

Aperitiv

Hüchler Tropfe
Spezialität des Hauses
(ein Geheimnis auf Rotweinsbasis)
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

²⁵² Riesencrevetten us salzige Gwässer
Gebratene Riesencrevetten, pikant gewürzt
mit Knoblauch, Peterlig und Wyssbrotstückli
20.00

²³⁵ Blätterteigpastetli
mit Waldpilzragoût
14.00

Fisch us üsne Schwiizer See

²³⁷ Feini Eglifilet "Müllerinart"
mit gerösteten Mandeln und Händöpfu
35.00

¹³ Eglifilet im Backteig
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln
33.00

³¹ 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 Kräuterbutter, 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

