

# BRASSERIE SAINT GEORGES

## The Must



APEROL SPRITZ	9.5
HUGO	8.5
Signature Apero "ALPENBRISSE 18118" Hausgemachte Alpenkräuter-Limonade Mit Gin / Wodka	4.5
	9.5

## ENTRÉE

GEBEIZTE FELCHENFILETS MIT SAUERRAHM	16
HAUSGEMACHTE QUICHE MIT LAUCH UND SELLERIE, DAZU SALATBOUQUET	14.5
NÜSSLER SALAT MIT SPECKSTREIFEN IN KARTOFFEL-DRESSING (KLEIN / GROSS)	10.5 12.5

## SOUPES

KÜRBISSUPPE MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN & GEBRATENER GARNELE	12.5
HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE MIT FRISCHEN KIRSCHTOMATEN	9.5

## GREEN FOR EVER

CEASARS SALAD (GROSS / KLEIN) IN WENGERNALP KÄSEDRESSING	9.5 12.5
FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM, DAZU GROSSER BUNTER SALAT	17.5
ZUM CESARS SALAD & FOLIENKARTOFFEL POULETBRUST (FR)	8
LACHSWÜRFEL	8.5
RIESENGARNELEN	11
FALAFEL (GROSS / KLEIN)	14
MIT SALAT, HUMMUS & JOGHURTSAUCE	19

## THE INESCAPABLE

BURGER „GREEN“ QUINOA BURGER MIT TOMATEN, GURKEN, ZWEI SAUCEN & POMMES FRITES, SALATGARNITUR	22.5
BURGER „ST.GEORGES“ 100% SCHWEIZER RINDFLEISCH, SALAT, ZWEI SAUCEN & POMMES FRITES	29.5
CLUB SANDWICH „ROYAL“ GEGRILLTE POULETBRUST (FR), SPIEGELEI, SALAT POMMES FRITES	26.5

## FROM SEA & LAKE

LACHSWÜRFEL & GARNELEN  
IN CHILIÖL SPINAT & KARTOFFELN



33

GEBRATENE FELCHENFILETS  
AUS SCHWEIZER SEEN, RÖSTI, BUNTES  
GEMÜSE

29.5



## THE MEAT

### ZÜRCHER

GESCHNETZELTES  
IN WEISSWEIN-CHAMPIGNONSAUCE  
AUF KNUSPRIGER RÖSTI



38.5

ZART GESCHMORTE RINDERBACKE  
STAUDENSELLERIE & KARTOFFELPÜRÉE

32

GEGRILLTES ENTRECÔTE  
CAFÉ DE PARIS SAUCE SERVIETTENKNÖDEL  
PAPRIKA ZUCCHINI GEMÜSE

43.5

COQ AU VIN  
BRATKARTOFFELN & WURZELGEMÜSE

29.5

## ORIGINAL SWISS



KÄSE-FONDUE À DISCRETION  
KARTOFFELN, ESSIGGEMÜSE, BROT &  
GEWÜRZE, BUNTER SALATTELLER



39.9  
ab  
2 P

FONDUE CHINOISE À DISCRETION  
RIND UND TRUTENFLEISCH (HU),  
BUTTERREIS, POMMES FRITES,  
SAUCENAUSWAHL, ESSIGGEMÜSE &  
FRISCHE FRÜCHTE, BUNTER SALATTELLER

39.9  
ab  
2 P

BERNER RÖSTI  
SPIEGELEI, SPECK, ZWIEBELN UND  
RACLETTE

23.5

WALLISER RÖSTI  
TOMATEN, ZWIEBELN UND RACLETTE



21

GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL  
MIT PILZRAGOUT IN RAHM, KRÄUTER



18

## SWEET CARING

WARMER RUMTOPF MIT ZIMTEIS

11

BAUMNUSS-PARFAIT  
MIT AMARETTO-KIRSCHEN



12.5

CHEESE...



