

HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME BIENVENUE

APEROL SPRITZ

mit Prosecco
mit Weisswein

8.50
6.50



HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup,
Minze und Limette

8.50

MARTINI ROYALE

Martini Bianco/Rosato + Prosecco

8.50



PROSECCO

PONTE DI VALDOBBIADENE

Cüpli / Glas

1.0 dl 6.50

Flasche

7.5 dl 39.00

KIR ROYAL

Prosecco mit Cassis-Liqueur

7.50



BLANC CASSIS

Weisswein mit Cassis-Liqueur

6.00

WWW.CAFE-DE-PARIS-INTERLAKEN.CH

*Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWSt.
Preisänderungen bleiben vorbehalten*

UNSERE RÖSTI'S



Rösti „Wilhelm Tell“

CHF 22.00

mit Frühstücks-Speck und Raclette-Käse überbacken
garniert mit Essig-Gemüse (vegetarisch: ohne Speck)

*Hash browns baked with bacon and cheese
garnished with vinegar vegetables (vegetarian: no bacon)*

Rösti „Helvetia“

CHF 22.00

mit grillierter Kalbs-Bratwurst und Zwiebelsauce

Hash browns with grilled sausage (veal) and onion sauce



Rösti „Hawaii“

CHF 24.00

mit Schinken, Ananas und Raclettekäse gratiniert
(vegetarisch: ohne Schinken)

*Hash browns topped with ham, pinapples and baked with raclette cheese
(vegetarian: no ham)*



Rösti „Pizzaiolo“

CHF 25.00

mit Chorizo, Schinken, Champignons, Oliven und Mozzarella gratiniert
(vegetarisch: ohne Chorizo und Schinken)

*Hash browns with chorizo, ham, mushrooms, olives and
baked with mozzarella cheese (vegetarian: no chorizo and ham)*



Rösti „Tessiner Art“

CHF 25.00

mit Rohschinken, Tomaten, Oregano und Mozzarella überbacken
(vegetarisch: ohne Rohschinken)

*Hash browns topped with smoked ham, tomatoes, oregano and
baked with mozzarella cheese (vegetarian: no smoked ham)*

Rösti „Seemann's Art“

CHF 26.00

mit Räucherlachs-Rosen, Oliven, Kapern, rote Zwiebelringe
und frischem Kräuter-Sauerrahm-Mousse garniert

*Hash browns garnished with smoked salmon rosettes, olives,
capers, red onion rings and herb mousse*

Rösti „Zürcher Art“

CHF 29.00

mit Kalbsfleisch-Streifen an sämiger Champignons-Rahmsauce
und einer Gemüse garnitur

Hash browns with veal strips, creamy mushroom sauce and vegetables

KALT

-  **Bunter Blattsalat mit frischen Champignons und gerösteten Brotcroutons** CHF 8.00
Green salad with mushrooms and croutons
Salade verte avec champignons frais et croûtons
-  **Gartenfrischer gemischter Salat mit frischen Champignons und gerösteten Brotcroutons** CHF 9.50
Varied mixed salad with mushrooms and croutons
Salade de saison (crudités) mêlée avec champignons frais et croûtons
-  **Salatteller mit knackigen Salaten, Ei und Melone garniert** CHF 18.00
Plate of fresh mixed salad with egg and melon
Plat de salade de saison mêlée avec des œufs et du melon (assiette grande)
-  **Griechischer Hirtensalat mit feinstem Fetakäse bunt garniert** Hauptgang CHF 19.50
Vorspeise CHF 14.50
Pickled feta cheese with olives on a tomato salad
Salade grèque avec fromage feta, huile d'olive et balsamico
- Carpaccio vom Mostbröckli und Parmesan mit Apfelwürfelchen an Kürbiskernöl und Himbeer-Essig, mit knusperiger Rösti-Galette** CHF 21.00
Carpaccio of dried beef, parmesan cheese and apple, crispy rösti
Carpaccio de boeuf fumé avec parmesan et galette de rösti

KALT - WARM - SUPPEN

**Geräucherter Lachs mit Salzkartoffeln
und einem gesüsstem Dill-Senf-Dip**

Hauptgang CHF 24.00
Vorspeise CHF 17.50

Boiled potatoes, graved salmon and a dill and mustard dip

Saumon fumé avec moutarde d'aneth et pommes de terre bouillies

**Zvieri-Plättli mit Mostbröckli, Rohschinken,
Salami Tipo Milano, Käse und Bauern-Baguette-Brot**

CHF 19.50

Plate of dried beef, smoked ham, salami, cheese and house bread

Assiette froide avec viande de boeuf fume, jambon crû,

Salami Tipo Milano, fromage et baguette de paysan

Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Baguette
Klassische mediterrane Fischsuppe aus Marseille

