

JUNGFRAU  
TOP OF EUROPE

# Harder Kulm

TOP OF INTERLAKEN

GENUSS MENÜS 2021





### 3-Gänge Genuss Menüs

#### Menü-Aletschhorn

Mozzarella di Buffala mit Rohschinken, Tomaten,  
Basilikum an Balsamico Creme  
\*\*\*

64.50

Roastbeef Englisch gebraten  
(Swiss prime Beef vom Rindsnierstück)  
Sommer Gemüse Bouquet  
Sauce Bernaise  
Kartoffelgratin  
\*\*\*

Hausgemachte gebrannte Creme  
verfeinert mit Maraschino

#### Menü - Allalinhorn

Avocado-Mango-Mozzarella Salat  
mit Rucola und Pinienkerne mit Balsamico Vinaigrette  
\*\*\*

67.50

Grilliertes Kalbsteak mit Morchelrahmsauce  
Risotto mit Champagner  
Bouquet von Sommergemüse  
\*\*\*

Basler Lächerli Mousse mit Mangokompott

#### Menü - Dirrihorn

Nüssler Salat mit Speck und Ei  
an hausgemachtem französischem Dressing  
\*\*\*

64.—

Gebratenes Simmentaler Schweinefilet an Pfefferrahmsauce  
Pariser Kartoffeln  
Sommer Gemüse Bouquet  
\*\*\*

Mascarpone-Himbeere-Creme

#### Menü-Dom

Tartar von Graved Lachs mit Salatbouquet  
verfeinert mit einer Kräutervinaigrette  
\*\*\*

67.50

Grilliertes Kalbssteak mit Pinienkruste an Kräuterjus  
Kartoffelgratin mit Steinpilzen  
Sommer Gemüse Bouquet  
\*\*\*

Bananen Split Dessert mit Quark

### UNSERE EMPFEHLUNG

Grillierte Medallion von Kalbs- und Rindsfilet «Chefs Art»  
Sauce Bearnaise  
Kartoffelkroquetten oder Soufflé Kartoffel  
Bouquet vom Sommergemüse

47.—



### Menü - Gonzen

Gemischter Blattsalat mit grillierten Kräutergarnelen  
an hausgemachtem französischem Dressing  
\*\*\* **69.50**

Grillierte Medaillons vom Kalb- und Rindfilet «Chefs Art»  
Kartoffel Croquetten oder Soufflé Kartoffeln  
Sommer Gemüse Bouquet  
\*\*\*

Fondant au Chocolat mit Vanilleeis und Rahm

### Menü - Gspaltenhorn

Thunfischcarpaccio mit Salatbouquet  
verfeinert mit Kapern  
\*\*\* **62.—**

Eglifilet mit Mandelpanade  
Petersilienkartoffeln  
Rahmspinat  
Kräutersauce  
\*\*\*

Fruchtsalat mit Mango Sorbet verfeinert mit Maraschino

### Menü - Gurten

Sommersalat mit Brotroutons  
an hausgemachten französischem Dressing  
\*\*\* **58.50**

Grilliertes Lachsfilet  
an feiner Zitronen Hollandaise- Sauce  
Gemüsereis  
\*\*\*

Honig- Quark Dessert

### Menü - Hogant

Gemischter Sommersalat mit glasierten  
Cherry- Tomaten und Sprinz Spähnen  
\*\*\* **60.50**

Kalbsgeschnetzeltes nach «Züricher Art»  
Butter Rösti  
\*\*\*

Toblerone Mousse mit frischen Waldbeeren

### Menü - Jakobshorn

Grüner Blattsalat mit Pinienkerne  
an hausgemachtem französischem Dressing  
\*\*\* **59.50**

Dreierlei vom Fisch  
Egli Filet, Zanderfilet und Hechtfilet aus der Schweiz  
Pommes Frites oder Reis  
mit hausgemachtem Tartar  
\*\*\*

Fruchtsalat mit Mango Sorbet



## 4-Gänge Genuss Menüs

### Menü - Eiger

Steinpilzcremesuppe mit Kräutercroûtons  
\*\*\*

74.50

Pochiertes Blausee Forellenfilet  
auf Weissweinsauce und garniert mit Garnelen  
\*\*\*

Roastbeef Englisch gebraten  
(Swiss prime Beef vom Rindsnierstück)  
Sauce béarnaise  
Kartoffelgratin  
Buntes Gemüsebouquet  
\*\*\*

Gebrannte Creme  
parfümiert mit Maraschino und Rahmhaube

### Menü - Mönch

Kaltes Gurkensüppchen verfeinert mit Joghurt  
und frischem Dill  
\*\*\*

81.50

Tortelloni gefüllt mit Pilzen und Kräutern  
an einer feinen Weissweinsauce  
\*\*\*

