
7 Barkonzepte aus

## ERWEITERN SIE IHR BARKONZEPT

■ Standard zusätzlich pro Bar CHF 25.00

■ Exklusiv zusätzlich pro Bar CHF 30.00

■ Deluxe zusätzlich pro Bar CHF 35.00

Die obengenannten Preise verstehen sich pro Person. Wir offerieren und berechnen Ihnen auch gerne Ihr individuelles Angebot.



WÄHLEN SIE IHR BARKONZEPT AUS FOLGENDEM ANGEBOT:

■ ■ ■ SALAT BAR

Verschiedene moderne aber auch klassische Salatvariationen wie Cesar Salat oder Salat Niçoise erwarten Sie.

■ ■ ■ BROT UND AUFSTRICH BAR

Erleben Sie die Bäckerei vor Ort, zusammen mit einer grossen Auswahl an verschiedenen Brotaufstrichen.

■ ■ ■ SUPPEN BAR

Ob warm oder kalt, verschiedene kleine Suppen in grosser Vielfalt.

■ ■ ■ BERNER OBERLÄNDER BAR

Das Berner Oberland mit all seinen traditionellen Spezialitäten von Schinken bis Käse.

■ ■ ■ RAVIOLI UND PASTA BAR

Verschiedene Pastagerichte live zubereitet.



#### ■ ■ ■ HAUPTGANG BAR

Stellen Sie mit uns Ihren Hauptgang zusammen.  
Dazu servieren wir an dieser Bar 2 Gemüsearten  
und 1 Sättigungsbeilage.

##### ■ STANDARD

Schweinsnierstück und Pouletbrust

##### ■ EXKLUSIV

Rindsentrecôte, Schweinsfilet und Maispoulardenbrust

##### ■ DELUXE

Rindsfilet, Lammrack, Entenbrust und Kalbsnierstück

#### ■ ■ ■ EIS UND SORBET BAR

Auf Eis präsentierte Glacé- und Sorbetsorten mit Garnituren



#### ■ ■ ANTIPASTI BAR

Verschiedene marinierte und eingelegte Gemüse und Oliven, Parmesan am Stück und weitere Leckereien.

#### ■ ■ SCHINKEN BAR

Geniessen Sie die Spezialitäten Europas wie Pata Negra Iberico, Parmaschinken, Mortadella oder Coppa sowie einheimische Klassiker.

#### ■ ■ SUSHI BAR

Die Welt der Sushi- verschiedene Nigiri, Maki und Sashimi.

#### ■ ■ RISOTTO BAR

Risotto in einem ganzen Parmesanlaib präsentiert.

#### ■ ■ FERNOST BAR

Satéspiesse, Frühlingsrollen, Samosas, Dim Sum und frittierte Riesencrevetten.

#### ■ ■ CREPES BAR

Crêpes frisch zubereitet und flambiert.

#### ■ ■ FRÜCHTE BAR

Frische einheimische und exotische Früchte.



■ **TRANCHIER BAR**

Leckere Fleischspezialitäten vor dem Gast tranchiert.

■ **TATAR BAR**

Mit allen Zutaten Live vor dem Gast zubereitet und ganz nach Ihrem Geschmack.

■ **FRISCH FISCH BAR**

Frische Fische in allen Variationen, geräuchert, mariniert oder gebraten.

■ **MEERESFRÜCHTE BAR**

Miesmuscheln, Hummersalat mit Avocado und vieles mehr erwartet Sie an dieser Live Cooking Bar.

■ **AUSTERN BAR**

Passend zu einem Glas Champagner frisch geöffnete Austern aus der Bretagne mit Zitronenbutter und Pumpernickelbrot.

■ **WOK BAR**

Frisches Gemüse und Meeresfrüchte aus dem Wok Erleben Sie die Welt der Euro-Asiatischen Küche.



#### ■ KÄSE BAR

Geniessen Sie einheimische und europäische Käsespezialitäten. Auf Wunsch stehen Ihnen unsere Affineure auch beratend an der Bar zur Seite.

#### ■ SCHOKOLADEN BAR

Ob Schokoladenfondue, Schokoladenbrunnen oder Schokoladenmousse, an dieser Bar erleben Sie Schweizer Schokolade in seiner besten Form.

### KURSAAL SPECIAL

#### □ MOLEKULAR BAR

Essen mit der Zeit. Wir organisieren für Sie Spezialisten die Ihnen die Molekulare Küche näher bringen und erstellen Ihre Offerte.



## MENUKONZEPT

Das Menukonzept ist Ihre persönliche Möglichkeit ein Menu aus den nachfolgenden Vorschlägen mit uns gemeinsam zusammen zu stellen. Wir beraten Sie gerne und bieten zusätzlich Ihren Wünschen entsprechend auch saisonal abgestimmte Menus für Ihre Veranstaltung an.

### ■ STANDARD

Wählen Sie aus den folgenden Seiten Ihr 2-3 Gang Menu. Der Preis berechnet sich aus der Summe der Preise Ihrer Auswahl.

### ■ EXKLUSIV

Wählen Sie aus den folgenden Seiten Ihr 4-5 Gang Menu. Der Preis berechnet sich aus der Summe der Preise Ihrer Auswahl.

### ■ DELUXE

Wählen Sie aus den folgenden Seiten Ihr 6-7 Gang Menu. Der Preis berechnet sich aus der Summe der Preise Ihrer Auswahl.