CHF 14.50

Mediterranean fish soup with mussels, shrimps, fish and Baguette

Bouillabaisse avec sauce rouille et baguette



Zwiebelsuppe mit gerösteten Brotcroutons
Der Klassiker aus der französischen Küche

CHF 10.50

Onion soup with croutons - the classic from French cuisine

Potage aux oignons avec croûtons - la cuisine française classique



FrISChe und rassige Tomatencrèmesuppe mit Mango verfeinert

CHF 10.50

Fresh tomato cream soup refined with mango

Crème de tomate fraîche raffinée à la mangue

TARTAR & RIND

TARTAR DE BOEUF - DER KLASSIKER

Rohes Rinderhack rassig angemacht mit Kapern, Essiggurken, frischen Kräutern, Zwiebeln und Cognac verfeinert.

Dazu reichen wir Ihnen Toast und Butter

Raw beef prepared, with onions, herbes, dill, cucumber, capers, anchovies and Cognac, seved with toast and butter

Le Tatar "Classique", viande de boeuf marinée et garnie à la mode du Chef, servi avec toast et beurre

Hauptgang	CHF	29.00
Vorspeise	CHF	21.00
Grand Mangeur	CHF	36.00
mit Pommes frites	CHF	+3.50

LACHS-TARTAR

Räucherlachs fein angemacht mit Sauerrahm, Zwiebeln, Gewürzen und frischen Kräutern mit getoastetem Bauern-Baguette serviert

Smoked salmon prepared with sour cream and spices, house bread

Le Tatar "Du Nord", avec saumon fumé marine et baguette de paysan

Hauptgang	CHF	27.00
Vorspeise	CHF	19.00
mit Pommes frites	CHF	+3.50

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Entrecôte (frisches SQBeef) vom Grill
mit einer würzigen hausgemachten CDP-Butter gratiniert,
begleitet von einer Gemüse garnitur und Pommes frites

Sirloin steak cooked to your liking, gratinated with our home-made herb butter and served with French fries

Entrecôte "Café de Paris" gratiné avec un beurre aux fines herbes maison et pommes frites

Klein / small	150g	CHF	30.00
Mittel / medium	200g	CHF	39.00
Gross / large	300g	CHF	49.00

Fleischdeklaration:
Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz (SQBeef)
Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz
Lamm: Neuseeland/Australien

POULET – SÄULI – LAMM

Poulet-Brüstli (frisch CH) „Fitness“ vom Grill mit Kräuterbutter, CHF 25.00
begleitet von frischen Salaten an Haus-Dressing und Pommes frites

Grilled chicken breast with homemade herb butter accompanied of fresh salads and served with french fries

Poitrine de poulet grillé avec beurre aux fines herbes fait maison accompagné de salades fraîches et servi avec des frites

Gebratenes Poulet-Brüstli (frisch CH) auf grober Senfrahmsauce CHF 25.00
mit knusprigen Rösti-Tätschli und Gemüse garniert

Pan fried breast of chicken, moustard cream sauce, crispy rösti and vegetables

Suprême de volaille grillé avec une sauce moutarde gros-grain à la crème, galette de rösti et garniture de légumes

«Riz Casimir» sautierte Pouletbrust-Streifen an rassiger Currysauce CHF 27.00
verfeinert mit Kokosmilch im Basmatireis-Ring, mit Früchten garniert

Chicken breast strips on curry sauce with coconut milk and basmati rice

Poitrine de poulet avec sauce curry au lait de coco et riz basmati

Wiener Schnitzel (Schweins-Nierstück, Frisch CH) CHF 26.00
mit Preiselbeeren und Pommes frites

Porc viennese schnitzel, french fries and cranberries

Escalope de porc „Viennoise“ avec pommes frites

Hausgemachtes Cordon-Bleu (Schweins-Nierstück, Frisch CH) mit CHF 29.00
Käse und Schinken gefüllt, mit Gemüsebouquet und Pommes frites

Homemade „Cordon-Bleu“ porc loin, stuffed with cheese and ham, accompanied with french fries and vegetables

„Cordon-Bleu“ avec pommes frites et bouquet de légumes

Schweins-Steak (Frisch CH, ca. 220g) vom Grill mit Café-de-Paris- CHF 29.00
Butter gratiniert, serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Pork steak with herbes butter, french fries and vegetables

Steak de porc avec beurre „Café de Paris“, pommes frites et légumes

Lamm-Entrecôte im Kräutermantel vom Grill auf einer CHF 34.00
Sauce Provençale, Rösti-Tätschli und Gemüse garnitur

Lamb sirloin steak with herbes butter sauce, crispy rösti and vegetables

Entrecôte d'agneau grillé avec une sauce aux fines herbes, galette de rösti et bouquet de légumes

PASTA & FISCH

Spaghetti nach „Art des Chefs“ CHF 24.00

Sautierte Rinds-Entrecôte-Streifen mit getrockneten Tomaten in Paprikasahne mit Sauerrahm vollendet