KÄSE DEGUSTATION  
SELEKTION VON VIER SCHWEIZER KÄSEN

13.5

## STEAK CORNER

RINDERFILET 180g	39.5
ENTRECOTE 180g	33
HÜFTSTEAK 180g	28
BUTTERREIS, POMMES FRITES, JUNGE KRÄUTER-BRATKARTOFFELN, KLEINE RÖSTI, FOLIENKARTOFFEL, GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE, BEILAGENSALAT	Je 6.5
KRÄUTERBUTTER, PFEFFERSAUCE, CAFÉ DE PARIS, ODER PILZSAUCE, (IM PREIS INKLUDIERT)	

INSPIRED by her MENU	52
-------------------------	----

MENU	61
------	----

Als die Gletscher sich zurückzogen und das „Bödeli“ entstand wurde 1130 das Kloster Interlaken gegründet. Die Nonnen und Mönche betrieben Fischzucht am Brienersee und hatten Kuhrechte auf den Alpen in der Umgebung. Sie beizten die Fische (Felchen), bereiteten das „Zürcher“ Geschnetzelte an Feiertagen zu und liessen Ihren Käse in Gewölben der Abtei reifen.  
Geniessen Sie ein Stück Heimat und Kultur aus Interlaken mit dem SIGNATURE MENU.

Cataplana's 400 P 2  
Place MOORE

GARNELEN, MUSCHELN, FISCH, SPECK,  
CHORIZO, TOMATEN, PEPPERONI  
ZUCCHINI, KARTOFFELN, SALAT

48  
p.p.

Pasta Mia

MEZZELUNE TOMATEN-ZUCCHINI RAGOUT GEBRATENE GARNELEN	32
SPAGHETTI ITALIANI IN TOMATENSAUCE MIT WENGERNALP KÄSE	19.5

## WINE & DINE

PETITE ARVINE (VALAIS)	8.5
CHARDONNAY (VALAIS-SION)	7.5
DEZALEY CHASSELAS (VAUD)	8
ARNEIS (PIEMONT)	9
MERLOT SYRAH (SION)	8.5
MALBECK (MENDOZA)	11
PRIMITIVO DI MANDORIA	9

Täglich von 18 bis 22 Uhr geöffnet  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen  
auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage

Alle Preise in CHF und verstehen sich inklusive 7,7 % MwSt  
Sollte nichts anders vermerkt sein  
handelt es sich um schweizerisches Fleisch

DEUTSCHE VERSION



# BRASSERIE SAINT GEORGES

## The Must



APEROL SPRITZ	9.5
HUGO	8.5
Apéro Signature "ALPENBRISSE 18118" Limonade maison aux herbes des Alpes Avec Gin / Wodka	4.5
	9.5

## ENTRÉE

FILETS DE FÉRA SERVIS AVEC CRÈME AIGRE	16
---	----

QUICHE MAISON AU POIREAU & CÉLÉRI SERVIE AVEC UN BOUQUET DE SALADE	14.5
--	------

SALADE DE MÂCHE, AUX TRANCHE DE LARD DANS UN DRESSING DE PATATES (PETIT / GRAND)	10.5 12.5
--	--------------

## SOUPES

SOUPE AU POTIRON AUX ÉPICES ORIENTALES ET CREVETTE GRILLÉE	12.5
---	------

VELOUTÉ DE TOMATES MAISON AUX TOMATES CERISES FAÎCHES	9.5
--	-----

## GREEN FOR EVER

SALADE CÉSAR (PETIT / GRAND) À LA SAUCE DE FROMAGE DE WENGEN	9.5 12.5
---	-------------

POMME DE TERRE EN PAPILLOTE CRÈME AIGRE ET SALADE DE SAISON	17.5
--	------

NOTRE RECOMMANDATION À LA SALADE CÉSAR ET POMME DE TERRE EN PAPILLOTE BLANC DE POULET (FR)	8
CUBES DE SAUMON	8.5
CREVETTES GÉANTES	11

