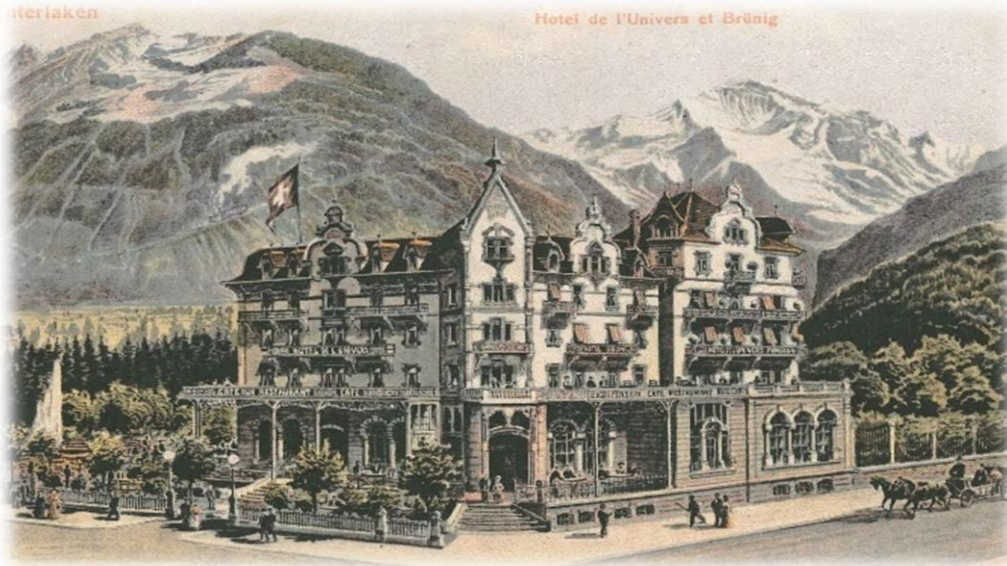




CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE

SINCE 1898



UNSER FEINES SPEISEANGEBOT

Es freut uns sehr, Sie kulinarisch bei uns zu verwöhnen und dabei auch ein Augenmerk auf ökologische Aspekte zu legen. Der Einkauf von Frischprodukten ist Vertrauenssache. Unsere Lieferanten garantieren uns frische Produkte in bester Qualität. Wenn immer möglich, bevorzugen wir regionale und saisonale Produkte. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt. Als saisonalen Geheimtipp empfehlen wir unsere Fonduegondel, den Gartenpavillon sowie unseren Wohnwagen.

Die Metzgerei Blaue Kuh aus Matten versorgt uns mit gut gelagertem und zartem Fleisch sowie feinen Wurstwaren. Gourmador aus Unterseen liefern uns täglich frisches Gemüse, knackige Früchte und gesunde Salate. Unser Käse-Lieferant ist Beat Wampfler aus Burgdorf. Das tägliche Brot liefert die Bäckerei Mohler aus Unterseen. Zahlreiche Backwaren entstehen in unserer Hausbäckerei.

Die Herkunft unserer Fleischstücke: Rind, Kalb, Schwein und Poulet stammen aus Schweizer Produktion. Die Forellen stammen aus einer Zucht am Blausee im Kandertal. Nachhaltigkeit und respektvoller Umgang mit Lebensmitteln sind uns wichtig. So kochen wir saisonal und mit möglichst regionalen Produkten. Weniger ist mehr! Das gilt auch bei Food Waste. Daher gibt es bei uns kleinere Portionen, dafür mehr Platz für gratis Nachschlag.

Stephan JJ. Maeder
Hotelier & Gastgeber



Sascha Bielenberg
Leitung Küche



CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

NOTRE OFFRE DE PLATS RAFFINÉS

Nous nous réjouissons de pouvoir vous gâter sur le plan culinaire chez nous, tout en accordant une attention particulière aux aspects écologiques. L'achat de produits frais est une question de confiance. Nos fournisseurs nous garantissent des produits frais d'excellente qualité. Dans la mesure du possible, nous privilégions les produits régionaux et de saison. Nous vous souhaitons un séjour agréable. Nous vous recommandons notre gondole à fondue, le pavillon de jardin ainsi que notre caravane comme secrets de saison.