#### KALTE VORSPEISEN

<input type="checkbox"/> Verschiedene saisonale Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing	CHF	9.00
<input type="checkbox"/> Bunter Blattsalat mit frittierten Selleriestreifen und Aceto Balsamico	CHF	14.50
<input type="checkbox"/> Cesar Salat mit gehobeltem Sbrinz, Speckcroûtons und Frenchdressing	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Marinierte Felchen mit Olivenöl Mandelsauce und Ratatouillegemüse	CHF	16.50
<input type="checkbox"/> Trilogie von Lachs mit Honig-Senfauce und Salat	CHF	17.00
<input type="checkbox"/> Perlhuhn terrine mit Apfel-Ingwerchutney und Brioche	CHF	19.00
<input type="checkbox"/> Bündnerfleisch terrine mit Sauerteigbrot und Bündner Rohschinken	CHF	19.00
<input type="checkbox"/> Rindscarpaccio mit Olivenöl, Balsamico und Parmesan	CHF	19.50
<input type="checkbox"/> Geräucherte Entenbrust mit Melonenchutney und Orangenmousse	CHF	19.50
<input type="checkbox"/> Gänseleber terrine mit Portweingelée und Brioche	CHF	30.00

#### WARMER VORSPEISEN ODER ZWISCHENGERICHTE

<input type="checkbox"/> Steinpilzrisotto mit Parmesan	CHF	18.00
<input type="checkbox"/> Dreierlei Ravioli mit Tomatenwürfeln frischem Basilikum und Olivenöl	CHF	20.00
<input type="checkbox"/> Gebratene Riesencrevetten mit Zitronenravioli frische Strauchtomaten und Olivenöl	CHF	21.00
<input type="checkbox"/> Marinierte Lachswürfel mit Safransauce und grünem Spargel	CHF	21.00
<input type="checkbox"/> Steinbuttfilet mit Tomaten-Ingwersud und asiatischem Gemüse	CHF	27.00
<input type="checkbox"/> Languste mit Krustentiersauce Ravioli und Jakobsmuscheln	CHF	29.00



## SUPPEN KALT UND WARM

<input type="checkbox"/> Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons	CHF	9.00
<input type="checkbox"/> Geeiste Gurkensuppe mit Tomatenwürfeln und Koriander	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Rindsconsommé mit Gemüsestreifen und Eierstich	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Rindsconsommé mit Crêpesstreifen	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Minestrone	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Macadamianüssen und Veltliner Bresaola	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Curryschaumsuppe mit Poulet-Tandoorispieß	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Karotten-Orangensuppe mit Pinienkernen	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Tomaten-Chilisuppe mit Sesamchip	CHF	11.00
<input type="checkbox"/> Geflügelessenz mit Trüffelravioli und Gemüsewürfeln	CHF	11.00
<input type="checkbox"/> Zitronengrassuppe mit Dim Sum	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Melonenkaltschale mit Prosecco	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Gazpacho mit Riesencrevette und Basilikum	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Lauchcrèmesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen	CHF	13.00
<input type="checkbox"/> Hummercrèmesuppe mit Cognac	CHF	18.00

Strandbadstrasse 44  
 CH - 3800 Interlaken  
 Tel. +41 - 33 - 827 61 00  
 Fax +41 - 33 - 827 61 05  
[interlaken@casino-kursaal.ch](mailto:interlaken@casino-kursaal.ch)  
[www.casino-kursaal.ch](http://www.casino-kursaal.ch)

Alle Preise sind inklusive 7,6% MwSt  
 Version vom August 2009 / Preis-, Jahrgangs- und Angebotsänderungen vorbehalten

## HAUPTGERICHTE

### SCHWEIN

<input type="checkbox"/> Schweinsragoût mit Speckwürfeln Silberzwiebeln und Croûtons	CHF	28.00
<input type="checkbox"/> Schweinskarree	CHF	38.00
<input type="checkbox"/> Schweinsnierstück	CHF	38.00
<input type="checkbox"/> Schweinsfilet	CHF	42.00

### GEFLÜGEL

<input type="checkbox"/> Geflügelbrust	CHF	32.00
<input type="checkbox"/> Maispoulardenbrust	CHF	38.00
<input type="checkbox"/> Entenbrust	CHF	40.00

### KALB

<input type="checkbox"/> Kalbsnuss	CHF	38.00
<input type="checkbox"/> Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons	CHF	42.00
<input type="checkbox"/> Kalbsnierstück	CHF	50.00
<input type="checkbox"/> Kalbsfilet	CHF	58.00

### RIND

<input type="checkbox"/> Siedfleisch aus dem Kräutersud	CHF	35.00
<input type="checkbox"/> Gespickter Rindsschmorbraten mit Speckwürfeln Silberzwiebeln und Croûtons	CHF	38.00
<input type="checkbox"/> Roastbeef	CHF	50.00
<input type="checkbox"/> Rindsfilet	CHF	58.00

### LAMM

<input type="checkbox"/> Lammgigot	CHF	38.00
<input type="checkbox"/> Lammnierstück	CHF	40.00
<input type="checkbox"/> Lammkarree	CHF	50.00



## FISCH

<input type="checkbox"/> Lachsfilet	CHF	30.00
<input type="checkbox"/> Saiblingsfilet	CHF	30.00
<input type="checkbox"/> Zanderfilet	CHF	30.00
<input type="checkbox"/> Dorschfilet	CHF	32.00
<input type="checkbox"/> Seeteufelfilet	CHF	38.00
<input type="checkbox"/> Wolfsbarschfilet	CHF	35.00

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

- Quornschnitzel mit Tomatencoulis
- Gemüse-Curry mit exotischen Früchten
- Blätterteigkissen mit Pilzrahmsauce
- Cannelloni mit Spinatfüllung
- Steinpilzrisotto mit Parmesan
- Dreierlei Ravioli mit Tomatenwürfeln  
frischem Basilikum und Olivenöl

## SAUCEN

- Rotweinsauce
- Pilzrahmsauce
- Morchelsauce
- Béarnaisesauce
- Süss-sauersauce
- Weissweinsauce
- Safransauce
- Limettensauce
- Trüffelsauce
- Pfeffersauce

Strandbadstrasse 44  
 CH - 3800 Interlaken  
 Tel. +41 - 33 - 827 61 00  
 Fax +41 - 33 - 827 61 05  
 interlaken@casino-kursaal.ch  
 www.casino-kursaal.ch

Alle Preise sind inklusive 7,6% MwSt  
 Version vom August 2009 / Preis-, Jahrgangs- und Angebotsänderungen vorbehalten



## GEMÜSE

Zu jedem Gericht wird eine reichhaltige Gemüseauswahl (auf Anfrage auch Babygemüse) serviert. Das Gemüse richtet sich nach der Jahreszeit und Saison, um eine optimale Frische aber auch beste Qualität zu garantieren. Je nach Jahreszeit und Saison stellen wir Ihnen das Gemüse zusammen, damit eine bestmögliche Abwechslung gegeben wird.

