

BRASSERIE SAINT GEORGES

The Must



Veuve Clicquot	0.1 L	19
APEROL SPRITZ		9.5
HUGO		8.5
SIGNATURE APERO "ALPENRISE 18118" HAUSGEMACHTE ALPENKRÄUTER-LIMONADE		5.5
MIT GIN / WODKA		12

ENTRÉE & SOUP

ROSA GERÄUCHERTE ENTENBRUST (FR) 22
CHICOREE-SALAT •
ORANGEN-MELONEN-CHUTNEY

SPARGELSALAT 19
PESTO • BÜNDNER
ROHSCHINKEN (CH) *Signature*

GEBRATENER SCHAFSKÄSE 16.5
IN SESAMMANTEL •
PAPRIKASALAT



FRUCHTIGE TOMATENSUPPE 10.5
MIT OREGANO *VEGETARIAN*

THE INESCAPABLE

BURGER „ST.GEORGES“ 29.5
100% SCHWEIZER RINDFLEISCH •
SALAT • ZWEI SAUCEN • POMMES
FRITES

Pasta Mia

MEZZELUNE 24.5
TOMATEN-ZUCCHINI-RAGOUT • 34
GEBRATENE GARNELEN (VIE)

SPAGHETTI ITALIANI 19.5
IN TOMATENSAUCE • *VEGETARIAN*
TSCHINGELALP BERGKÄSE

FROM SEA & LAKE

LACHSWÜRFEL (NO) & GARNELEN (VIE) 37.5
IN CHILIÖL • SPARGEL •
KARTOFFELN



ORIGINAL SWISS



BERNER RÖSTI 24.5
SPIEGELEI • SPECK • ZWIEBELN •
RACLETTE

WALLISER RÖSTI 22.5
TOMATEN • ZWIEBELN • RACLETTE *VEGETARIAN*

SWEET CARING

PANNA COTTA • ERDBEEREN 11.5

DUO SORBET 12
MIT BEERENFRÜCHTEN



CHEESE... *Signature*



KÄSE DEGUSTATION 13.5
SELEKTION VON VIER SCHWEIZER KÄSEN

Signature MENU 69.5

MENÜ BEINHÄLTET ALLE *Signature* GERICHTE

Als die Gletscher sich zurückzogen und das „Bödeli“
entstand wurde 1130 das Kloster Interlaken gegründet.
Die Nonnen und Mönche betrieben Fischzucht am
Brienzersee und hatten Kuhrechte auf den Alpen in der
Umgebung. Sie beizten die Fische (Felchen), bereiteten
das „Zürcher“ Geschnietzelte 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**.



THE MEAT

ZÜRCHER *Signature* 42

GESCHNETZELTES (CH)
WEISSWEIN-CHAMPIGNONSAUCE •
KNUSPRIGER RÖSTI

GEGRILLTES ENTRECÔTE (CH) 46
CAFÉ DE PARIS SAUCE
SERVIETTENKNÖDEL • PAPRIKA •
ZUCCHINI GEMÜSE

SALTIMBOCCA VOM MAISPOULET (FR) 35
ZITRONENSAUCE • SPARGEL •
BRATKARTOFFELN

INSPIRED
by her MENU 64

GALLERY

MENÜ BEINHÄLTET ALLE GERICHTE

WINE & DINE 1 dl

PETITE ARVINE (VALAIS) 8.5

CHARDONNAY (VALAIS-SION) 7.5

DEZALEY CHASSELAS GRAND CRU (VD) 11

ARNEIS (PIEMONTE) 9

MERLOT SYRAH (SION) 8.5

MALBECK (MENDOZA) 11

PRIMITIVO DI MANDORIA 9

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

CH : Schweiz
FR : Frankreich
VIE : Vietnam
NO : Norwegen

DEUTSCHE VERSION



BRASSERIE SAINT GEORGES

The Must



Veuve Clicquot	0.1 L	19
APEROL SPRITZ		9.5
HUGO		8.5
SIGNATURE APERO "ALPENRISE 18118" LIMONADE MAISON AUX HERBES D'ALPES		5.5
AVEC GIN / WODKA		12

ENTRÉE & SOUP

MAGRET DE CANARD FUMÉ (FR) SALADE D'ENDIVES • CHUTNEY D'ORANGE ET MELON		22
---	--	----

ASPARAGUS SALAD PESTO • JAMBON CRU DES CRISONS (CH)	<i>Signature</i>	19
---	------------------	----

FROMAGE DE BREBIS CUIT DANS SA COUVERTURE DE SÉSAME • SALADE DE POIVRON		16.5
---	--	------

VELOUTÉ DE TOMATES FRUITÉE À L'OREGANO		10.5
---	--	------

THE INESCAPABLE

BURGER „ST.GEORGES“ 100% BOUEF SUISSE • SALADE • DOUBLE SAUCES • POMMES FRITES		29.5
--	--	------

Pasta Mia

MEZZELUNE RAGOUT TOMATES COURGETTES • CREVETTES GÉANTES (VIE) GRILLÉES (PETITE /GRANDE PORTION)		24.5 34
--	--	------------