La boucherie Blaue Kuh de Matten nous fournit de la viande bien conservée et tendre ainsi que de la charcuterie fine. Gourmador d'Unterseen nous fournit chaque jour des légumes frais, des fruits croquants et des salades saines. Notre fournisseur de fromage est Beat Wampfler de Burgdorf. Le pain quotidien est fourni par la boulangerie Mohler d'Unterseen. De nombreux produits de boulangerie sont fabriqués dans notre boulangerie maison. L'origine de nos morceaux de viande: Le bœuf, le veau, le porc et le poulet proviennent de la production suisse. Les truites proviennent d'un élevage situé au bord du Blausee dans la vallée de la Kander.

La durabilité et le respect de la nourriture sont importants pour nous. Ainsi, nous cuisinons en fonction des saisons et avec des produits aussi régionaux que possible. Moins, c'est plus ! Cela vaut également pour le gaspillage alimentaire. C'est pourquoi nous servons des portions plus petites, mais nous avons plus de place pour les resservir gratuitement.

OUR FINE DINING OFFER

We look forward to spoiling you with our culinary delights while also paying attention to ecological aspects. Purchasing fresh produce is a matter of trust. Our suppliers guarantee us fresh products of the best quality. Whenever possible, we favour regional and seasonal products. We wish you an enjoyable stay. As a seasonal insider tip, we recommend our fondue gondola, the garden pavilion and our caravan.

The Blaue Kuh butcher's shop in Matten supplies us with well-cured, tender meat and fine sausages. Gourmador from Unterseen supplies us with fresh vegetables, crunchy fruit and healthy salads every day. Our cheese supplier is Beat Wampfler from Burgdorf. Our daily bread is supplied by the Mohler bakery in Unterseen. Numerous baked goods are produced in our in-house bakery. The origin of our meat cuts: Beef, veal, pork and chicken come from Swiss production. The trout come from a farm on Lake Blausee in the Kander Valley.

Sustainability and respectful handling of food are important to us. We cook seasonally and with regional products wherever possible. Less is more! This also applies to food waste. That's why we serve smaller portions, but leave more room for free seconds.



CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

VORSPEISEN / PREMIERS / STARTERS

CHF



Grüner Salat

wahlweise mit Hausdressing, Italienischer Salatsauce oder Essig und Öl

9.50

Salade verte

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

Green Salad

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



Gemischter Salat

wahlweise mit Hausdressing, Italienischer Salatsauce oder Essig und Öl

12.50

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



Carlton-Salat

verschiedene Blattsalate mit eingelegtem Gemüse und Berner Oberländer Hobelkäse

15.50

Salade Carlton

diverses salades vertes avec légumes marinés et fromage à rebibes de l'Oberland bernois

Carlton-Salad

various leaf salads with pickled vegetables and Bernese Oberland sliced cheese

mit glasiertem Ribelmais-Poulet

avec poulet de Ribelmais glacé

with glazed Ribelmais chicken

+4.00

Schweizer Rauchlachs

Rauchlachs mit Gurken-Meerrettichschaum, Zwiebelringen, Kapern, dazu frisches Brot und Salat

100g

24.50

Saumon fumé suisse

Saumon fumé avec mousse de concombre et raifort, rondelles d'oignons, câpres, accompagné de pain frais et de salade

Swiss smoked salmon

Smoked salmon with cucumber and horseradish foam, onion rings, capers, served with fresh bread and salad




CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

		CHF
Rindstatar	70g	22.00
mild, medium oder feurig	140g	34.00
mit Essiggurken, Zwiebeln und Kapern dazu Toast und Butter		
Tartare de bœuf		
doux, moyen ou piquant avec cornichons, oignons et câpres accompagné de toasts et de beurre		
Beef tartare		
mild, medium or spicy with gherkins, onions and capers served with 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.		

SUPPEN / SOUPES / SOUPS

		CHF
Klare Fischsuppe		14.50
mit Forellen- und Felchenfilet		
Soupe de poisson claire		
avec des filets de truite et de féra		
Clear fish soup		
with trout and whitefish fillet		
 Petersilienschaumsuppe		12.50
mit Knoblauchcroûtons		
Soupe à la mousse de persil		
avec croûtons à l'ail		
Soup with parsley foam		
with garlic croutons		
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.		



