



CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE

SINCE 1898



UNSER FEINES SPEISEANGEBOT

Es freut uns sehr, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und dabei auch ein Augenmerk auf ökologische Aspekte zu legen. Der Einkauf von Frischprodukten ist Vertrauenssache, und unsere Lieferanten stehen für Produkte in bester Qualität. Wann immer möglich, bevorzugen wir regionale und saisonale Produkte. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Die Metzgerei Blaue Kuh versorgt uns mit gut gelagerten und zarten Fleischwaren. Gourmador liefert uns täglich frisches Gemüse und knackige Früchte. Unser Käselieferant ist Beat Wampfler aus Burgdorf. Für frisches Brot sorgt die Bäckerei Michel. H&R versorgt uns mit Kaffee und Trockenprodukten. Wir verzichten bewusst auf Produkte mit weiten Lieferwegen und wählen unsere Lieferanten gezielt aus.

Fleischdeklaration: Rind, Kalb, Schwein und Poulet stammen aus Schweizer Produktion. Der Fisch kommt vom Rubigenhof. Nachhaltigkeit und ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln sind uns wichtig. Weniger ist mehr! Das gilt auch für Food Waste. Daher bieten wir kleinere Portionen an, und auf Wunsch servieren wir gerne einen Nachschlag.

Stephan JJ. Maeder
Hotelier & Gastgeber



Daniel Schmockler
Leitung Küche

NOTRE OFFRE DE PLATS RAFFINÉS

Nous sommes ravis de vous accueillir et de vous offrir une expérience culinaire tout en accordant une attention particulière aux aspects écologiques. L'achat de produits frais est une question de confiance, et nos fournisseurs garantissent des produits de la meilleure qualité. Dans la mesure du possible, nous privilégions les produits régionaux et de saison. Nous vous souhaitons un séjour plein de plaisir gastronomique.

La boucherie Blaue Kuh nous fournit des viandes bien maturées et tendres. Gourmador nous livre quotidiennement des légumes frais et des fruits croquants. Notre fournisseur de fromage est Beat Wampfler de Burgdorf. La boulangerie Michel s'occupe de nous fournir du pain frais. H+R nous approvisionne en café et produits secs. Nous évitons délibérément les produits nécessitant de longs trajets et choisissons nos fournisseurs avec soin.

Déclaration sur la viande : Le bœuf, le veau, le porc et le poulet proviennent de la production suisse. Le poisson provienne de Rubigenhof. La durabilité et le respect des aliments sont importants pour nous. Moins, c'est plus ! Cela s'applique également au gaspillage alimentaire. C'est pourquoi nous proposons des portions plus petites, avec un supplément sur demande.

OUR FINE DINING OFFER

We are delighted to welcome you and offer you a culinary experience while paying close attention to ecological aspects. Purchasing fresh products is a matter of trust, and our suppliers guarantee products of the highest quality. Whenever possible, we prioritize regional and seasonal products. We wish you an enjoyable and delightful stay.

The Blaue Kuh butcher shop provides us with well-aged and tender meats. Gourmador delivers fresh vegetables and crisp fruits to us daily. Our cheese supplier is Beat Wampfler from Burgdorf. The Michel bakery supplies us with fresh bread. H+R provides us with coffee and dry goods. We deliberately avoid products requiring long transport routes and carefully select our suppliers.

Meat declaration: Beef, veal, pork, and chicken come from Swiss production. The fishes are sourced from Rubigenhof. Sustainability and respectful handling of food are important to us. Less is more! This also applies to food waste. That's why we offer smaller portions and provide refills upon request.

Diese Gerichte sind vegetarisch



Ces plats sont végétariens

These dishes are vegetarian

Diese Gerichte sind vegan erhältlich



Ces plats sont disponibles en version végétalienne

These dishes are available in a vegan version

SUPPEN / SOUPES / SOUPS

CHF



Tomatencremesuppe mit Basilikum-Grissini

14.50

Velouté d'tomates avec grissini au basilic

Cream of tomato soup with basil grissini

Tagessuppe

8.50

Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie unser Serviceteam.

Soupe du jour

Laissez-vous surprendre ou demandez à notre équipe de service.

Soup of the day

Let us surprise you or ask our service team.