SPAGHETTI ITALIANI SAUCE TOMATE • FROMAGE DE TSCHINGELALP		19.5
---	--	------

FROM SEA & LAKE

CUBES DE SAUMON (NO) & CREVETTES GÉANTES (VIE) HUILE DE PIMENT • ASPERGES • POMMES DE TERRE		37.5
--	--	------

ORIGINAL SWISS



BERNESE RÖSTI OEUF AU PLAT • SPECK • OIGNONS • RACLETTE		24.5
---	--	------

RÖSTI VALAIS STYLE TOMATES • OIGNONS • RACLETTE		22.5
--	--	------

SWEET CARING

PANNA COTTA • FRAISES		11.5
-----------------------	--	------

DUO SORBET AUX FRUITS ROUGES		12
---------------------------------	--	----

CHEESE... *Signature*

KÄSE DEGUSTATION SELECTION DE QUATRE FROMAGES SUISSES		13.5
---	--	------

Signature MENU 69.5

LE MENU SE COMPOSE DES PLATS *Signature*

Lorsque les glaciers se sont retirés et le « Bödéli » 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 **MENU SIGNATURE**



THE MEAT

ZÜRCHER <i>Signature</i> GESCHNETZELTES (CH) ÉMINCÉ DE VEAU • SAUCE VIN BLANC ET CHAMPIGNONS • RÖSTI CROUSTILLANT		42
---	--	----

ENTRECÔTE GRILLÉE (CH) SAUCE CAFÉ DE PARIS • KNÖDEL FARCIS • PAPRIKA • COURGETTES		46
---	--	----

SALTIMBOCCA DE POULET (FR) SAUCE AU CITRON • ASPERGES • PATATES SAUTÉES		35
---	--	----

INSPIRED
by her MENU 64

GALLERY DISHES

LE MENU SE COMPOSE DES PLATS DISHES

WINE & DINE 1 dl

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

OUVERT DE 18 À 22 H

Nous vous informerons volontiers sur les ingrédients dans nos plats causants des allergies et des intolérances.

TVA 7.7% COMPRISES

CH : SUISSE
FR: FRANCE
VIE: VIETNAM
NO: NORVEGE

VERSION FRANCAISE



BRASSERIE SAINT GEORGES

The Must



Veuve Clicquot	0.1 L	19
APEROL SPRITZ		9.5
HUGO		8.5
SIGNATURE APERO "ALPENRISE 18118" HOME MADE LIMONADE WITH ALPIN HERBS		5.5
WITH GIN / WODKA		12

ENTRÉE & SOUP

ROSA SMOKED DUCK BREAST (FR) CHICORY SALAD • ORANGE & MELON CHUTNEY		22
---	--	----

ASPARAGUS SALAD PESTO • RAW HAM FROM GRISONS (CH)	<i>Signature</i>	19
---	------------------	----

ROASTED SHEEP CHEESE IN SESAM COVER • PAPRIKA SALAD	 	16.5
---	---	------

FRUITY TOMATO SOUP WITH OREGANO		10.5
------------------------------------	---	------

THE INESCAPABLE


BURGER „ST.GEORGES“ 100% SWISS BEEF • SALAD • DOUBLE SAUCE • FRENCH FRIES		29.5
--	--	------

Pasta Mia

MEZZELUNE TOMATO ZUCCHINI RAGOUT • GRILLED PRAWNS (VIE) (SMALL / LARGE)		24.5 34
--	--	------------

SPAGHETTI ITALIANI IN TOMATO SAUCE • TSCHINGELALP CHEESE		19.5
--	---	------

FROM SEA & LAKE

SALMON CUBES (NO) & KING PRAWNS (VIE) IN CHILI OIL • ASPARAGUS • POTATOES		37.5
--	---	------

ORIGINAL SWISS




BERNESE RÖSTI FRIED EGG • BACON • ONIONS • RACLETTE-CHEESE		24.5
--	--	------

RÖSTI VALAIS STYLE TOMATOS • ONIONS • RACLETTE		22.5
---	---	------

SWEET CARING

PANNA COTTA • STRAWBERRIES		11.5
----------------------------	--	------

DUO SORBET WITH BERRIES		12
----------------------------	---	----

CHEESE... *Signature*

KÄSE DEGUSTATION SELECTION OF FOUR SWISS CHEESES		13.5
---	---	------

Signature MENU 69.5

MENU CONSISTS THE *Signature* DISHES

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



THE MEAT

ZÜRCHER *Signature* 42

GESCHNETZELTES (CH)
SLICED VEAL • WHITE WINE
MUSHROOMS SAUCE •
KRISPY RÖSTI

GRILLED ENTRECÔTE (CH) CAFÉ DE PARIS SAUCE • FILLED DUMPLINGS • PAPRIKA • ZUCCHINI		46
--	--	----

SALTIMBOCCA OF CHICKEN (FR) LEMON SAUCE • ASPARAGUS • ROASTED POTATOES		35
--	--	----

 **INSPIRED**
by her **MENU** 64
GALLERY

MENU CONSISTS THE  DISHES

WINE & DINE

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

OPEN FROM 6 TO 10 P.M.

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

CH : SWITZERLAND
FR: FRANCE
VIE: VIETNAM
NO: NORWAY

ENGLISH VERSION