FALAFEL (PETITE / GRANDE PORTION) AVEC SALADE, HUMMUS ET SAUCE JOGHURT	14 19
---	----------

## THE INESCAPABLE

BURGER „GREEN“ BURGER AU QUINOA ET TOMATES, CONCOMBRE, DEUX SAUCES & POMMES FRITES, GARNITURE DE SALADE	22.5
--	------

BURGER „ST.GEORGES“ 100% BOEUF SUISSE, SALADE, DEUX SAUCES & POMMES FRITES	29.5
--	------

CLUB SANDWICH „ROYAL“ BLANC DE POULET GRILLÉ (FR), ŒUF AU PLAT, SALADE ET POMMES FRITES	26.5
---	------

## FROM SEA & LAKE

CUBES DE SAUMON &  
CREVETTES GÉANTES  
AUX ÉPINARDS À L'HUILE DE PIMENT  
ET POMMES DE TERRE



FILETS DE FÉRA SAUTÉS DES LACS  
SUISSES, RÖSTI ET LÉGUMES



## THE MEAT

### ZÜRCHERGESCHNETZELTES

ÉMINCÉ DE VEAU À SA SAUCE DE VIN  
BLANC ET CHAMPIGNONS, SERVI  
SUR RÖSTI CROUSTILLANT



BRAISÉ DE JOUE DE VEAU CÉLÉRI ET PURÉE DE POMMES DE TERRE	32
--	----

ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE CAFÉ DE PARIS, KNÖDEL, PAPRIKA ET COURGETTES	43.5
--	------

COQ AU VIN POMMES DE TERRE SAUTÉES ET LÉGUMES- RACINES	29.5
--	------

## ORIGINAL SWISS



FONDUE AU FROMAGE À DISCRETION POMMES DE TERRE, LÉGUMES AU VINAIGRE, PAIN FRAIS & ÉPICES ET SALADE	39.9 ab 2 P
---	-------------------

FONDUE CHINOISE À DISCRETION BOEUF ET ESCALOPE (HU), RIZ AU BEURRE POMMES FRITES, SELECTION DE SAUCES, LÉGUMES AU VINAIGRE & FRUITS FRAIS, SALADE VERTE	39.9 ab 2 P
---	-------------------

RÖSTI BERNOIS ŒUF AU PLAT, SPECK, OIGNONS ET RACLETTE	23.5
---	------

RÖSTI VALAISAN TOMATES, OIGNONS ET RACLETTE	21
--	----

KNÖDEL SAUTÉS AVEC RAGOÛT CRÈMEUX DE CHAMPIGNONS AUX HERBES	18
---	----

## SWEET CARING

„RUMTOPF“ CHAUD À LA GLACE DE CANELLE	11
--	----

PARFAIT DE NOIX SERVI AUX CERISES À L'AMARETTO	12.5
---	------

## CHEESE...

DEGUSTATION DE FROMAGES SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES	13.5
--	------

## STEAK CORNER

FILET DE BOEUF 180g	39.5
---------------------	------

ENTRECOTE 180g	33
----------------	----

RUMP STEAK 180g	28
-----------------	----

RIZ AU BEURRE, POMMES FRITES, POMMES DE TERRE SAUTÉES, PETIT RÖSTI, POMME DE TERRE EN PAPILLOTE, LÉGUMES GRILLÉES, SALADE	Je 6.5
--	-----------

BEURRE AUX HERBES, POIVRADE, SAUCE CAFÉ DE  
PARIS, SAUCE AUX CHAMPIGNONS (PRIX INCLUS)

INSPIRED by her MENU	52
-------------------------	----

MENU	61
------	----

Lorsque les glaciers se sont retirés et le « Bödeli » a été créé, le monastère d'Interlaken a été fondé en 1130. Les religieuses et les moines dirigeaient la pisciculture sur le lac de Brienz et avaient le droit de profiler des Alpes de la région. Ils pêcheraient le poisson (féra), préparaient l'émincé de veau zurichois les jours fériés et affinaient leur fromage dans les caveaux de l'abbaye. Vivez des moments historiques d'Interlaken et savourez notre SIGNATURE MENU.