SALATE/ SALADES / SALADS



Bunter Blattsalat

9.50

Salade verte

Leaf salad



Gemischter Salat

12.50

Salade mêlée

Mixed Salad

Tomaten-Zwiebelsalat

14.00

mit Hobelkäse und getrocknet Tomaten

Salade de tomates et d'oignons

avec hobelkäse (fromage râpé) et tomates séchées

Tomato and onion Salad

with hobelkäse (planed cheese) and dried tomatoes

Die Salate servieren wir mit einer hausgemachten Sauce nach Wahl

Tous les salades sont servies avec une sauce maison au choix

All salads are served with a homemade dressing of your choice

Hausdressing - Italian Dressing - Essig und Öl

Sauce maison - Sauce italienne - Vinaigre et huile

House dressing - italian dressing - vinegar and oil

VORSPEISEN / PREMIERS / STARTERS

CHF

Roastbeef	100g	24.50
mit Salatbouquet und Tartar Sauce	150g	34.50

Rôti de bœuf
avec salade bouquet et sauce tartare

Roast beef
with salad bouquet and tartar sauce

mit Pommes Frites

avec frites

+4.50

with French fries



Carlton Sommer Salat

16.50

Eisbergsalat mit Melone, Trauben, Tomaten, Hobelkäse
und Honigvinaigrette

Carlton salade d'été

Salade iceberg au melon, raisins, tomates, fromage râpé et vinaigrette
au miel

Carlton Summer salad

Iceberg salad with melon, grapes, tomatoes, grated cheese and honey
vinaigrette

Wahlweise mit / Au choix avec / Optionally with:

Grillierte Pouletbruststreifen / Jambon fumé / smoked ham	100g	+ 9.50
Geräucherter Lachs / Saumon fumé / smoked salmon	100g	+ 11.00
Rauchtofu / Tofu fumé / Smoked tofu	100g	+ 10.00

Rindstatar

mild, medium oder feurig

80g **22.00**

160g **34.00**

mit Essiggurken, Zwiebeln und Kapern, Toast und Butter

Tartare de bœuf

doux, moyen ou piquant

avec cornichons, oignons et câpres, de toasts et de beurre

Beef tartare

mild, medium or spicy

with gherkins, onions and capers, toast and butter



Auf Wunsch mit 2cl Swiss Mountain Single Malt Whisky.

+4.00

Sur demande avec 2cl de Swiss Mountain Single Malt Whisky.

On request with 2cl Swiss Mountain Single Malt Whisky.

FONDUES

CHF

Exklusives Käse-Fondue aus Vuadens

Unsere Mischung von der Fromagerie in Vuadens (FR) vereint Gruyère und Colombette. dank langer Reifung ist das Fondue lactosefrei.
Serviert mit Kartoffeln, Brotwürfeln sowie eingelegtem Essiggemüse.

Fondue au fromage exclusive de Vuadens

Notre mélange de la Fromagerie à Vuadens (FR) associe Gruyère et Colombette. Grâce à une longue maturation, la fondue est sans lactose.
Servi avec des pommes de terre, des cubes de pain et des légumes marinés au vinaigre.

Exclusive cheese fondue from Vuadens

Our mix from the Fromagerie in Vuadens (FR) combines Gruyère and Colombette. The long aging process makes the fondue lactose-free.
Served with potatoes, bread cubes, and pickled vegetables.



Hausmischung

Mélange maison
House-mixture

pro Person 30.00



Monats Fondue / Fondue du mois / Monthly special fondue

Tomatenfondue mit getrockneten Tomatenstreifen und Oregano
Fondue de tomates avec lanières de tomates séchées et origan
Tomato fondue with dried tomato strips and oregano

pro Person 34.00



Alle Käsefondues sind auf Wunsch alkoholfrei & vegan erhältlich

Tous les fondues au fromage sont disponibles sans alcool et en version végétalienne

All cheese fondues are available alcohol-free and vegan

Tisch Grill / Grill à Table / Grill at the Table

56.00

ab 2 Personen, 30 Minuten Wartezeit, wird nur auf der Terrasse serviert
à partir de 2 personnes, 30 minutes d'attente et servi sur la terrasse
for 2 or more people, 30 minutes waiting time and only served on terrace

Rindssteak, Pouletbrust, Schweinefleisch, Geflügel Cipollata, Speck, Verschiedenen Gemüse, Maiskolben, Rosmarin-Bratkartoffeln und diverse Saucen

