

# Willkommen

Liebe Gäste

**Herzlich willkommen bei uns im Restaurant Gleis 3,**  
dem neuen In-Lokal in Interlaken. Wir bemühen uns, unsere Gäste gemütlich Stunden zu bereiten und die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen. Freundlichkeit, Gastlichkeit und Herzlichkeit liegen uns sehr am Herzen.

Wir bieten Ihnen einheimische Gerichte, die von unserem Küchenchef Ralf Wächter mit viel Liebe zubereitet werden. Das Essen wird mit viel Sorgfalt frisch zubereitet – deshalb sind Wartezeiten möglich – die Getränke werden gepflegt, und alles wird mit einem freundlichen Lächeln serviert, so einfach ist unser Motto.

Wenn Sie ein Fest begehen wollen, möchten wir Ihnen Ihr Lieblingsgericht kochen und das Fest zu einem freudigen Anlass werden lassen.

Wir wünschen Ihnen angenehme, schöne und unterhaltsame Stunden in unserem Haus!

Fam. Reshanth und das Gleis 3 - Team

## Welcome

Warm welcome to our restaurant Gleis 3

**Dear guest, Please read our restaurant concept carefully!!!**

1. We cook all dishes freshly a la minute after your order, there may be waiting times possible, we thank you in advance for your understanding!!!
2. The plate is intended for one person, you are welcome to share among yourself, but each guest has to order a main course.
3. Please respect that we do not provide tap water and also any kind of private drinks are not allowed in our restaurant.

Thank you for respect our concept and rules, and we wish you pleasant, beautiful and entertaining hours in our house Gleis 3

Fam. Reshanth and the Gleis 3 team

## Vorspeisen Starters

**Grüner Salat** 9  
*Green salad*

**Gemischter Salat** 11  
*Mixed seasonal salad*

**Haussalat "Gleis 3"** 12  
*house salad Gleis 3*

**Nüsslersalat "Gleis 3"** 18  
mit Speck, Spiegelei, Champignons und Croûtons  
*Lamb's lettuce with bacon, fried egg mushrooms and croûtons*

**Wurstsalat**  
mit Blattsalat, Zwiebeln, Ei und Garnitur  
*Sausage salad with leaf lettuce, onions, egg and garnish*

**Mit Käse / with Cheese** 22

**Ohne Käse / without Cheese** 20

Suppen  
*freshly swissness...*

**Tomatencremesuppe** 10  
Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Rahm und frischem Basilikum  
*Home made tomato cream soup with whipped cream and fresh basil*

**Champignonsuppe** 10  
mit Rahm und gerösteten Pinienkernen  
*Home made mushroom soup with whipped cream and roasted pine nuts*

**Gemüsebouillon mit Einlage** 9  
*Vegetable broth with season vegetables*  
- mit Ei / with egg + 2  
- mit Sherry / with sherry + 4



## Wilderswil Bäre Fritz's Guggeli vo Mägenwil *Roasted spring chicken from Maegenwil*

**Ganzes Mischtkrazerli 35** (ca. 450gr.) (wartezeit ca. 30.min)  
*Whole spring chicken (approx. 450gr.) ( waiting time approx. 30.min)*

Wird mit einer Beilage Ihrer Wahl und Saisongemüse serviert:  
*Served with one side dish of your choice and seasonal vegetables :*

- **Fitness / Mixed Salad**
- **Hausgemachte Pommes frites / Homemade French fries**
- **Reis / Rice**
- **Nudeln / Noodles**
- **Rösti / Hash brown potatoes**

Serviert mit 2 verschiedenen Haus Saucen  
*Served with 2 different homemade sauce*

**Pouletbrustschnitzel 32**  
 an Cognac Sauce mit Nudeln und Saisongemüse  
*Chicken breast on cognac sauce with noodles and seasonal vegetables*

**“Riz Casimir” mit Poulet 32**  
 Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Basmatireis Saisongemüse und Früchtegarnitur  
*Chicken sliced with yellow curry sauce, Basmati rice seasonal vegetables and fruit garnish*

### Fleisch Deklaration / Meat declaration:

**Gleis 3 Partner für Fleisch: “Metzgerei Blaue Kuh”**

- ( Pouletfleisch - Schweiz / *Chicken - Switzerland* )
- ( Schweinefleisch - Schweiz / *Porc - Switzerland* )
- ( Rinds- & Kalbfleisch - Schweiz / *Beef - & Veal - Switzerland* )

## Rösti - Gerichte Hash browns dishes

### **Rösti «Gleis 3» 31**

mit Rindshackfleisch, Champignons & Spiegelei  
*with minced beef, mushrooms & fried egg*