Grilliertes Kalbsteak mit Morchelrahmsauce  
Risotto mit Champagner  
Bouquet von Sommergemüse  
\*\*\*

Basler Lächerli Mousse mit Mangokompott

### Menü - Harder

Kleiner Teller mit Walker Raclettetkäse  
Frühlingskartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln  
\*\*\*

76.50

Gemischter Sommersalat mit Streifen  
von mariniertem Lachs und  
Honig-Dill-Senfsauce und Hausdressing  
\*\*\*

Emmentaler Rindsentrecôte  
Sauce béarnaise  
Pommes frites  
Bouquet von Sommergemüse  
\*\*\*

Kokosnusscreme mit exotischen Früchten

### Menü - Jungfrau

Mariniertes Rindscarpaccio  
mit Rucola, Kapern, Limette und Sbrinz Spänen  
\*\*\*

72.—

Grillierte Garnelen mit Curry-Kokosnusscreme  
\*\*\*

Gebratenes Schweinsfilet vom Simmental  
Pfefferrahmsauce  
Pariser Kartoffeln  
Bouquet von Sommergemüse  
\*\*\*

Schokoladen-Erdnuss Mousse  
mit marinierter Ananas

## UNSERE EMPFEHLUNG

Grilliertes Entrecôte vom Emmentaler Rind  
Sauce béarnaise  
Kartoffelgratin  
Bouquet von Sommergemüse

49.50



### Menü - Matterhorn

Tatar von Gravad Lax mit Melonenschiffchen  
Mango und kleinem Salatbouquet  
\*\*\*

86.50

Karotten-Apfelcremesuppe  
mit Rahmrosette und Haselnussknusperli  
\*\*\*

Grilliertes Kalbsteak in der Pinienkruste an Kräuterjus  
Kartoffelgratin mit Steinpilzen  
Bouquet von Sommergemüse  
\*\*\*

Hausgemachte Caramelcreme  
mit Kirschenragout

### Menü - Schreckhorn

Apfel und Radieschensalat mit Sprossen,  
gebratenen Garnelen und Limettendressing  
\*\*\*

65.—

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube  
\*\*\*

Gebratene Seezungenfilets auf Kräuter-Zucchini  
an feiner Noilly Prat Sauce  
Schnittlauchkartoffeln  
\*\*\*

Toblerone Mousse mit frischem  
Waldbeerenragout

### Menü - Faulhorn

Gemischter Sommersalat mit glasierten  
Cherry-Tomaten und Sprinz Spähnen  
\*\*\*

68.50

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne  
\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
Butter-Rösti  
\*\*\*

Fruchtsalat mit Maraschino und Mangosorbet

### Menü - Bäderhorn

Gemischter Blattsalat mit grillierter  
Riesengarnele mit Kräutern dazu  
Sweet-Chilli-Sauce mit französischem Dressing  
\*\*\*

81.50

Schaumsuppe von roten Peperoni  
mit Geflügelspiess  
\*\*\*

Grillierte Medaillons von Kalbs- und  
Rindsfilet «Chefs Art»  
Kartoffelkroquetten oder Soufflé Kartoffeln  
Bouquet von Sommergemüse  
\*\*\*

Nougatmousse mit warmen Sauerkirschen  
und Mangosorbet

### Menü - Rothorn

Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne  
\*\*\*

59.—

Sommersalat mit Brotcroûtons  
\*\*\*

Grilliertes Lachsfilet an feiner  
Hollandaise-Sauce verfeinert mit Zitrone  
Gemüsereis  
\*\*\*

Toblerone Mousse mit frischem Waldbeeren

### Beilagen

Pommes frites, Kartoffelkroquetten, Rösti, Kartoffelgratin,  
Butter-Reis, Champagner Risotto



## Vegetarische 3-Gänge Genuss Menüs

### Menü - Moleson

Gemischter Sommersalat  
mit glasierten Cherry Tomaten und mit Sbrinz Spähnen  
\*\*\* **48.50**

Piccata von Zucchini mit Kräuter-Tomatensauce  
Kräuternudeln  
Bouquet von Sommergemüse  
\*\*\*

Zitronen- Mousse

### Menü - Monte Generoso

Grünen Blattsalat mit Brot Croutons  
an hausgemachtem französischem Dressing  
\*\*\* **46.50**

Steinpilzrisotto verfeinert mit Parmesan  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Mango Sorbet

### Menü - Napf

Frische bunte Blattsalate mit getrockneten Tomaten  
mit Sbrinz Spähnen und Blumenblüten  
\*\*\* **45.—**