CARLTON-EUROPE
HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

FONDUES

CHF

Exklusives Käse-Fondue aus Vuadens

Zu allen Fondues servieren wir kleine Kartoffeln, Brotwürfel sowie eingelegtes Essiggemüse.

Fondue au fromage exclusive de Vuadens

Toutes les fondues sont accompagnées de petites pommes de terre, de dés de pain et de légumes au vinaigre.

Exclusive cheese fondue from Vuadens

All fondues are served with small potatoes, bread cubes and pickled vegetables.



Hausmischung

pro Person 30.00

Mélange maison

House-mixture



Eierschwämmli-Fondue

pro Person 34.00

Fondue aux chanterelles

Chanterelle fondue

Rugenwaldschinken-Fondue

pro Person 37.00

Fondue au jambon de Rugenwald

Rugenwald ham fondue





CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES CHF

Geschmorte Rinderbacke **CE-SPECIAL 36.50**

Butterzarte, über Nacht geschmorte Rinderbacke mit Frühlingszwiebeln und Speck, Saisongemüse und Beilage

Joue de bœuf braisée

Joue de bœuf tendre comme du beurre, braisée pendant la nuit, avec des oignons de printemps et du lard, légumes de saison et garniture

Braised beef cheek

Butter-tender beef cheek braised overnight with spring onions and bacon, seasonal vegetables and side dish

Grilliertes Entrecôte **48.00**

200g BEObeef

nach Wunsch gebraten, hausgemachte Kräuterbutter, Saisongemüse und Beilage

Entrecôte grillée

200g BEObeef

rôti à souhait, beurre aux herbes maison, légumes de saison et garniture

Grilled entrecôte

200g BEObeef

roasted as desired, homemade herb butter, seasonal vegetables and side dish

Cordon bleu vom Schwein **39.50**

mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, légumes de saison et garniture

Cordon bleu de porc

fourrés au fromage à raclette et au jambon

Cordon bleu of pork

filled with raclette cheese and ham, seasonal vegetables and side dish

Forellenfilet Müllerin Art **37.00**

in Butter gebraten, Saisongemüse und Beilage

Filet de truite meunière

rôti dans le beurre, légumes de saison et garniture

Trout fillet Müllerin style

roasted in butter, seasonal vegetables and side dish



CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898



Beilagen / Garniture / Side dishes

- Butter-Rösti / Rösti au beurre / Buttered rösti
- Bratkartoffeln / Pommes de terre sautées /
Roast potatoes
- Kartoffelgratin / Gratin de pommes de terre / Potato gratin
- Pizokel
- Kräuterreis / Riz aux herbes / Herbal rice
- Als Fitness-Teller / Comme assiette fitness /
As a fitness plate
(mit Blattsalat und frischen Früchten, ohne Gemüse)
(avec salade verte et fruits frais, sans légumes)
(with lettuce and fresh fruit, without vegetables)

CHF



Hausgemachte Pizokelpfanne

mit Frühlingsgemüse in einer Alpenkräuterrahmsauce

26.50

Poêlée de pizokel fait maison

avec légumes de printemps dans une sauce à la crème aux herbes
des Alpes

Homemade pizokel pan

with spring vegetables in an Alpine herb cream sauce

mit Rugenwaldschinken

avec du jambon du Rugenwald
with Rugenwald ham

+4.00



Hausgemachte Rösti

mit Tomaten, Emmentaler Büffelmozzarella und hausgemachtem
Kräuterpesto

27.50

Rösti fait maison

avec tomates, mozzarella de bufflonne à l'emmental et pesto aux
herbes maison

Homemade rösti

with tomatoes, Emmental buffalo mozzarella and homemade herb
pesto

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



CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898



Fondue-Brotauflauf

Eine andere Variante des Fondues!

Brot mit Fonduekäse, Zwiebeln und Birnen in einem Guss im Ofen gebacken.

Gratin de pain à la fondue

Une autre variante de la fondue!

Pain cuit au four avec du fromage à fondue, des oignons et des poires enrobés.

Fondue bread

Another variation of the fondue!

Bread with fondue cheese, onions and pears baked in a glaze in the oven.