## BEILAGEN

- Polentaschnitte
- Ricottagnocchi
- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpurée
- Risotto in verschiedenen Variationen
- Verschiedene Ravioli
- Wildreis
- Spätzli



## K Ä S E

<input type="checkbox"/> Ausgesuchte Käseauswahl 3 Sorten	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Trüffelkäse mit Walliserbrot	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Ausgesuchte Käseauswahl 5 Sorten	CHF	18.00

## D E S S E R T

<input type="checkbox"/> Apfelstrudel mit Vanillesauce und Baumnußeis	CHF	10.00
<input type="checkbox"/> Vacherin Glacé mit Vanille und Erdbeer Früchtebouquet mit Himbeersauce	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Panna cotta mit Aprikosenchutney	CHF	12.00
<input type="checkbox"/> Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF	13.00
<input type="checkbox"/> Lauwarmer Schokoladenkuchen mit pochierter Birne und Nougateis	CHF	13.00
<input type="checkbox"/> Tiramisu mit Fruchtkompott und Caramelleis	CHF	13.00
<input type="checkbox"/> Variation vom Apfel	CHF	14.00
<input type="checkbox"/> Ananas-Chutney und Mangosorbet mit Passionsfruchtmousse	CHF	14.00
<input type="checkbox"/> Limonenmousse mit Aprikosen-Mandelgebäck und Himbeersorbet	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Variation von Schokolade	CHF	15.00

Strandbadstrasse 44  
 CH - 3800 Interlaken  
 Tel. +41 - 33 - 827 61 00  
 Fax +41 - 33 - 827 61 05  
 interlaken@casino-kursaal.ch  
 www.casino-kursaal.ch

Alle Preise sind inklusive 7,6% MwSt  
 Version vom August 2009 / Preis-, Jahrgangs- und Angebotsänderungen vorbehalten

## DESSERT- UND KÄSEBUFFET

Wählen Sie aus unserem Angebot Ihren Favoriten:

### ■ STANDARD

Verschiedene traditionelle Desserts wie Crème brûlée oder Schokoladenmousse und einheimische Käsesorten

<input type="checkbox"/> Dessertbuffet	CHF	20.00
<input type="checkbox"/> Käsebuffet	CHF	25.00
<input type="checkbox"/> Dessert- und Käsebuffet	CHF	28.00

### ■ EXKLUSIV

Klassische Desserts gepaart mit modernen Kreationen sowie einheimischen und ausländischen Käsesorten

<input type="checkbox"/> Dessertbuffet	CHF	30.00
<input type="checkbox"/> Käsebuffet	CHF	35.00
<input type="checkbox"/> Dessert- und Käsebuffet	CHF	38.00

### ■ DELUXE

Desserts Live vor dem Gast zubereitet und exklusive Käsepräsentationen von unseren Affineuren

<input type="checkbox"/> Dessertbuffet	CHF	40.00
<input type="checkbox"/> Käsebuffet	CHF	45.00
<input type="checkbox"/> Dessert- und Käsebuffet	CHF	48.00

## KURSAAL SPECIAL

### EISSKULPTUR

Verschönern Sie Ihr Dessertbuffet mit einer Eisskulptur. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot gemäss Ihren Wünschen.

## SEMINARVERPFLEGEUNG

Ein Seminar dient dazu, Wissen zu vertiefen oder zu erarbeiten. Der Begriff stammt aus dem Lateinischen und bedeutet soviel wie „säen“. Diese Art der Wissensvermittlung wurde während des Idealismus im 18. und 19. Jahrhundert eingeführt und bildet heute an Universitäten, Hochschulen und auch bei firmeninternen Weiterbildungen eine tragende Rolle. Unser Speiseangebot orientiert sich daher an einer leichten und gesunden Küche. Die Teilnehmer sollten während der Veranstaltung aufnahmefähig sein. Die Speisen werden auf verschiedenen Buffets angeboten. Wählen Sie Ihren Favoriten:

■ SEMINAR STANDARD CHF 35.00

Wählen Sie aus unserem Angebot:

3 Vorspeisen

1 Hauptgericht

2 Desserts

■ SEMINAR EXKLUSIV CHF 45.00

Wählen Sie aus unserem Angebot:

4 Vorspeisen

1 Suppe

2 Hauptgerichte

3 Desserts

■ SEMINAR DELUXE CHF 55.00

Wählen Sie aus unserem Angebot:

5 Vorspeisen

2 Suppen

3 Hauptgerichte

4 Desserts

## KURSAAL SPECIAL

□ SEMINAR PICKNICK CHF 65.00

Wir stellen Ihnen Ihren Picknickkorb zusammen und Sie geniessen Ihr Mittagessen bei uns im Park, an der frischen Luft mit atemberaubendem Ausblick auf die Jungfrau.



