

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 Wachter mit viel Liebe zubereitet werden. Das Essen wird mit viel Sorgfalt frisch zubereitet – deshalb sind Wartezeiten möglich, 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 Restaurant!

Fam. Reshanth und das Gleis 3 Team

Warm welcome to our restaurant Gleis 3

Dear guest, Please read our RESTAURANT POLICY 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. We do not provide snacks or any small of have try dishes in our restaurant. We provide only a whole meal. 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 note that we do not provide tap water, and bringing any kind of personal drinks or water bottles to the table or consuming them in our restaurant is not allowed.
4. Please note one final point: we accept all credit cards except for American Express. Additionally, you are welcome to split the bill, please note that we only accept cash for this option. We only accept ONE credit card per table for amounts over 30CHF.

Thank you for respect our policy, and we wish you pleasant and beautiful hours in our Restaurant 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" 14

house salad Gleis 3

Nüsslisalat "Gleis 3" 19

mit Speck, Spiegelei, Champignons und Croûtons

Lamb's lettuce with bacon, fried egg mushrooms and croûtons

Wurstsalat

mit Blattsalat, Zwiebeln, Spiegelei und Garnitur

Sausage salad with leaf lettuce, onions, fried egg and garnish

Mit Käse / with Cheese 23

Ohne Käse / without Cheese 21

freshly swissness...

Suppen Soups

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 (main courses) Roasted spring chicken from Maegenwil

Ganzes Mischtkrazerli 38
Whole spring chicken

(ca. 450gr.) (wartezeit ca. 30.min)
(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 36

an Cognac Sauce mit Nudeln und Saisongemüse

Chicken breast on cognac sauce with noodles and seasonal vegetables

"Riz Casimir" mit Poulet 36

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 (main courses)

Hash browns dishes

Rösti «Gleis 3» 33

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

Gemüse-Rösti (VEG) 28

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

Schweizer Rösti 28

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

Buurebratwurst-Schnägg mit Rösti 30

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 38

Poulet / Chicken 35

Fondue aus "Lenk im Simmental" (main course) Cheese fondues from the "village Lenk im Simmental"

«Klassisch» 29 p.P. / per person (VEG)

cooked with white wine

«Jäger Art» 31 p.P. / per person

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

«Khanak's Art» 31 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 31 p.P. / per person*

«Gleis 3» 30 p.P. / per person

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

Alle Fondues werden serviert mit Brot, Gschwellti und Pickles

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

Klassische Schweizer Lieblingsgerichte *Classic Swiss Favourite Dishes (main course)*

Schwyzer Stammtisch - Schnitzel

Paniertes Schnitzel mit Hausgemachte Pommes frites & Saisongemüse

Breaded schnitzel with homemade french fries & seasonal vegetables

Schwein / pork 33

Kalb / veal 39

Poulet / chicken 35

Niidle - Schnitzel

Grillierte Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Saisongemüse

Grilled schnitzel on mushroom sauce with noodles & seasonal vegetables

Schwein / pork 33

Kalb / veal 39

Poulet / chicken 35

Hausgemachtes "Cordon bleu" Gleis 3

Paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Raclettekäse,

Serviert mit Hausgemachte Pommes frites & Saisongemüse

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

Schwein / pork 35

Kalb / veal 40

Poulet / chicken 38

Hausgemachtes "Nacktes Cordon bleu" Gleis 3

Schnitzel gefüllt mit Schinken, Raclettekäse und Frischkäse,

An Kräuterrahmsauce mit Rösti-Kroketten & Saisongemüse

*Homemade filled with ham & raclette cheese,
served with hash brown croquettes & seasonal vegetables*

Schwein / pork 36

Kalb / veal 41

Poulet / chicken 39

Emmentaler Rindsentrecôte vom Grill (ca. 220 gr.) 49

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

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

Äpler-Maccaroni 25

Maccaroni an Rahmsauce mit Kartoffeln, Speck & Röstzwiebeln

Maccaroni on cream sauce with potatoes, bacon & fried onions

Vegetarisch mit Champignons / vegetarian with mushrooms 25 **(VEG)**

Fischknusperli (Eglifilet) 30

Frittierte Eglifilets mit Gschwellti, Saisongemüse und Tatarsauce

Deep-fried perch fillets with boiled potatoes, seasonal vegetables and tatar sauce

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

Chicken-Nuggets 15

Nudeln oder Maccaroni mit Sauce nach Wahl 15

Noodles or macaroni with sauce of your choice

Tomatensauce / Tomato sauce

Sauce Bolognese / Sauce Bolognese

Rahmsauce / Cream sauce

Fischknusperli 15

Deep-fried fish fillets

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 Maccaroni / *Noodles or macaroni*