Steak de bœuf, poitrine de poulet, porc, chipolata de volaille, bacon, légumes variés, épis de maïs, pommes de terre sautée au romarin et sauces variées

Beef steak, chicken breast, pork, poultry chipolata, bacon, various vegetables, corn on the cob, rosemary sautéed potatoes and various sauces

HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES**CHF**

Entrecôte vom Oberland Rind am Knochen gereift
220g nach Wunsch gebraten mit grüner Pfeffersauce

54.00

Entrecôte de bœuf de l'Oberland, maturée sur os
220g cuit selon votre souhait avec une sauce au poivre vert

Steak from Oberland beef, dry-aged
220g grilled as you like, with green pepper sauce

Ladyscut 160g

42.00

Kalbsgeschnetzeltes « Zürcher Art »
mit Champignon-Rahmsauce

44.00

Emincé de veau « à la zurichoise »
avec sauce à la crème aux champignons

Sliced veal « Zurich style »
with mushroom cream sauce

Cordon bleu vom Schwein
mit Raclettekäse und Schinken gefüllt

39.50

Cordon bleu de porc
farci au fromage à raclette et au jambon

Pork Cordon bleu
filled with raclette cheese and ham

Gebratenes Forellenfilet
mit Kräuterbutter Sauce

41.00

Filet de truite frit
avec sauce au beurre aux herbes

Fried trout Fillet
with herb-butter sauce

**Alle Hauptspeisen servieren wir mit einer Beilage nach Wahl und
Saisongemüse**

*Tous les plats principaux sont servis avec un accompagnement au choix
et des légumes de saison*

all main courses are served with a side dish of your choice and
seasonal vegetables

- Rösti / Röstli / Hash-browns
- Butternudeln / Pâtes au beurre / Butter noodles
- Pommes frites / Frites / French fries
- Kräuterreis / Riz aux herbes / Herbal rice
- Fitnessteller / avec salade / with salad

HITS

CHF

Egli-Knusperli

dazu Tartar Sauce

33.00

Croustillante perche poisson

avec du sauce tartare

Crispy Perch fish

with tartar sauce



Hausgemachte Rösti

mit Tomaten, Pilzen, Lauch und Käse gratiniert

27.50

Rösti fait maison

avec tomates, champignons, poireau et au fromage de Brie gratiné

Homemade rösti

with tomatoes, mushrooms, leek and Brie cheese gratinated

Hausgemachte Rösti

mit Tomaten, Schinken, Spiegelei und Raclettekäse

29.50

Rösti fait maison

avec tomates, jambon, œuf au plat et fromage à raclette

Homemade Rösti

with tomatoes, ham, fried egg and raclette cheese

ALLERGENE

Bitte kontaktieren Sie uns bei Unverträglichkeiten.
Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über die Inhaltsstoffe
in unseren Gerichten.

ALLERGENE

Veillez nous contacter en cas d'intolérance.
Nous nous ferons un plaisir de vous donner des informations détaillées
sur les ingrédients dans nos plats.

ALLERGENES

Please contact us if you have any intolerances.
We will be happy to provide you with detailed information about
the ingredients in our dishes.

Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Tous les prix incluent la TVA légale
All prices include statutory VAT

FÜR DEN SÜSSEN GLUSCHT / DESSERTS

CHF



Coupe Dänemark

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm

12.50

Coupe Danemark

Glacé à la vanille avec sauce au chocolat chaud et crème fouettée

Coupe Denmark

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

Schokoladen Muffin

mit Eis Fiori di Latte

14.50

Chocolat muffin

avec du glacé au fleur de lait

Chocolate muffin

with milk flower ice cream

Merängge

mit Nidle dazu Vanilleglace

11.00

Meringue

avec de la crème et de la glace à la vanille

Meringue

with cream and vanilla ice cream

Kuchen im Glas mit Rahm

nach Saisonangebot

12.00

Gâteaux en verre avec de la crème

selon l'offre de la saison

Cake in a glass with cream

according to seasonal offer



Frischer Fruchtsalat

Saisonal und frisch zubereitet

8.50

Salade de fruits frais

De saison et fraîchement préparés

Fresh fruit salad

Seasonal and freshly prepared

CHF



Schokolade-Fondue

pro Person

14.50

mit Äpfeln, Birnen, getrockneten Aprikosen, Dörripflaumen und Baum-
nüsse

Fondue au chocolat

avec des pommes, des poires, des abricots secs, des pruneaux et des
noix

Chocolate fondue

with apples, pears, dried apricots, prunes, and walnuts

Kalte Sünde / Plaisir Glacé / Icy Delight

pro Kugel

4.00

mit Rahm / avec chantilly / with cream

+

2.00

Glace-Sorten / Sélection de glaces / Ice cream selection

- Vanille / Vanille / Vanilla
- Fior di Latte Glace
- Mocca / Mocca / Mocha
- Schokolade / Chocolat / Chocolate