Cataplana's 40 P 2  
Place MOORE

CREVETTE GÉANTES, MOULES, POISSON, SPECK, CHORIZO, TOMATES, COURGETTES, PIMENTS, POMMES DE TERRE ET SALADE	48 p.p.
---	------------

Pasta Mia

MEZZELUNE RAGOÛT DE TOMATES COURGETTES AUX CREVETTES GÉANTES GRILLÉES	32
---	----

SPAGHETTI ITALIANI À LA SAUCE TOMATE ET FROMAGE DE WENGEN	19.5
---	------

## WINE & DINE 1 dl

PETITE ARVINE (VALAIS)	8.5
------------------------	-----

CHARDONNAY (VALAIS-SION)	7.5
--------------------------	-----

DEZALEY CHASSELAS (VAUD)	8
--------------------------	---

ARNEIS (PIEMONTE)	9
-------------------	---

MERLOT SYRAH (SION)	8.5
---------------------	-----

MALBECK (MENDOZA)	11
-------------------	----

PRIMITIVO DI MANDORIA	9
-----------------------	---

Ouvert tous les jours de 18 à 22 heures  
Nous vous informons volontiers sur les ingrédients dans nos plats  
causants des allergies et des intolérances  
TVA 7,7 % comprises  
Toutes nos viandes sont d'origine suisse  
sauf indication contraire






# BRASSERIE SAINT GEORGES

## The Must




APEROL SPRITZ	9.5
HUGO	8.5
Signature Aperol "ALPENBRISSE 18118" Home made limonade with alpin herbs With Gin / Wodka	4.5
	9.5


## ENTRÉE

PICKLED WHITE FISH WITH SOUR CREAM SAUCE	 16
HOME MADE QUICHE WITH LEEK AND CELERY, SERVEC WITH SALAD BOUQUET	  14.5
LAMB'S LETTUCE WITH BACON SLICES SERVED IN POTATO DRESSING (SMALL / LARGE)	10.5 12.5

## SOUPES

PUMPKIN SOUP WITH ORIENTAL SPICES & GRILLED PRAWN	12.5
HOMEMADE TOMATO SOUP WITH FRESH CHERRY TOMATOES	 9.5


## GREEN FOR EVER

CEASARS SALAD (SMALL / LARGE) IN WENGERNALP CHEESE DRESSING	 9.5 12.5
POTATO EN PAPILLOTE WITH SOUR CREAM, SERVED WITH LARGE SALAD	 17.5
WE RECOMMEND TO CESARS SALAD & POTATO EN PAPILLOTE: CHICKEN BREAST (FR)	8
SAUTED CUBES OF SALMON	8.5
KING PRAWNS	11
FALAFEL (SMALL / LARGE)	14
WITH SALAD, HUMMUS & JOGHURT SAUCE	19

## THE INESCAPABLE

BURGER „GREEN“ VEGETARIAN BURGER WITH TOMATOES, CUCUMBERS, TWO SAUCES & FRENCH FRIES, SALAD	 22.5
BURGER „ST.GEORGES“ 100% SWISS BEEF, SALAD, TWO SAUCES & FRENCH FRIES	29.5
CLUB SANDWICH „ROYAL“ GRILLED CHICKEN BREAST (FR) WITH FRIED EGG, SALAT & FRENCH FRIES	26.5

## FROM SEA & LAKE

SAUTED CUBES OF SALMON & KING PRAWNS IN CHILI OIL SPINACH & POTATOES	 33
ROAST WHITE FISH FILETS FROM SWISS LAKES, RÖSTI, MIXED VEGETABLES	29.5



