

BRASSERIE SAINT GEORGES DEUTSCH

The Must




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



ENTRÉE

GEBEIZTE FELCHENFILETS MIT SAUERRAHM		16
TRIO VON DER MELONE BÜNDNER ROHSCHINKEN		16.5
DUO VOM NORWEGISCHEN RÄUCHERLACHS		18.5
BUNTER SOMMERSALAT MIT BEERENFRÜCHTEN IN HIMBEER- DRESSING (KLEIN / GROSS)		9.5 12.5

SOUPES & BOUILLONS

KRAFTBRÜHE VOM HUHN MIT BACKERBSEN GEMÜSE KRÄUTER		9.5
HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE MIT FRISCHEN KIRSCHTOMATEN		9.5

GREEN FOR EVER

CEASARS SALAD (GROSS / KLEIN) IN WENGERNALP KÄSEDDRESSING		9.5 12.5
POULETBRUST (FR) LACHSWÜRFEL RISENGARNELEN		8 8.5 11

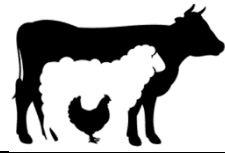
THE INESCAPABLE

BURGER „GREEN“ VEGETARISCHER 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

FEINES KALBSRAGOUT
IN ZITRONEN-ESTRAGON SAUCE MIT REIS 32

GEGRILLTES ENTRECÔTE
CAFÉ DE PARIS SAUCE SERVIETTENKNÖDEL
PAPRIKA ZUCCHINI GEMÜSE 43.5

COQ AU VIN
BRATKARTOFFELN WURZELGEMÜSE 28.5

ORIGINAL SWISS




KÄSE-FONDUE À DISCRETION
KARTOFFELN ESSIGGEMÜSE BROT &
GEWÜRZE - BUNTER SALATTELLER  39.9

FONDUE CHINOISE À DISCRETION
RIND UND TRUTENFLEISCH (HU),
BUTTERREIS POMMES FRITES,
SAUCENAUSWAHL, ESSIGGEMÜSE &
FRISCHE FRÜCHTE, BUNTER SALATTELLER 39.9
ab 2P

BERNER RÖSTI
SPECK, ZWIEBELN UND RACLETTE 23.5

WALLISER RÖSTI
TOMATEN, ZWIEBELN UND RACLETTE  21

GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL
MIT PILZRAGOUT IN RAHM, KRÄUTER  18

SWEET CARING

SYMPHONIE DE CHOCOLAT 11

DUO DE SORBET
MIT BEERENFRÜCHTEN  10.5

CHEESE... 

KÄSE DEGUSTATION
SELEKTION VON VIER SCHWEIZER KÄSEN  13.5

STEAK CORNER

RINDERFILET 180g	38
ENTRECOTE 180g	31
HÜFTSTEAK 180g	26
BUTTERREIS, POMMES FRITES, JUNGE KRÄUTER-BRATKARTOFFELN, KLEINES RÖSTI, GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE, BEILAGENSALAT	Je 6
KRÄUTERBUTTER, PFEFFERSAUCE, CAFÉ DE PARIS, ODER PILZSAUCE, (IM PREIS INKLUDIERT)	

 INSPIRED
by her MENU 55

 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
Place for 2 or more  48
p.p.
GARNELEN, MUSCHELN, FISCH, SPECK,
CHORIZO, TOMATEN, PEPPERONI
ZUCCHINI, KARTOFFELN, SALAT

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

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

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

BRASSERIE SAINT GEORGES

ENGLISH


The Must



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

ENTRÉE

PICKLED WHITE FISH WITH SOUR CREAM SAUCE	 16
---	---

TRILOGY OF MELON WITH "BÜNDNER" HAM	 16.5
--	--

DUO FROM NORWEGIAN SALMON	18.5
------------------------------	------

SUMMER SALAD WITH BERRIES AND RASPBERRY DRESSING (SMALL / LARGE)	9.5 12.5
--	-------------

SOUPES & BOUILLONS

CHICKEN BOULLION WITH SNACK PEARLS AND HERBS	9.5
---	-----


HOMEMADE TOMATO SOUP WITH FRESH CHERRY TOMATOES	9.5
--	-----

GREEN FOR EVER

CEASARS SALAD (SMALL / LARGE) IN WENGERNALP CHEESE DRESSING	9.5 12.5
--	-------------

CHICKEN BREAST (FR)	8
SAUTED CUBES OF SALMON	8.5
KING PRAWNS	11


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 AND 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
--	--

VEAL RAGOUT IN LEMON AND TARRAGON SAUCE WITH RICE	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
--	--

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 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

SYMPHONIE DE CHOCOLAT	11
-----------------------	----

DUO DE SORBET WITH SOFT FRUIT	 10.5
----------------------------------	--

CHEESE...

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

STEAK CORNER

BEEF FILET 180g	38
-----------------	----

ENTRECOTE 180g	31
----------------	----

RUMP STEAK 180g	26
-----------------	----

BUTTER RICE, FRENCH FRIES, ROAST POTATOES WITH HERBS, RÖSTI, GRILLED MEDITERRANEAN VEGETABLES AND SMALL SALAD	each 6
--	--------

HERB BUTTER, PEPPER SAUCE, CAFÉ DE PARIS
OR MUSHROOM SAUCE, (INCLUDED IN THE PRICE)

 INSPIRED by her MENU	55
---	----

 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 for 2 or more

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

<i>Pasta Mia</i> 	
MEZZELUNE ZUCCHINI RAGOUT AND TOMATO WITH GRILLED PRAWNS	32
SPAGHETTI ITALIANI IN TOMATO SAUCE	 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
-----------------------	---

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