Sorbet-Sorten / Sélection de sorbets / Sorbet selection

- Mango-Passionsfrucht / Mangue-Fruit de la passion / Mango passion
fruit
- Zitrone / Citron / Lemon
- Erdbeere / Fraise / Strawberry

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns zu Gast sind,
wünschen Ihnen eine schöne Zeit und «e Guete»!

Nous sommes très heureux, de vous accueillir chez nous,
nous vous souhaitons un bon séjour et «e Guete»!

We are very pleased, that you are our guest,
wish you a good time and «e Guete»!

Stephan JJ. Maeder, Daniel Schmockler
& die Carlton-Europe Familie

SNACKS

CHF



Gemischter Salat

12.50

wahlweise mit Hausdressing, Italienischer Salatsauce oder Essig und Öl

Salade mêlée

au choix avec vinaigrette maison, sauce à salade italienne ou vinaigre et huile

Mixed Salad

optionally with house dressing, Italian salad dressing or vinegar and oil

Jungfrau-Plättli

28.00

Mostbröckli, Trockenspeck, Ballenbergwurst, regionaler Käse und Essiggemüse, serviert mit Brot

Assiette Jungfrau

Mostbröckli (viande séchée), lard sec, saucisse de Ballenberg, fromage régional et légumes au vinaigre, servi avec du pain

Jungfrau Platter

Mostbröckli (air-dried smoked beef), air-dried bacon, Ballenberg sausage, regional cheese, and pickled vegetables, served with bread



Hobelkäse-Teller

26.00

Oberländer Hobelkäse und Essiggemüse

Assiette de fromage à rebibes

Fromage à rebibes de l'Oberland et légumes au vinaigre

Sliced cheese plate

Oberland sliced cheese and pickled vegetables



Oberländer Gerstensuppe

11.50

Soupe d'orge perlé de l'Oberland

Oberland barley soup

mit BEO Trockenfleisch

+4.00

avec du jambon du Rugenwald

with Rugenwald ham



Hausgemachter Käsekuchen mit Salatbouquet

21.00

Tarte au fromage maison avec bouquet de salade

Homemade cheese quiche with a side salad

Sandwich

12.00

wahlweise mit Vorderschinken, Salami, Käse

au choix avec jambon d'épaule, salami, fromage

optionally with ham shoulder, salami, cheese

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

In den Hügeln unserer Schweizer Heimat, geprägt von jahrhundertealter Tradition, entstehen diese erlesenen Weine. Sie sind das Ergebnis einer besonderen Partnerschaft und Zusammenarbeit mit ausgewählten Weinproduzenten, die Meister ihres Fachs sind. Jeder Tropfen in unseren Flaschen erzählt die Geschichte von der sorgfältigen Pflege bis zur kunstvollen Veredelung. Exklusiv für das Waldhotel Doldenhorn und das Carlton-Europe Vintage Hotel abgefüllt, repräsentieren diese Weine eine unvergleichliche Einzigartigkeit. Eine grosse Auswahl an ausschliesslich Schweizer Weinen finden Sie in unserer Weinkarte – damit präsentieren und unterstützen wir die schöne & geschmackliche Vielfalt der Weine Schweizer Winzer.

NOTRE RECOMMANDATION DE VIN

C'est dans les collines de notre patrie suisse, marquées par une tradition séculaire, que naissent ces vins de choix. Ils sont le résultat d'un partenariat profond et d'une collaboration avec des producteurs de vin sélectionnés, qui sont des maîtres de leur art. Chaque goutte dans nos bouteilles raconte l'histoire du soin minutieux jusqu'à la finition artistique. Mis en bouteille exclusivement pour le Doldenhorn et l'hôtel Carlton-Europe, ces vins représentent une unicité incomparable. Vous trouverez un grand choix de vins exclusivement suisses dans notre carte des vins - nous présentons et soutenons ainsi la belle & savoureuse diversité des vins des vignerons suisses.