## THE MEAT

ZÜRCHER GESCHNETZELTES SLICED VEAL ZÜRICH STYLE WITH WHITE WINE CREAM MUSHROOM SAUCE AND KRISPY RÖSTI	 38.5
--	--

BRAISED BEEF CHEEK WITH CELERY AND POTATO PURÉE	32
GRILLED SIRLOIN STEAK CAFÉ DE PARIS SAUCE FILLED DUMPLINGS WITH PEPPER COURGETTE AND VEGETABLES	43.5
COQ AU VIN ROAST POTATOES & VEGETABLES	28.5

## ORIGINAL SWISS

CHEESE-FONDUE À DISCRETION POTATOES, PICKLED VEGETABLES, BREAD AND MIXED SALAD	 39.9 from 2P
FONDUE CHINOISE À DISCRETION BEEF AND TURKEY (HU) BUTTER RICE, FRENCH FRIES, DIFFERENT SAUCES PICKLED VEGETABLES & FRESH FRUITS, MIXED SALAD	39.9 from 2P
RÖSTI BERNESE FIRED EGG, BACON, ONIONS, RACLETTE- CHEESE	23.5
RÖSTI VALAIS STYLE TOMATOES, ONIONS AND RACLETTE-CHEESE	 21
ROASTED FILLED DUMPLINGS WITH MUSHROOM RAGOUT CREAM AND HERBES	 18

## SWEET CARING

WARM RUMTOPF WITH CINAMON ICE CREAM	11
--	----

WALNUT PARFAIT WITH AMARETTO CHEERIES	 12.5
--	--

CHEESE... CHEESE DEGUSTATION SELECTION OF FOUR SWISS CHEESES	 13.5
--	--

## STEAK CORNER

BEEF FILET 180g	39.5
ENTRECOTE 180g	33
RUMPSTEAK 180g	28
BUTTER RICE, FRENCH FRIES, ROAST POTATOES WITH HERBS, RÖSTI, POTATO EN PAPILLOTE, GRILLED MEDITERRANEAN VEGETABLES AND SMALL SALAD	each 6.5
HERB BUTTER, PEPPER SAUCE, CAFÉ DE PARIS OR MUSHROOM SAUCE, (INCLUDED IN THE PRICE)	


INSPIRED by her MENU	52
-------------------------	----

Signature MENU	61
When the glaciers retreated and the "Bödeli" emerged, the monastery of Interlaken was founded in 1130. The nuns and monks practiced fish farming on Lake Brienz and had the right to enjoy the Alps in the area. They fished the fish (whitefish), prepared the "Zürcher" Geschnetzeltes on public holidays and ripened their cheese in vaults of the abbey. Enjoy a piece of home and culture from Interlaken with the SIGNATURE MENU	

## Cataplana's Place

PRAWNS, MUSSELS, FISH, BACON, CHORIZO, TOMATOES, PEPPERONI ZUCCHINI, POTATOES, SALAD	48 p.p.
--	---------

## Pasta Mia

MEZZELUNE ZUCCHINI RAGOUT AND TOMATO WITH GRILLED PRAWNS	32
SPAGHETTI ITALIANI IN TOMATO SAUCE	 19.5

## WINE & DINE

PETITE ARVINE (VALAIS)	8.5
CHARDONNAY (VALAIS-SION)	7.5
DEZALEY CHASSELAS (VAUD)	8
ARNEIS (PIEMONTE)	9
MERLOT SYRAH (SION)	8.5
MALBECK (MENDOZA)	11
PRIMITIVO DI MANDORIA	9

Open daily from 6pm to 10pm  
We gladly inform you on request about ingredients in our food, which can cause allergies and intolerances,

All prices in CHF and 7.7% VAT included  
We mainly use Swiss meat. Exceptions will be mentioned

ENGLISH VERSION