*Spaghetti with diced beef sauted,
dried tomatoes in a paprika sauce and soured cream
Spaghetti à la mode du Chef, sauté d'entrecôte de boeuf
avec tomates sèches et une sauce à la crème de poivrons*

 **Tortelli „Caprese“ mit Tomaten-Mozzarella-Füllung
an Nussbutter mit Cherry-Tomaten, frischer Basilikum
und Parmesanflocken** CHF 22.00

*Tortelli with tomato-mozzarella and butter, basil and parmesan cheese
Tortelli avec tomate-mozzarella au beurre noisette, basilic et parmesan*

**Spaghetti mit Riesengarnelen „Eden Shrimps“
aus Nachhaltiger Zucht, „al’aglio, oglio e peperoncini“** CHF 24.50

*Spaghetti with prawns, garlic and chilli in olive oil
Spaghetti avec crevettes géantes, huile d’olive, ail et peperoncini*

**Gambas mit Knoblauch und frischen Chilischotten
in Olivenöl heiss serviert mit Bauern-Baguette** CHF 19.50

*Prawns with garlic, chili in olive oil, french bread
Crevettes géantes avec huile d’olive, ail, peperoncini frais et baguette*

mit Pommes frites CHF +3.50

Lachs-Médaille «Madras-Art» CHF 29.00

**Frisches Lachs-Médaille aus der Pfanne auf Madrascurry-Rahmsauce,
begleitet von Limetten-Basmatireis und Gemüsebouquet**

*Salmon medaillon on madrascurry sauce, with basmati rice and vegetables
Médaille de saumon sur sauce au curry, riz basmati et légumes*

**Egelfilet nach „Müllerin-Art“
mit Mandeln, Salzkartoffeln und Gemüsegarnitur** CHF 31.50

*Perch fillets in butter breaded with boiled potatoes and vegetables
Filet de perche “meunière” aux amandes
avec pommes de terre vapeur et légumes*

WRAPS & SANDWICHES

Wrap „Méditerrané“ CHF 16.00
gefüllt mit einer hausgemachter Thonmousse
und Räucher-Lachs verfeinert und Salatgarnitur

Pancake with tuna and gravled salmon and salad

*Tortilla avec mousse au thon, raffiné au saumon fumé
et garniture de salades*

Wrap „Asiatique“ CHF 16.00
gefüllt mit leicht pikant sautierten Pouletbrust-Streifen, Currygemüse,
Ananas und süsslicher Sojasauce, Salatgarnitur

*Pancake with sliced breast of chicken, vegetables with curry,
pineapple and sweet soja sauce*

*Tortilla avec supreme de volaille, légumes au curry, ananas,
sauce au soja et garniture de salades*

 Wrap „Caprese“ CHF 16.00
gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Rucola,
Gewürzpfeffer und Olivenöl verfeinert, Salatgarnitur

Pancake with tomato, mozzarella cheese, olive oil and salad

*Tortilla avec tomates, mozzarella, basilica, rucola,
huile d'olive et garniture de salades*

CLUB SANDWICH

Club Sandwich mit Bauern-Baguette à la mode du „CDP“ CHF 15.50
mit Poulet-Brüstli und ... mit Pommes frites CHF +3.50

Club-Sandwich with chicken breast and...

Club-Sandwich avec baguette paysanne (avec suprême de volaille...)

BAGUETTE-SANDWICH

Schinken / *ham* / jambon CHF 7.50

Salami Tipo Milano CHF 7.50

 Käse / *cheese* / fromage CHF 7.50

Gemischt (Schinken, Salami, Käse) CHF 8.50

Thon / *tuna* / thon CHF 7.50

Rohschinken / *parma ham* / jambon crû CHF 9.50

Mostbröckli / *dried beef* / viande des grisons CHF 9.50

Räucher-Lachs / *smoked salmon* / saumon fumé CHF 9.50

KINDER-ECKE

CHILDREN

ENFANTS



Kleiner bunter Blattsalat

Small green salad

Petite salade verte

CHF 5.00



Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti avec sauce tomates

CHF 10.50

Chicken-Nuggets mit Pommes frites und Gemüse

Chicken-Nuggets with french fries and vegetables

Chicken-Nuggets avec frites et bouquet de légumes

CHF 12.50

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse

Porc Schnitzel with french fries and vegetables

Escalope de porc pané avec frites et bouquet de légumes

CHF 12.50

Fisch-Stäbchen mit Mayo, Pommes frites und Gemüse

Fish sticks with mayonnaise, french fries and vegetables

Bâtonnets de poisson avec mayonnaise, frites et bouquet de légumes

CHF 12.50

Pommes frites

French fries

Pommes frites

grosse Portion CHF 7.50

kleine Portion CHF 4.50