OUR WINE RECOMMENDATION

These exquisite wines are produced in the hills of our Swiss homeland, characterised by centuries of tradition. They are the result of a deep partnership and collaboration with selected wine producers who are masters of their craft. Every drop in our bottles tells the story of careful nurturing to artistic refinement. Exclusively bottled for the Doldenhorn and the Carlton-Europe Hotel, these wines represent unparalleled uniqueness. You will find a large selection of exclusively Swiss wines on our wine list - in this way, we present and support the beautiful and flavourful diversity of the wines of Swiss winegrowers.

			CHF
Wallis	No 40	10 cl	6.50
weiss	Chasselas	75cl	43.00
	Frisch, fruchtig, cremig mit gut eingebundener Säure. Spezialabfüllung zum 40. Jubiläum des Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg.		
	Frais, fruité, crémeux avec une acidité intégrée. Mise en bouteille spéciale pour le 40ème anniversaire du Waldhotel Doldenhorn à Kandersteg.		
	Fresh, fruity, creamy with well-integrated acidity. Special bottling for the 40th anniversary of Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg.		
Wallis	No 45	10 cl	7.50
weiss	Chardonnay	75 cl	46.00
	Eleganter Wein, harmonisch und mild. Typischer leicht rauchiger Geschmack mit einem Hauch Walnuss. Mit Reifung im Eichenfass entwickelt er Noten von Butter, Haselnuss und Vanille, die Kenner schätzen. Spezialabfüllung zum 45. Jubiläum von René und Anne Maeder in Kandersteg.		
	Vin élégant, harmonieux et doux. Goût typique légèrement fumé avec une touche de noix. Avec un vieillissement en fût de chêne, il développe des notes de beurre, de noisette et de vanille, appréciées des connaisseurs. Mise en bouteille spéciale pour le 45ème anniversaire de René et Anne Maeder à Kandersteg.		
	Elegant wine, harmonious and mild. Typical slightly smoky taste with a hint of walnut. With aging in oak barrels, it develops notes of butter, hazelnut, and vanilla, valued by connoisseurs. Special bottling for the 45th anniversary of René and Anne Maeder in Kandersteg.		
Tessin	Carlton-Europe Vintage Edition	10 cl	6.50
rot	Merlot	75 cl	43.00
	Leuchtendes Rubinrot, angenehmes Bukett roter Beeren, würzig, mit lebhafter Frische, fruchtbetont, leicht, ausgewogen und mild beerig im Abgang.		
	Rouge rubis éclatant, bouquet agréable de baies rouges, épicé, vif et frais en attaque, axé sur le fruit, léger, équilibré, doux et fruité en finale.		
	Vibrant ruby red, pleasant bouquet of red berries, spicy, lively freshness, fruit-driven, light, balanced, and berry-like in the finish.		

EINZIGARTIG ANDERS SEIT 1898



Carlton-Europe Vintage Adults Hotel ****

Seminarhotel, Bikehotel, Wanderhotel, Hundehotel

Über 125 Jahre Hotelgeschichte sprechen für sich.

Unser Hotelangebot:

81 Zimmer mit individuellen Zimmerkonzepten in **4 Kategorien**

Aarmühle-Penthouse-Suite mit eigener **Panorama-Dachterrasse**

7 Seminar- & Banketträume von 27 m² - 175 m² + **diverse Gruppenräume**

1 Hotelrestaurant mit **Terrasse** und **Naturbadeteich**

3 Restaurants (Chalet Beizli, Asllani's Corner und Wyva)

Wellnessbereich

(Finnische Sauna, Bio-Sauna, Dampfbad, Kneiptretbecken, Abenteuerdusche und Ruhebereich)

Sehr gute Erreichbarkeit mit ÖV (250 m vom BHF Interlaken Ost) oder Auto

Aussen- & Garagenparkplätze und **Ladestation für E-Autos**

Neugierig geworden und Lust auf mehr?

Dann besuchen Sie unsere Webseite, senden uns eine Anfrage,
melden sich einfach telefonisch oder schauen direkt an der Rezeption vorbei!

CARLTON-EUROPE VINTAGE HOTEL

Höheweg 92-94 · CH 3800 Interlaken

+41 33 826 01 60 info@carltoneurope.ch www.carltoneurope.ch