TREFFEN SIE IHRE AUSWAHL AUS UNSEREN  
VORSCHLÄGEN:

#### VORSPEISEN

- Melonen-Gurkensalat
- Asiatischer Pastasalat
- Pouletsalat mit roten Linsen und Vinaigrette
- Frisée Salat mit Orangen und Parmaschinken
- Sommerlicher Blattsalat mit Tomatenvinaigrette
- Fenchelsalat mit Grapefruit
- Couscoussalat mit Limonen

#### SUPPEN

- Gazpacho
- Melonenkaltschale
- Karotten-Orangensuppe

#### HAUPTGERICHTE

- Nasi Goreng (mit Poulet)
- Poulet süss-sauer mit Gemüse, Ananas und Reis
- Tortellini alla panna (Rindfleischfüllung mit Rahmsauce)
- Paëlla
- Spätzlipfanne mit Gemüse
- Penne all'arrabiata
- Risotto mit Pilzen

#### DESSERT

- Frischer Fruchtsalat
- Verschiedene Früchtejoghurts
- Verschiedene Früchteschnitten
- Mini Muffins
- Mini Berliner
- Verschiedene Donuts
- Cookies
- Lütticher Waffeln
- Glacé Portionen

Strandbadstrasse 44  
CH - 3800 Interlaken  
Tel. +41 - 33 - 827 61 00  
Fax +41 - 33 - 827 61 05  
interlaken@casino-kursaal.ch  
www.casino-kursaal.ch

Alle Preise sind inklusive 7,6% MwSt  
Version vom August 2009 / Preis-, Jahrgangs- und Angebotsänderungen vorbehalten

## FRÜHSTÜCK

□ FRÜHSTÜCKSBUFFET CONTINENTAL CHF 18.00

Gipfeli  
Brötchen  
verschiedene Brote  
Butter  
Konfitüre  
Honig  
gekochte Eier  
Müesli / Flakes  
Früchte  
Yoghurt  
Orangensaft  
Grapefruitsaft  
Tee, Kaffee, Schokolade, Ovomaltine

□ FRÜHSTÜCKSBUFFET AMERICAN CHF 28.00

Gipfeli  
Brötchen  
Toastbrot  
verschiedene Brote  
Butter  
Konfitüre  
Honig  
Nutella  
Müesli / Flakes  
Fruchtsalat  
Birchermüesli  
Aufschnitt (Fleischkäse, Schinken, Salami)  
Käseplatte  
gekochte Eier  
Cipolata  
gebratener Speck  
Rührei  
Früchtekuchen  
Muffins  
Orangensaft  
Grapefruitsaft  
Tee, Kaffee, Schokolade, Ovomaltine

## KAFFEPAUSEN

Wählen Sie aus unserem Angebot oder stellen Sie mit uns Ihre individuelle Kaffeepause zusammen.

<input type="checkbox"/>	KAFFEPAUSE BASIC	CHF	6.50
	Kaffee, diverse Teesorten, frische Fruchtsäfte, Mineral		
<input type="checkbox"/>	BEGRÜSSUNGSKAFFEE	CHF	8.00
	Kaffee, diverse Teesorten, frische Fruchtsäfte, Mineral Butter- und Vollkornkipfeli		
<input checked="" type="checkbox"/>	KAFFEPAUSE STANDARD	CHF	12.00
	Kaffee, diverse Teesorten, frische Fruchtsäfte, Mineral Süssgebäck, Butter- und Vollkornkipfeli, Früchtekorb		
<input checked="" type="checkbox"/>	KAFFEPAUSE EXKLUSIV	CHF	25.00
	Kaffee, diverse Teesorten, frische Frucht- und Gemüsesäfte Mineralwasser und Süssgetränke Verschiedene frische Kuchen und Torten, Butter- und Vollkornkipfeli Früchtekorb und Fruchtsalat		
<input checked="" type="checkbox"/>	KAFFEPAUSE DELUXE	CHF	40.00
	Kaffee, diverse Teesorten, frische Frucht- und Gemüsesäfte Mineralwasser, Süssgetränke und frischer Eistee, Milchshakes und heisse Schokolade Verschiedene frische Kuchen und Torten, Butter- und Vollkornkipfeli Früchtekorb und Fruchtsalat, Vollkornbrot mit Cantadou		

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und beinhalten unsere Betreuung während einer halben Stunde. Falls Sie Ihre Kaffeepause verlängern möchten, berechnen wir Ihnen CHF 3.00 pro Person und pro weitere angebrochene Viertelstunde.



## ERWEITERN SIE IHRE KAFFEPAUSE

<input type="checkbox"/> Früchte	pro Stück	CHF	1.50
<input type="checkbox"/> Butter- und Vollkornkipfeli	pro Stück	CHF	1.70
<input type="checkbox"/> Milchschnitte	pro Stück	CHF	2.00
<input type="checkbox"/> Actifit	pro Stück	CHF	2.00
<input type="checkbox"/> Laugengipfel	pro Stück	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Süssgebäck	pro Stück	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Diverse Schokoladen- und Getreideriegel	pro Stück	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Joghurt	pro Stück	CHF	2.50
<input type="checkbox"/> Brownies	pro Stück	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Donuts	pro Stück	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Gummibärchen	pro Person	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Glacés (Magnum, Cornetto)	pro Stück	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Glacés vom Glacéwagen	pro Kugel	CHF	3.00
<input type="checkbox"/> Celebrations (kleine Schokoladen)	pro Person	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Diverse kleine Sandwiches	pro Stück	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Fruchtspieße	pro Stück	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Frischer Eistee	pro Person	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Gemüsesäfte	pro Person	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Fruchtsalat im Glas	pro Stück	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Milchshake	pro Person	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Kuchen und Torten	pro Stück	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Kuchen und Torten mit Rahm	pro Stück	CHF	6.00

## FÜR UNTERWEGS

□ FRÜHSTÜCKSBAG CHF 20.00

- 1 Yoghurt
- 1 Birchermüesli
- 1 Butter
- 1 Konfitüre
- 1 Weggli oder Bürli
- 1 Vollkornbrötchen
- 1 Darvida (Vollkorng Gebäck)
- 1 gekochtes Ei
- 1 Stück Käse, eingepackt
- 1 Frucht
- 1 Süssgebäck
- 2dl Fruchtsaft
- 2dl Schokoladendrink oder Caffè Latte
- 1 Actifit

Inklusive Tragtasche, Besteck, Serviette, Salz, Pfeffer und Erfrischungstüchlein.