Tortellini mit Rucola, Gorgonzola und Avocado  
\*\*\*

Kokosnuss Panna Cotta mit Kirschragout und Schlagrahm

## Vegetarische 4-Gänge Genuss Menüs

### Menü - Niesen

Gemischter Sommersalat  
mit marinierten Lachsstreifen  
\*\*\* **50.50**

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum  
und Schlagrahmrosette  
\*\*\*

Piccata von Zucchini mit Kräuter-Tomatensauce  
Kräuternudeln  
Bouquet von Sommergemüse  
\*\*\*

Hausgemachte gebrannte Creme parfümiert  
mit Maraschino

### Menü - Niederhorn

Gemischter Sommersalat mit glasierten  
Cherry Tomaten und Sbrinz Spähnen  
\*\*\* **48.50**

Karotten-Ingwersuppe mit Knuspertasche  
\*\*\*

Steinpilzrisotto mit feinem Gemüsebouquet  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat und Mangosorbet

### Menü - Silberhorn

Frische bunte Blattsalate mit getrockneten  
Tomaten, Sbrinz Spähnen und Blumenblüten  
Sautierte Champignons an einer  
Limetten-Mandarin Vinaigrette  
\*\*\* **47.50**

Fenchelcremesuppe mit Kräuterblättereigstengel  
\*\*\*

Gelbes Curry von Gemüse mit Sojasprossen  
serviert im Basmati Reisring mit Sesamsamen  
\*\*\*

Kokosnuss Panna Cotta garniert mit Früchten  
und Schlagrahm



## Vegane 3-Gänge Genuss Menüs

### Menü - Pilatus

Randencarpaccio mit Baumnüssen und Salatbouquet  
\*\*\* **45.50**

Safranrisotto  
\*\*\*

Chia Pudding mit Himbeerkompott

### Menü - Bernina

Mango-Avocado Salat  
verfeinert mit hausgemachten italienischen Dressing  
\*\*\* **44.—**

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Spinat  
\*\*\*

Salted Karamell Pudding

### Menü - Morgenberghorn

Frische Feigen  
gefüllt mit veganem Frischkäse und Baumnüssen  
\*\*\* **45.50**

Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Erbsen  
\*\*\*

Mango Mousse garniert mit Beeren

### Suppen

Klare Gemüsesuppe mit Einlage **9.50**

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne **9.50**

Tomatencremesuppe mit frischem  
Basilikum und Rahmrosette **10.50**

Vegane Glasnudelsuppe mit cremiger Kokosmilch  
und grünem Gemüse **11.—**

Kartoffel-Brokkoli-Suppe **10.50**

Süsskartoffel-Erdnuss-Suppe **11.50**

Tom Kha Gai **12.50**

Zucchini-Cremesuppe **11.50**

Pilzrahmsuppe mit frischen Kräutern **11.—**

Karotten-Apfelcremesuppe mit Rahmrosette **10.50**

Zitronengrassuppe mit Kokosmilch  
und Krevettenspiess **12.50**

Schaumsuppe von roten Peperoni  
mit Geflügelspiess **11.50**

Kresseschaumsüppchen mit Pouleteinlage **11.50**

Paprikaschaumsuppe mit Chorizo **12.50**

Zuckererbsenschaumsüppchen  
mit grilliertem Garnelenspiess **13.50**

Karotten und Ingwersuppe  
mit Knuspertasche **11.—**

Knoblauch-Parmesan-Suppe **12.—**

Kastaniencremesuppe mit sautierten  
Steinpilzen und Speckstreifen **13.50**

Unsere Harder-Suppe in verschiedenen Variationen **16.50**  
(2 kleine Süppchen im Glas serviert – bis 30 Personen möglich)

