

# Aperitiv

Hüchler Tropfe  
Spezialität des Hauses  
(ein Geheimnis auf Rotweïnbasis)  
12.00

## „Die Grindelwalder“

Die Grindelwalder Küche ist eine altbewährte,  
traditionelle und urchige Küche.

Gekocht wurde, was der Stall, der Garten und das Feld gebracht hat  
Die Grindelwalder sind gemütliche und fröhliche Menschen,  
sie lieben gutes Essen und Trinken, darum lass Dich nieder  
und genieße die herrlichen Spezialitäten.

# Suppen

215 Steinpilzsuppe   
hausgemacht, eine Gaumenfreude  
9.50

225 Tomatensuppe   
g'macht mit Walliser Tomaten  
raffiniert verfeinert mit Gin und Basilikum-Chrütli  
9.50



# Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat vom Buffet   
mit verschiedenen Saucen

12.00

32 Feiner Nüsslisalat

mit gehackten Eiern, Speck und gerösteten Brotcroûtons  
are rassige Sauce

14.00

227 Schottischer Rauchlachs

are liechte Meerrättichsosse mit Kapern und Zwiebeln  
Toast und Butter

20.00

17 Leicht-warme Morchel-Terrine  
- ein absoluter Hit!

Leichte Zubereitungsart mit wunderbar „sämiger“ Noilly Prat Sauce  
kleine Portion zum Versueche

16.00



# Warme Vorspeisen

<sup>252</sup> Riesencrevetten us salzige Gwässer  
Gebratene Riesencrevetten, pikant gewürzt  
mit Knoblauch, Peterlig und Wyssbrotstückli  
20.00

<sup>235</sup> Blätterteigpastetli  
mit Waldpilzragoût  
14.00

## Fisch us üsne Schwiizer See

<sup>237</sup> Feini Eglifilet "Müllerinart"  
mit gerösteten Mandeln und Händöpfu  
35.00

<sup>13</sup> Eglifilet im Backteig  
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln  
33.00

<sup>31</sup> Forellenfilet „Oberland“  
Gebraten an einer feinen „Chrütersosse“  
mit Weisswein, Händöpfu oder Reis  
32.00



# Grindelwalder- und Berner Spezialitäten

## 251 Suure Mocke

- Das gute Berner Rezept!

„Düryne beizte“ Rindsbraten an Rotweinsauce,

„ygleiti Bire u Zwätschge“

Gmüesigs vom Pflanzplätz, „Dürsrüti-Härdöpfu“

34.00

## 218 Muetis Ankeläberli

„Früschí u zartí“ geschnetzelte Kalbsleber an einem

„Chrüter - Sösseli“, Gemüse und „Röschotto“

36.00

## 229 Grilliertes Chalbssteak

an einer „fine Steipilznidlesosse“,

„Ankenüdeli mit Brotwürfeli“

Blattspinat mit „Mascarponechäs“ überbacken

49.00



236 Rindshohrückensteak vom Grill  
mit Chrüterbutter, Gmüesgarnitur  
und Pommes frites

42.00

„Für e Gniesser“

264 Rindsfilet 180 gr. 48.00

265 Rindsfilet 250 gr. 54.00

Gebraten nach Ihren Wünschen,  
mit Kräutersauce, Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce  
Reis, Pommes Frites oder „Jungfrau-Härdöpfu“

231 Emmentaler „Mist - Chratzerli“

(Zubereitungszeit ca. 30 Min.)

Kleines ganzes Poulet aus Freilandzucht  
im Ofen gebraten  
mit „knusprige“ Pommes frites und „Saisongmües“

35.00



# Die Klassiker

1 Schweineschnitzel paniert  
mit Pommes Frites und Gemüse  
26.00

12 Rahmschnitzel  
Schweineschnitzel an feiner Pilzrahmsauce  
und Nudeln  
26.00

240 „Äplermagroni“   
zubereitet mit Bergkäsewürfeli, Kartoffeln  
gerösteten Zwiebeln und Rahm  
18.00

7 Spaghetti Bolognese  
mit Hackfleischsauce  
18.00

19 Spaghetti Napoli   
mit Tomatensauce  
16.00

 vegetarisch