□ LUNCHBAG KLEIN CHF 25.00

- 1 Salat nach Auswahl des Küchenchefs
- 1 Portion Dressing
- 1 Vollkornbrötchen
- 2 belegte Sandwiches (Salami und Käse)
- 1 Tomate
- 1 Frucht
- 1 Karotte (geschält)
- 1 Stück Kuchen
- 1 Toblerone
- 5dl PET-Getränk

Inklusive Tragtasche, Besteck, Serviette, Salz, Pfeffer und Erfrischungstüchlein.

LUNCHBAG GROSS CHF 30.00

- 1 Salat nach Auswahl des Küchenchefs
- 1 Vollkornbrötchen
- 2 belegte Sandwiches (Roastbeef, Käse)
- 10 Gemüsesticks mit 2 verschiedenen Saucen  
(Cocktail- und Currysauce)
- 6 Cherrytomaten
- 2 Früchte
- 1 Fruchtsalat
- 1 Stück Cake
- 1 Toblerone
- 2dl Fruchtsaft
- 5dl PET-Getränk

Inklusive Tragtasche, Besteck, Serviette, Salz, Pfeffer und Erfrischungstüchlein.

Wählen Sie aus der folgenden Auswahl einen Salat für Ihren Lunchbag aus:

- grüner Blattsalat
- Poulet-Currysalat
- Griechischer Salat
- Reissalat
- Pastasalat

## SANDWICHES

<input type="checkbox"/> Wegglisandwich	CHF	5.00
<input type="checkbox"/> Paillassesandwich	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Parisettesandwich	CHF	6.50
<input type="checkbox"/> Laugensandwich	CHF	7.00
<input type="checkbox"/> Zopfsandwich	CHF	7.00

Wählen Sie dazu Ihre Füllung aus (diese sind für jedes Sandwich möglich):

- Schinken
- Salami
- Fleischkäse
- Käsepanade
- Käsescheiben
- Thon
- Tomaten-Mozzarella



## WEINKARTE

### WEISSWEINE

#### SCHWEIZ

- |   |      |         |     |       |
|---|------|---------|-----|-------|
| □ Mont-sur-Rolle<br>Domaine de Famolens AOC<br>Pierre & Hubert Aepli, Waadt           | 75cl | 2007    | CHF | 41.00 |
| □ Lutry AOC<br>Réserve Casino Kursaal Interlaken<br>Union Vinicole de Cully, Waadt    | 70cl | 2007/08 | CHF | 41.00 |
| □ Château de Perroy Blanc<br>Grand Cru AOC Cuvée Prestige<br>Château de Perroy, Waadt | 70cl | 2007    | CHF | 42.00 |
| □ Collinare Bianco di Merlot DOC<br>Colle degli Ulivi, Tessin                         | 75cl | 2005    | CHF | 51.00 |
| □ Aigle Royal AOC<br>Eric Waldvogel & Fils, Waadt                                     | 70cl | 2007    | CHF | 51.00 |
| □ La Contrada<br>Bianco di Merlot del Ticino DOC<br>Guido Brivio Vini SA, Tessin      | 75cl | 2008    | CHF | 52.00 |
| □ Cuvée Mme Rosmarie Mathier Blanc AOC<br>Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG, Wallis | 75cl | 2007    | CHF | 56.00 |
| □ Saint-Clé<br>Dézaley Grand Cru AOC<br>Domaine Fonjallaz, Waadt                      | 70cl | 2007    | CHF | 60.00 |

#### FRANKREICH

- |  |      |      |     |       |
|--|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> La Clape<br>Cuvée Vignelacroix blanc AC<br>Château Ricardelle, Languedoc-Roussillon | 75cl | 2007 | CHF | 53.00 |
| <input type="checkbox"/> Chablis AC<br>Joseph Drouhin, Burgund   | 75cl | 2005 | CHF | 58.00 |
| <input type="checkbox"/> Sancerre Domaine de la Villaudière AC<br>Jean-Marie Reverdy, Loire                  | 75cl | 2007 | CHF | 58.00 |

#### ITALIEN

- |   |      |      |     |       |
|---|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Pinot Grigio Collio DOC<br>Conti Formentini, Friaul                      | 75cl | 2007 | CHF | 45.00 |
| <input type="checkbox"/> Terlaner Classico DOC<br>Cantina di Terlano, Alto Adige                  | 75cl | 2007 | CHF | 45.00 |
| <input type="checkbox"/> Sauvignon Blanc Cortona DOC<br>Avignonesi, Toscana                       | 75cl | 2007 | CHF | 45.00 |
| <input type="checkbox"/> Vermentino di Sardegna DOC<br>Vigne Surrau, Sardinien                    | 75cl | 2007 | CHF | 45.00 |
| <input type="checkbox"/> Lugana Vigneto San Martino DOC<br>Azienda Agricola Il Sestante, Venezien | 75cl | 2007 | CHF | 53.00 |

#### SPANIEN

- |  |      |      |     |       |
|--|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Rias Baixas Albariño DO<br>Bodegas Castro Boroña SL, Galizien | 75cl | 2007 | CHF | 48.00 |
|--|------|------|-----|-------|

#### USA

- |  |      |      |     |       |
|--|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Chardonnay of Alexander Valley<br>Geysers Peak, Kalifornien | 75cl | 2005 | CHF | 49.00 |
|--|------|------|-----|-------|