**Alle Preise in CHF**



## Vorspeisen

Mozzarella di Buffala mit Rohschinken, Tomaten, Basilikum an Balsamico Creme	14.50	Frische Feigen gefüllt mit veganem Frischkäse und Baumnüssen	14.50
Sommersalat mit Brotcroutons und hausgemachten Dressing	10.50	Melone Rohschinken garniert mit Salatbouquet und Balsamico	17.50
Gemischter Saisonsalat mit grillierten Kräutergarnelen an hausgemachtem französischem Dressing	18.50	<b>Fleischgerichte</b>	
Frische bunte Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Sbrinz Spähnen und Blumenblüten	18.50	Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art mit Butter-Rösti	41.—
Avocado-Mango-Mozzarella Salat mit Rucola und Pinienkernen	16.50	Roastbeef englisch gebraten (Swiss prime Beef von Rindnierstück) Sauce Bernaise Sommer Gemüse Bouquet Kartoffelgratin	49.50
Gemischter Sommersalat mit glasierten Cherrytomaten und Sbrinz Spähnen	12.50	Emmentaler Rinds Entrecôte Sauce Bernaise Sommer Gemüse Bouquet Pommes Frites	48.50
Grüner Blattsalat mit Pinienkerne an hausgemachtem französischem Dressing	12.50	Grilliertes Kalbssteak mit Morchel Rahmsauce Sommer Gemüse Bouquet Champagner Risotto	54.50
Mango-Avocado Salat verfeinert mit hausgemachten französischem Dressing	13.50	Gebratenes Simmentaler Schweinefilet Pfefferrahmsauce Pariser Kartoffeln Sommer Gemüse Bouquet	44.50
Gemischter Sommersalat mit marinierten Lachsstreifen an einer feinen Dill- Senfsauce mit hausgemachtem Dressing	17.50	Grilliertes Kalbssteak mit Pinienkruste an Kräuterjus, Sommer Gemüse Bouquet Kartoffelgratin mit Steinpilzen	49.50
Nüssler Salat mit Speck und Ei an hausgemachten Dressing	14.50		
Tartar vom Graved Lachs mit Salatbouquet verfeinert mit einer Kräuterviniagrette	15.—		
Thunfisch Carpaccio mit Salatbouquet und Kapern	18.50		
Randencarpaccio mit Baumnüssen und Salatbouquet	12.50		



Grillierte Medaillons vom Kalb- und Rindsfilet «Chefs Art» **52.50**  
 Sauce Bearnaise  
 Sommer Gemüse Bouquet  
 Kartoffel Croquetten oder Soufflé Kartoffeln

Grilliertes Kalbssteak mit Baumnuss-Speckkruste **48.—**  
 an Rotweinjus  
 Duchesse-Kartoffeln  
 Sommer Gemüse Bouquet

Gefüllte Poulet Brust **39.50**  
 mit Frischkäsefüllung  
 Risotto «Ticino»  
 Sommer Gemüse Bouquet

Lammfilet mit Kartoffelfächer **51.50**  
 an Balsamico Sauce  
 grünen Bohnen

Rindsfilet mit Kartoffelgratin, Gemüsebouquet **49.50**  
 an einer feinen Bratenjus

## Fischgerichte

Saibling Filet mit Spinat und Reis Timbale **44.50**

Egli Filet mit Mandelpanade **44.50**  
 Rahmspinat und Petersilienkartoffeln

Grilliertes Lachsfilet **38.50**  
 an feiner Zitronen-Hollandaise-Sauce und Gemüsereis

Hechtfilet in Buttersauce **44.50**  
 Kartoffeln und Sommergemüse

Dorade **48.50**  
 mit Saisonalem Gemüse aus dem Ofen serviert mit Reis

Garnelen-Curry mit Kokosmilch und Spinat **44.50**

## Vegetarische und vegane Gerichte

Tessiner Risotto mit Pilzen und Parmesan **34.—**

Piccatta von Zucchetti **32.50**  
 mit Kräuter- Tomatensauce mit Kräuternudeln,  
 Bouquet vom Sommergemüse

Steinpilzrisotto verfeinert mit Parmesan **34.—**

Tortellini mit Rucola und Gorgonzola und Avocado **28.50**

Safranrisotto mit Parmesan **34.—**

Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Erbsen **29.50**

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Spinat **28.50**

Tagliarini an Limettensauce mit Blattspinat **29.50**  
 und Strauchtomaten

**Alle Preise in CHF**



## Desserts

Dessertteller Harder Kulm beinhaltet kleine Bäckereien	<b>17.—</b>	Bananen Split Dessert mit Quark	<b>11.50</b>
Panna Cotta mit frischen Saisonfrüchten	<b>11.—</b>	Fondant au Chocolat mit Vanilleeis und Rahm	<b>11.—</b>
Toblerone Mousse mit Waldbeeren	<b>13.50</b>	Honig-Quark Dessert	<b>9.—</b>
Basler Lächerli Mousse mit Mango Kompott	<b>15.50</b>	Fruchtsalat mit Mango Sorbet verfeinert mit Maraschino	<b>12.50</b>
Gebrannte Creme parfümiert mit Maraschino und Rahmhaube	<b>12.50</b>	Fruchtsalat mit Mango Sorbet	<b>10.50</b>
Zitronen-Mousse verfeinert mit Limoncello	<b>12.50</b>	Chia Pudding mit Himbeerkompott	<b>11.50</b>
Zitronen-Mousse	<b>12.50</b>	Salted Karamell Pudding	<b>11.50</b>
Mascarpone-Himbeere-Creme	<b>12.50</b>	Kokosnuss Panna Cotta mit Kirschragout und Schlagrahm	<b>10.50</b>
		Mango Mousse garniert mit Beeren	<b>12.50</b>