### **Gemüse-Rösti (VEG) 27**

mit sautiertem Saisongemüse & Spiegelei  
*with sautéed seasonal vegetables & fried egg*

### **Schweizer Rösti 27**

mit Schinken & Speck, überbacken mit Käse & Spiegelei  
*with ham & bacon, baked with cheese & fried egg*

### **Buurebratwurst-Schnägg mit Rösti 29**

Schweinsbratwurst vom Grill an Zwiebelsauce, serviert mit Rösti & Saisongemüse  
*Grilled pork sausage with onion sauce, served with hash browns & seasonal vegetables*

### **Niidle - Gschnätzlets**

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, serviert mit Rösti & Saisongemüse  
*Veal sliced with a mushroom sauce, served with hash browns & seasonal vegetables*

**Kalb / Veal 37**

**Poulet / Chicken 32**

## Fondue aus "Lenk im Simmental"

### *Cheese fondues from the "village Lenk im Simmental"*

### **«Klassisch» 27 p.P. / per person (VEG)**

*cooked with white wine*

### **«Jäger Art» 29 p.P. / per person**

mit Champignons / *cooked with mushrooms & white wine (VEG)*

### **«Khanak's Art» 29 p.P. / per person**

mit Alpenkräutern und Speck / *cooked with alpine herbs, bacon & white wine*

### **«Gleis 3 - Spezial Art»**

mit Prosecco / *cooked with Prosecco (sparkling wine) 31 p.P. / per person (VEG)*

mit Bier / *cooked with beer 28 p.P. / per person*

### **«Gleis 3» 28 p.P. / per person**

mit grünem Chili (scharf) / *cooked with green chili & white wine (spicy) (VEG)*

**Alle Fondues werden serviert mit Brot, Gschwellti und Pickels**

*All fondues are served with bread, a bit of steamed Potatoes with skin and pickles*

## Klassische Schweizer Lieblingsgerichte *Classic Swiss Favourite Dishes*

### **Schwyzer Stammtisch - Schnitzel**

Paniertes Schnitzel mit Hausgemachte Pommes frites & Saisongemüse

*Breaded schnitzel with homemade french fries & seasonal vegetables*

**Schwein** / pork 32

**Kalb** / veal 37

**Poulet** / chicken 32

### **Niidle - Schnitzel**

Grillierte Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln & Saisongemüse

*Grilled schnitzel on mushroom sauce with noodles & seasonal vegetables*

**Schwein** / pork 32

**Kalb** / veal 36

**Poulet** / chicken 32

### **Hausgemachtes "Cordon bleu" Gleis 3**

Paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken & Raclettekäse,  
Serviert mit Hausgemachte Pommes frites & Saisongemüse

*Homemade breaded schnitzel filled with ham & raclette cheese,  
served with homemade French fries & seasonal vegetables*

**Schwein** / pork 33

**Kalb** / veal 39

**Poulet** / chicken 33

### **Emmentaler Rindsentrecôte vom Grill ( ca. 220 gr.) 44**

Rindsentrecôte vom Grill an einer Pfeffersauce mit Rösti-Kroketten & Saisongemüse

*Sirloin steak with pepper sauce with hash brown croquettes & seasonal vegetables*

### **Äpler-Macaroni 22**

Makkaroni an Rahmsauce mit Kartoffeln, Speck & Röstzwiebeln

*Macaroni on cream sauce with potatoes, bacon & fried onions*

**Vegitarisch mit Champignons** / vegetarian with mushrooms 22 (VEG)

### **Fischknusperli (Eglifilet) 27**

Frittierte Eglifilets mit Gschwellti, Saisongemüse und Tatarsauce

*Deep-fried perch filets with seasonal vegetables and tatar sauce*

Kinderkarte ( bis 8 Jahre )  
*Children's Menu ( until 8 Jahre )*

**Chicken-Nuggets 14**

**Nudeln oder Makkaroni mit Sauce nach Wahl 14**

*Noodles or macaroni with sauce of your choice*

*Tomatensauce / Tomato sauce*

*Sauce Bolognese / Sauce Bolognese*

*Rahmsauce / Cream sauce*

**Fischknusperli 14**

*Deep-fried fish filets*

**Hausgemachte Pommes frites 7**

*Homemade French fries*

**Beilage nach Wahl:**

*Side dish of your choice:*

- Hausgemachte Pommes frites / *Homemade French fries*

- Reis / *Rice*

- Nudeln oder Makkaroni / *Noodles or macaroni*