CE-SPECIAL

CHF

27.50

FÜÜR UND FLAMME

ab zwei Personen und auf Vorbestellung

à partir de deux personnes et sur réservation

for two people and with reservation

CE-SPECIAL

BBQ auf dem Tischgrill

Rindssteak, Ribelmais-Pouletsteaks, Schweinsnierstück, Cipollata, Speck, diverses Gemüse, Maiskolben, Rosmarin-Bratkartoffeln, eingelegtes Essiggemüse, zweierlei hausgemachte Saucen sowie Kräuterbutter

pro Person

53.00

Feu et flamme

BBQ grill de table: Steak de bœuf, steak de poulet de ribelmais, rognon de porc, cipollata, lard, légumes divers, épis de maïs, pommes de terre rôties au romarin, légumes au vinaigre marinés, deux sortes de sauces maison et beurre aux herbes

Fire & flame

BBQ on the table: Beef steak, ribelmais chicken steaks, pork kidney, cipollata, bacon, various vegetables, corn on the cob, rosemary roast potatoes, pickled vegetables, two homemade sauces and herb butter



CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

Wie möchten Sie Feiern? Vom romantischen Jugendstilsaal und unserem geschichtsträchtigen Festsaal bis zum historischen Hansen-Ritschard-Saal bieten wir für jede Anlassgrösse, Programm und Budget den passenden Rahmen. Kinder sind bei Anlässen herzlich willkommen – jedoch bleiben alle weiteren Hotelleistungen ausschliesslich Erwachsenen ab 16 Jahren vorbehalten.

Comment souhaitez-vous faire la fête? De la romantique salle de style «Jugendstilsaal» et de notre salle des fêtes chargée d'histoire à la salle «Hansen-Ritschard» aux allures de loft, nous proposons un cadre adapté à chaque taille d'événement, programme et budget. Les enfants sont les bienvenus lors des événements - mais toutes les autres prestations de l'hôtel sont exclusivement réservées aux adultes de plus de 16 ans.

How would you like to celebrate? From the romantic art nouveau hall «Jugendstil» and to our historic ballroom «Hansen-Ritschard-Hall» we offer the right setting for every event size, programme and budget. Children are welcome at events - however, all other hotel services are reserved exclusively for adults aged 16 and over.



Das feine Essen bildet zumeist den Mittelpunkt eines jeden Festes. Bitte verlangen Sie unsere Menüvorschläge. Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne Ihr persönliches Festmenü zusammen. Für individuelle Wünsche hat unsere Anlassorganisation immer ein offenes Ohr.

Un bon repas est souvent le point central de toute fête. N'hésitez pas à demander nos propositions de menus. Notre chef de cuisine se fera un plaisir de composer votre menu de fête personnel. Notre organisation événementielle est toujours à l'écoute des souhaits individuels.

Fine food is usually the centrepiece of every celebration. Please ask for our menu suggestions. Our chef will be happy to put together a personalised menu for you. Our event organisers are always open to individual requests.



CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

FÜR DEN SÜSSEN GLUSCHT	CHF
Hausgemachter Apfelstrudel mit Fior di Latte Glace	14.50
Strudel aux pommes fait maison avec glace Fior di Latte	
Homemade apple strudel with Fior di Latte 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 aelon l'offre saisonnière	
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	
Schokolade-Fondue Serviert mit Äpfeln, Birnen, Baumnüssen und getrockneten Aprikosen und Orangen	pro Person 14.50
Fondue au chocolat Servi avec des pommes, des poires, des noix et des abricots et oranges séchés	
Chocolate fondue Served with apples, pears, walnuts and dried apricots and oranges	



CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

	CHF
Coupe Dänemark	12.50
Vanilleglace mit Schokoladesauce und Rahm Glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème fraîche Vanilla ice cream with chocolate sauce and cream	
Glace- & Sorbetauswahl	pro Kugel 4.00
zusätzlich mit Rahm	2.00
Sélection de glaces & sorbets	
avec chantilly	
Ice cream & sorbet selection	
additionally with cream	
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	





CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

SNACKS

CHF



Grüner Salat

wahlweise mit Hausdressing, Italienischer Salatsauce oder Essig und Öl

9.50

Salade verte

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

Green Salad

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



Gemischter Salat

wahlweise mit Hausdressing, Italienischer Salatsauce oder Essig und Öl

12.50

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

Oberländer-Teller

Oberländer Trockenfleisch, Wurst, Käse und Essiggemüse

28.00

Assiette de l'Oberland

Viande séchée de l'Oberland, saucisse, fromage et légumes au vinaigre

Oberländer plate

Oberland dried meat, sausage, cheese and pickled vegetables



Hobelkäse-Teller

Oberländer Hobelkäse und Essiggemüse

26.00

Assiette de fromage à rebibes

Fromage à rebibes de l'Oberland et légumes au vinaigre

Sliced cheese plate

Oberland sliced cheese and pickled vegetables



Bündner Gerstensuppe

11.50

mit Rugenwaldschinken

avec du jambon du Rugenwald

with Rugenwald ham

+4.00



CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898



Röstiwaffel

Knusprige Waffel aus Rösti und Oberländer Bergkäse serviert mit Tomatensalsa und eingelegtem Gemüse

Gaufre aux röstis

Gaufrette croustillante de rösti et fromage de montagne de l'Oberland servie avec salsa de tomates et légumes marinés

Rösti waffle

Crispy waffle made from rösti and Oberland mountain cheese served with tomato salsa and pickled vegetables

Sandwich

wahlweise mit Vorderschinken, Salami, Tomate-Mozzarella
au choix avec jambon d'épaule, salami, tomate et mozzarella
optionally with ham shoulder, salami, tomato and mozzarella

CHF

16.50

12.00

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.

Die mit einem  gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch.

Les plats marqués d'un  sont végétariens.

The dishes labelled with a  are vegetarian.

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 «Guete»!

Stephan JJ. Maeder, Sascha Bielenberg
& Carlton-Europe-Team



CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

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 vigneronns 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 einer gut eingebundenen Säure. Spezialabfüllung zum 40. Jubiläum des Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg.		
	Frais, fruité, crémeux avec une acidité bien 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 the Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg.		



CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

			CHF
Wallis	No 45	10 cl	7.50
weiss	Chardonnay	75 cl	46.00

Eleganter Wein, harmonisch und mild. Der typische Geschmack dieser Sorte ist ein wenig rauchig und mit einem Hauch Walnuss versetzt. Mit der richtigen Reifung im Eichenfass kann dieser Weisswein noch Noten von Butter, Haselnuss und Vanille erhalten, die von Kennern so geschätzt werden. Spezialabfüllung zum 45. Jubiläum von René und Anne Maeder in Kandersteg.

Vin élégant, harmonieux et doux. Le goût typique de ce cépage est légèrement fumé avec une touche de noix. Avec le bon vieillissement en fût de chêne, ce vin blanc peut développer des notes de beurre, de noisette et de vanille, tant appréciées des connaisseurs. Mise en bouteille spéciale pour le 45ème anniversaire de René et Anne Maeder à Kandersteg.

Elegant wine, harmonious and mild. The typical taste of this variety is slightly smoky and infused with a hint of walnut. With proper aging in oak barrels, this white wine can develop notes of butter, hazelnut, and vanilla, which are highly 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, auch würzig, im Auftakt mit lebhafter Frische, angenehm fruchtbetont, eher leicht und ausgewogen, mild und beerig im Abgang.

Rouge rubis éclatant, bouquet agréable de baies rouges, également épicé, frais et vif en attaque, agréablement axé sur le fruit, plutôt léger et équilibré, doux et fruité en finale.

Vibrant ruby red, pleasant bouquet of red berries, also spicy, lively freshness on the palate, pleasantly fruit-driven, rather light and balanced, mild and berry-like in the finish

Alle Preisangaben sind in Schweizer Franken, pro Person und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, par personne et TVA incluse.

All prices are in Swiss francs, per person and inclusive of VAT.



CARLTON-EUROPE

HOTELS & RESTAURANTS & MORE
SINCE 1898

EINZIGARTIG ANDERS SEIT 1898



Carlton-Europe Vintage Adults Hotel ****

Seminarhotel, Bikehotel, Wanderhotel, Hundehotel

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 & 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@cartoneurope.ch // www.cartoneurope.ch