

Grosse Karte | Big menu

Suppen | Soups

STEINPILZ-CRÈMESUPPE PORCINI CREAM SOUP		9.50
SAUERRAHM <i>SOUR CREAM</i>		
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE FRENCH ONION SOUP		9.50
KÄSE <i>CROÛTONS</i> <i>CHEESE</i> <i>CROÛTONS</i>		

Kalte Vorspeisen | Cold Starters

GEMISCHTER SALAT VOM BÜFFET MIXED SALAD FROM THE BUFFET		12.00
CARPACCIO VOM WILDSCHWEINSCHINKEN CARPACCIO OF CURED BOAR HAM		
RUCOLA PARMESAN PINIENKERNE BAUMNUSSÖL		14.00
ARUGULA PARMESAN PINE NUTS WALNUT OIL		
RAUHLACHSTATAR SMOKED SALMON TATAR		20.00
HONIG-SENF-SAUCE KAPERN ZWIEBELN OLIVEN TOAST BUTTER		
HONEY-MUSTARD-SAUCE CAPERS ONIONS TOAST BUTTER		
GRINDELWALDTELLER DRIED MEAT PLATTER		19.50
BÜNDNERFLEISCH TROCKENWURST SPECK ROHSCHINKEN BERGKÄSE		
DRIED MEAT FROM THE GRISONS DRIED SAUSAGE CURED BACON CURED HAM MOUNTAIN CHEESE		

Warme Vorspeisen | Warm Starters

KÖNIGINPASTETCHEN VOL-AU-VENTS		14.00
KALBFLEISCH-KÜGELI CHAMPIGNON VEAL MEATBALLS MUSHROOMS		
KÜRBIS RAVIOLI PESTO RAVIOLI		14.00
KÜRBISKERNÖL KERNE PÜREE PUMPKIN SEED OIL SEEDS PURÉE		

Die Klassiker | The Classics

SCHWEINESCHNITZEL PANIERT BREAD-CRUMBED PORK ESCALOPE		28.00
POMMES FRITES BROKKOLI <i>FRENCH FRIES</i> <i>BROCCOLI</i>		
RAHMSCHNITZEL (SCHWEIN ODER POULET) PORK OR CHICKEN ESCALOPE		28.00
PILZRAHMSAUCE NÜDELI PFIRSICH		
MUSHROOM CREAM SAUCE NOODLES PEACH		
„ÄLPLERMAGRONI“ MACCARONI ALPINE STYLE		21.00
GRINDELWALDER BERGKÄSEWÜRFEL KARTOFFELN RÖSTZWIEBELN APFELMUS		
ALP CHEESE CUBES FROM GRINDELWALD POTATOES FRIED ONIONS APPLE SAUCE		
SPAGHETTI NAPOLI MIT TOMATENSAUCE		18.00
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE		
GHACKTES MIT HÖRNLI MINCED MEAT WITH PASTA		23.00
APFELMUS APPLE SAUCE		
DERBY BURGER		32.00
ANGUS RIND RACLETTE EISBERG MIX RÖSTI POMMES		
ANGUS BEEF RACLETTE CHEESE ICEBERG LETTUCE MIX RÖSTI FRIES		

Fisch | Fish

GEBRATENES EGLIFILET PAN-FRIED PERCH FILLETS		38.00
MANDELBUTTER SPINAT KARTOFFELN <i>ALMOND BUTTER</i> <i>SPINACH</i> <i>POTATOES</i>		
GEBRATENES FELCHENFILET FRIED WHITEFISH FILLET		32.00
ROTWEINZWIEBELN POLENTA ONION SAUCE POLENTA		

Grosse Karte | Big menu

Grindelwalder- & Schweizer Spezialitäten

“SUURE MOCKE” - DAS GUTE BERNER REZEPT! / THE GOOD BERNESE RECIPE!	36.00
GEBEIZTER RINDSBRATEN ROTWEINSAUCE “RÖSCHOTTO” ODER RÖSTI ROTKOHL BIRNEN PILZE ROAST BEEF MARINATED IN RED WINE “RÖSCHOTTO” OR RÖSTI BRAISED RED CABBAGE PEAR MUSHROOMS	
“MÜETIS ANKELÄBERLI”	36.00
GESCHNETZELTE KALBSLEBER MADEIRASAUCE “RÖSCHOTTO” ODER RÖSTI MANDEL-BROKKOLI SLICED CALF’S LIVER WITH MADEIRA SAUCE “RÖSCHOTTO” OR RÖSTI BROCCOLI WITH ALMONDS	
WALLISER GESCHNETZELTES / SLICED VEAL “VALAIS STYLE”	36.00
GESCHNETZELTES KALBFLEISCH CHAMPIGNON-TOMATENSAUCE RÖSTI SLICED VEAL MUSHROOM-TOMATO SAUCE RÖSTI	
RINDSHOHRÜCKENSTEAK VOM GRILL / GRILLED RIB-EYE-STEAK	48.00
KRÄUTERBUTTER GRILLGEMÜSE POMMES FRITES HERB BUTTER GRILLED VEGETABLES FRENCH FRIES	
RINDSFILET 220GR. / BEEF - FILLET 220GR.	54.00
GEBRATEN NACH IHREN WÜNSCHEN BEARNAISE- ODER PFEFFERSAUCE PRINZESSBOHNEN POMMES FRITES ROASTED ACCORDING TO YOUR WISHES BEARNAISE OR PEPPER SAUCE GREEN BEANS WRAPPED IN BACON FRENCH FRIES	
„MIST ~ CHRATZERLI”	35.00
KLEINES GANZES POULET IM OFEN GEBRATEN DEMI-GLACE GRILLGEMÜSE POMMES FRITES SMALL CHICKEN BAKED IN THE OVEN DEMI-GLACE GRILLED VEGETABLES FRENCH FRIES ZUBEREITUNG CA. 30 MIN. / PREPARATION TIME APPROX. 30 MIN.	
MIT KÄSE ÜBERBACKENE RÖSTISCHNITTEN / RÖSTI SLICES TOPPED WITH MELTED CHEESE	21.00
SPIEGELEI CORNICHONS FRIED EGG CORNICHONS	

Vegan / Vegetarisch

STEINPILZ-CRÈMESUPPE PORCINI VREAM SOUP (VEGAN)	9.50
SAUERRAHM SOUR CREAM	
SELLERIESTEAK MIT NUSSKRUSTE CELERY STEAK WITH NUT CRUST	28.00
BROKKOLI RÖSTI BROCCOLI RÖSTI	
RYS & POHR SWISS-STYLE RISOTTO WITH LEEKS	22.00
RISOTTO LAUCH RISOTTO LEEKS	
PILZPASTETLI MUSHROOM VOL-AU-VENT	22.00
BUTTERERBSEN RAHMSAUCE BUTTERED PEAS CREAM SAUCE	
VEGANE GEMÜSEFRIKADELLE GRILLED VEGAN VEGETABLE PATTY	24.00
TOMATENSAUCE GRILLGEMÜSE TOMATO SAUCE GRILLED VEGETABLES	
VEGANE DAHL LINSEN VEGAN DAHL LENTILS	26.00
SPINAT JASMIN REIS SPINACH JASMIN RICE	

Käsefondue/Raclette | Cheese fondue /Raclette

VERSCHIEDENE KÄSEFONDUES ZUR AUSWAHL / VARIOUS CHEESE FONDUES TO CHOOSE FROM
AUF ANFRAGE AUCH OHNE ALKOHOL / ALCOHOL-FREE ON REQUEST