## CHILE

- |   |      |      |     |       |
|---|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Chardonnay de Chile Isla de Maipo<br>Terra Mater SA, Chile | 75cl | 2007 | CHF | 44.00 |
|---|------|------|-----|-------|

## SÜDAFRIKA

- |  |      |      |     |       |
|--|------|------|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Blue Groove Hill<br>Sauvignon Blanc of Coastal Region WO<br>Capaia, Südafrika | 75cl | 2007 | CHF | 47.00 |
|--|------|------|-----|-------|

## CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

### CHAMPAGNER

- |  |      |  |     |        |
|--|------|--|-----|--------|
| <input type="checkbox"/> Champagne brut AC<br>Laurent-Perrier, Frankreich            | 75cl |  | CHF | 110.00 |
| <input type="checkbox"/> Champagne Ultra Brut<br>Laurent Perrier, Frankreich         | 75cl |  | CHF | 130.00 |
| <input type="checkbox"/> Champagne brut Millésimé AC<br>Laurent-Perrier, Frankreich  | 75cl |  | CHF | 140.00 |
| <input type="checkbox"/> Champagne Cuvée rosé brut AC<br>Laurent-Perrier, Frankreich | 75cl |  | CHF | 160.00 |
| <input type="checkbox"/> Champagne Grand Siècle<br>Laurent-Perrier, Frankreich       | 75cl |  | CHF | 350.00 |

### SCHAUMWEINE

- |   |      |  |     |       |
|---|------|--|-----|-------|
| <input type="checkbox"/> Cava Reserva brut, Méthode Traditionnelle<br>Sumarroca, Spanien                            | 75cl |  | CHF | 42.00 |
| <input type="checkbox"/> Prosecco spumante di Valdobbiadene DOC<br>De Faveri, Italien                               | 75cl |  | CHF | 50.00 |
| <input type="checkbox"/> Prosecco 3° Millenio<br>Vino spumante di Qualità d'Italia<br>Vinicola San Martino, Italien | 75cl |  | CHF | 52.00 |

## ROSEWEINE

### SCHWEIZ

- |   |  |      |         |     |       |
|---|--|------|---------|-----|-------|
| □ | Oeil de Perdrix de Neuchâtel AOC<br>Château d'Auvernier<br>Th. Grosjean, Neuenburg | 75cl | 2007/08 | CHF | 50.00 |
|---|--|------|---------|-----|-------|

## ROTWEINE

### SCHWEIZ

- |   |   |      |      |     |       |
|---|---|------|------|-----|-------|
| □ | Pinot Noir Souche Ardente AOC<br>Réserve Casino Kursaal Interlaken<br>Auguste Chevalley SA, Waadt | 75cl | 2007 | CHF | 41.00 |
| □ | Prà Rosso<br>Merlot del Ticino DOC<br>Guido Brivio Vini SA, Tessin                                | 75cl | 2006 | CHF | 46.00 |
| □ | Château de Perroy Rouge<br>Grand Cru Cuvée Prestige AOC<br>Château de Perroy, Waadt               | 75cl | 2005 | CHF | 47.00 |
| □ | Sang de l'Enfer<br>Dôle de Salquenen AOC<br>Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG, Wallis           | 75cl | 2007 | CHF | 49.00 |
| □ | Herrschaftswein<br>Maienfelder Pinot Noir<br>Emil Nüesch, Graubünden                              | 75cl | 2007 | CHF | 50.00 |
| □ | Mosaïque Rouge du Valais<br>Assemblage Cépages Nobles AOC<br>Grands Vins du Maraudeur, Wallis     | 75cl | 2005 | CHF | 54.00 |
| □ | Cuvée Mme Rosmarie Mathier Rouge AOC<br>Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG, Wallis               | 75cl | 2006 | CHF | 56.00 |
| □ | Collinare<br>Merlot Riserva del Ticino DOC<br>Colle degli Ulivi, Tessin                           | 75cl | 2006 | CHF | 58.00 |

## FRANKREICH

<input type="checkbox"/> Syrah-Grenache du Pays d'Oc Mas Carlot, Languedoc-Roussillon	75cl	2005	CHF	39.00
<input type="checkbox"/> Château Ricardelle La Clape AC Château Ricardelle, Languedoc-Roussillon	75cl	2006	CHF	43.00
<input type="checkbox"/> Château Rocher – Figeac MC St. Emilion, Bordeaux	75cl	2006	CHF	55.00
<input type="checkbox"/> Crozes-Hermitage AC La Matinière Ferraton Père & Fils, Rhonetal	75cl	2006	CHF	55.00
<input type="checkbox"/> Mercurey AC Domaine Voarick Michel Picard, Burgund	75cl	2006	CHF	63.00

## ITALIEN

<input type="checkbox"/> Piluna Primitivo del Salento IGT Castello Monaci, Apulien	75cl	2006	CHF	40.00
<input type="checkbox"/> Ripasso della Valpolicella DOC Terre di Monteforte Cantine di Monteforte d'Alpone, Venezien	75cl	2005	CHF	49.00
<input type="checkbox"/> Santagostino Rosso Rosso di Sicilia IGT Casa Vinicola Firriato, Sizilien	75cl	2006	CHF	51.00
<input type="checkbox"/> Valpolicella classico Superiore Vigneti Torbe DOC Domini Veneti, Venezien	75cl	2006	CHF	51.00
<input type="checkbox"/> Quattro Fratelli Barbera d'Alba DOC Boroli, Piemont	75cl	2005	CHF	57.00
<input type="checkbox"/> Surrâu Rosso Isola dei Nuraghi IGT Vigne Surrâu, Sardinien	75cl	2006	CHF	57.00

□ Cru Le Croci 75cl 2004 CHF 62.00  
Barbera d'Asti superiore DOC  
Tenute Neirano, Piemont

□ Vino Nobile di Montepulciano DOCG 75cl 2005 CHF 68.00  
Avignonesi, Toscana

#### SPANIEN

□ Edulis 75cl 2005 CHF 48.00  
Rioja Crianza DOCa  
Bodegas Altanza SA, Galizien

□ Pago de Luna VDT 75cl 2007 CHF 57.00  
Dehesa de Luna, La Mancha

□ Labor del Almalueque 75cl 2002 CHF 61.00  
Utiel-Requena Reserva DO  
Finca San Blas, Valencia

□ Ribera del Duero 75cl 2005 CHF 64.00  
Vendimia Seleccionada DO  
Bodegas Casajús, Ribera del Duero

□ Coma d'en Romeu 75cl 2005 CHF 66.00  
Priorat DOQa  
Celler Josep Ardèvol, Katalonien

#### PORTUGAL

□ Adega de Pegões 75cl 2005 CHF 56.00  
Vinho Regional Terras do Sado  
Agricola de Santo Isidro de Pegões, Douro

#### USA

□ Cabernet Sauvignon of Alexander Valley 75cl 2005 CHF 54.00  
Geyser Peak, Kalifornien

#### CHILE

□ Syrah – Zinfandel de Chile Maipo Region 75cl 2006 CHF 44.00  
Terra Mater SA, Chile

## ARGENTINIEN

- |  |                     |
|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> Oak Cask<br>Malbec of Mendoza<br>Bodegas Trapiche, Argentinien                | 75cl 2006 CHF 40.00 |
| <input type="checkbox"/> Alto Valle de Uco<br>Malbec Reserva de Mendoza<br>Bodegas Lurton, Argentinien | 75cl 2005 CHF 56.00 |

## SCHATZCHÄSTLI

### WEISSWEINE

- |   |                      |
|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> Coma Blanca DOCa<br>Mas d'en Gil, Spanien    | 75cl 2006 CHF 125.00 |
| <input type="checkbox"/> Bianco Besazio DOC<br>Castello Luigi, Tessin | 75cl 2003 CHF 158.00 |

### ROTWEINE

- |  |                      |
|--|----------------------|
| <input type="checkbox"/> Sottobosco<br>Rosso del Ticino DOC<br>Tenimento dell'Ör, Tessin             | 75cl 2006 CHF 90.00  |
| <input type="checkbox"/> Nova<br>Ribera de Duero Gran Reserva DO<br>Bodega Alberto y Benito, Spanien | 75cl 1999 CHF 99.00  |
| <input type="checkbox"/> Château Laroze MC<br>Grand Cru classé AC<br>St. Emillion, Frankreich        | 75cl 2005 CHF 116.00 |
| <input type="checkbox"/> Arnione<br>Bolgheri Superiore DOC<br>Campo alla Sughera, Italien            | 75cl 2004 CHF 137.00 |
| <input type="checkbox"/> Turriga Rosso Isola dei Nuraghi IGT<br>Argiolas, Italien                    | 75cl 2003 CHF 146.00 |
| <input type="checkbox"/> Vinattieri DOC<br>Vinattieri Ticinesi, Tessin                               | 75cl 2006 CHF 201.00 |

## SPIRITUOSEN

### APERITIF UND BITTER

<input type="checkbox"/> Appenzeller	4cl	29 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Campari	4cl	23 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Cynar	4cl	16.5%	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Martini rot, weiss und trocken	4cl	15 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Pastis	2cl	45 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Fernet Branca	2cl	42 %	CHF	6.00

### PORTO UND SHERRY

<input type="checkbox"/> Sandemann Port Fine Tawny	4cl	19.5%	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Tio Pepe Very Dry Fino Sherry	4cl	15 %	CHF	6.00

### SCOTCH WHISKY

<input type="checkbox"/> Johnnie Walker Red/Black Label	4cl	40 %	CHF	10.50
<input type="checkbox"/> Ballantine's	4cl	40 %	CHF	10.50
<input type="checkbox"/> Dimpel	4cl	43 %	CHF	12.50
<input type="checkbox"/> Chivas Regal, Glenlivet (Malt)	4cl	40 %	CHF	14.50

### BOURBON UND CANADIAN WHISKEY

<input type="checkbox"/> Four Roses, Canadian Club	4cl	40 %	CHF	10.50
<input type="checkbox"/> Jeam Beam	4cl	40 %	CHF	10.50
<input type="checkbox"/> Jack Daniels Black Label	4cl	40 %	CHF	14.50

### COGNAC UND ARMAGNAC

<input type="checkbox"/> Martell VS	2cl	40 %	CHF	7.50
<input type="checkbox"/> Remy Martin VSOP	2cl	40 %	CHF	8.50
<input type="checkbox"/> Cognac Napoleon VSOP	2cl	40 %	CHF	8.50
<input type="checkbox"/> Courvoisier VSOP	2cl	40 %	CHF	8.50
<input type="checkbox"/> Armagnac Napoleon	2cl	40 %	CHF	8.50

## GIN, RUM UND WODKA

<input type="checkbox"/> Gordon's Dry Gin	4cl	37.5 %	CHF	8.00
<input type="checkbox"/> Bacardi Rum	4cl	37.5 %	CHF	8.00
<input type="checkbox"/> Finlandia Wodka	4cl	40 %	CHF	8.00

## BRANNTWEINE

<input type="checkbox"/> Obstbranntwein, Kräuter	2cl	37.5 %	CHF	4.00
<input type="checkbox"/> Williams, Kirsch, Grappa	2cl	37.5 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Pflümüli, Zwetschgen	2cl	37.5 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Marc de Bourgogne Morin	2cl	40 %	CHF	6.00
<input type="checkbox"/> Calvados Morin	2cl	40 %	CHF	7.50
<input type="checkbox"/> La Vieille Prune Morin	2cl	40 %	CHF	7.50

## LIKÖRE

<input type="checkbox"/> Grand Marnier, Cointreau, Drambuie	2cl	40 %	CHF	6.50
<input type="checkbox"/> Amaretto	2cl	28 %	CHF	6.50
<input type="checkbox"/> Malibu	2cl	21 %	CHF	6.50
<input type="checkbox"/> Baileys	2cl	17 %	CHF	7.50

## SPIRITUOSEN IN TRINKGLÄSERN

<input type="checkbox"/> Williams	2cl	40 %	CHF	5.50
<input type="checkbox"/> Kirsch	2cl	40 %	CHF	5.50
<input type="checkbox"/> Pflümüli	2cl	40 %	CHF	5.50
<input type="checkbox"/> Cognac	2cl	40 %	CHF	5.50
<input type="checkbox"/> Calvados	2cl	40 %	CHF	5.50
<input type="checkbox"/> Grappa	2cl	40 %	CHF	5.50



## SPIRITUOSEN IN FLASCHEN

<input type="checkbox"/> Wodka	75cl	40 %	CHF 110.00
<input type="checkbox"/> Gin	75cl	37.5 %	CHF 110.00
<input type="checkbox"/> Baccardi	75cl	37.5 %	CHF 110.00
<input type="checkbox"/> Calvados	75cl	40 %	CHF 125.00
<input type="checkbox"/> Grappa	75cl	37.5 %	CHF 125.00
<input type="checkbox"/> Pflümli	75cl	37.5 %	CHF 125.00
<input type="checkbox"/> Williams	75cl	37.5 %	CHF 150.00
<input type="checkbox"/> Canadian Club	75cl	40 %	CHF 150.00
<input type="checkbox"/> Johnnie Walker	75cl	40 %	CHF 150.00
<input type="checkbox"/> Chivas Regal	75cl	40 %	CHF 190.00
<input type="checkbox"/> Jack Daniels	75cl	40 %	CHF 190.00
<input type="checkbox"/> Hines Cognac	75cl	40 %	CHF 250.00
<input type="checkbox"/> Armagnac	75cl	40 %	CHF 250.00

Strandbadstrasse 44  
 CH - 3800 Interlaken  
 Tel. +41 - 33 - 827 61 00  
 Fax +41 - 33 - 827 61 05  
[interlaken@casino-kursaal.ch](mailto:interlaken@casino-kursaal.ch)  
[www.casino-kursaal.ch](http://www.casino-kursaal.ch)

Alle Preise sind inklusive 7,6% MwSt  
 Version vom August 2009 / Preis-, Jahrgangs- und Angebotsänderungen vorbehalten

## COCKTAILS UND LONGDRINKS

### PRE DINNER COCKTAILS

□ Americano Campari, Martini rosso, Soda	CHF	15.00
□ Dry Martini Gin, Martini trocken	CHF	18.00
□ White Lady Gin, Cointreau, Zitronensaft	CHF	18.00
□ Wodka Martini Wodka, Martini trocken	CHF	18.00
□ Negroni Gin, Campari, Martini rosso, Soda	CHF	18.00
□ Manhattan Bourbon Whiskey, Martini rosso, Angostura bitter	CHF	18.00

### CHAMPAGNER COCKTAILS

□ Champagner Cocktail Cognac, Angostura bitter, Champagner	CHF	20.00
□ French 75 Gin, Zitronensaft, Champagner, Zucker	CHF	20.00
□ Prince of Wales Cognac, Angostura bitter, Grand Marnier, Champagner	CHF	20.00
□ Kir Royal Crème de Cassis, Champagner	CHF	20.00
□ Kir Impérial Crème de Cassis, Champagner, Wodka	CHF	22.00
□ Maximilian Campari, Grand Marnier, Grapefruit, Champagner	CHF	22.00

### KLASSISCHE COCKTAILS

□ Margarita Tequila, Cointreau, Zitronensaft	CHF	15.00
□ Daiquiri Rum, Limetten, Zitronensaft, Zucker	CHF	15.00
□ Cosmopolitan Wodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberrysaft	CHF	18.00
□ Mojito Rum, Frische Minze, Limetten, Zitronensaft, Soda	CHF	18.00



## AFTER DINNER COCKTAILS

<input type="checkbox"/> Amaretto sour Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Brandy Alexander Brandy, Crème de Cacao, Rahm, Muskat	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Golden Cadillac Galliano, Crème de Cacao, Rahm	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> White or Black Russian Weisser oder schwarzer Wodka, Kaluha, Rahm	CHF	15.00
<input type="checkbox"/> Rusty Nail Scotch Whisky, Drambuie	CHF	18.00

## LONG DRINKS

Stellen Sie sich Ihre Longdrinks nach Ihren Wünschen zusammen:

Wodka, Gin, Bacardi, Ballantines	4cl	CHF	10.00
Getränke zum auffüllen Coca Cola, Schweppes tonic, Schweppes bitter lemon Red Bull, Orangensaft		CHF	5.00

## GETRÄNKE

### MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE

□ Jungfrau Alpenwasser	33cl	CHF	5.00
	50cl	CHF	6.50
□ Valser (mit und ohne Kohlensäure)	33cl	CHF	5.00
	50cl	CHF	6.50
	75cl	CHF	9.00
	150cl	CHF	15.00
□ Süssgetränke	33cl	CHF	5.00

### FRUCHTSÄFTE

□ Frischer Orangensaft	100cl	CHF	15.00
□ Diverse Fruchtsäfte	100cl	CHF	15.00

### KAFFEE / TEE

□ Kaffee	Tasse	CHF	4.00
□ Tee	Tasse	CHF	4.00

### BIER

□ Rugenbräu spezial	33cl	CHF	5.00
□ Rugenbräu alkoholfrei	33cl	CHF	5.00
□ Alpenperle Offenausschank	20l	CHF	280.00