


Grosse Karte | Big menu

Suppen | Soups

STEINPILZSUPPE HAUSGEMACHT, EINE GAUMENFREUDE <i>HOMEMADE TASTY BOLETUS SOUP</i>	CHF 9.50
TOMATENSUPPE RAFFINIERT VERFEINERT MIT GIN UND BASILIKUM-CHRÜTLI <i>TOMATO SOUP REFINED WITH GIN AND BASIL</i>	CHF 9.50

Kalte Vorspeisen | Cold Starters

GEMISCHTER SALAT MIXED SALAD  	CHF 12.00
FEINER NÜSSLERSALAT MIT GEHACKTEN EIERN, SPECK UND GERÖSTETEN BROTCROUTONS <i>LAMB'S LETTUCE WITH MINCED EGGS, BACON AND ROASTED BREAD CROUTONS</i>	CHF 14.00
RAUHLACHSTATAR AN HONIG-SENF-SAUCHE MIT KAPERN, ZWIEBELN, TOAST UND BUTTER <i>SMOKED SALMON</i> <i>WITH A HONEY-MUSTARD-SAUCE, CAPERS AND ONIONS</i>	CHF 20.00
GRINDELWALDTELLER TROCKENFLEISCH, BÜNDNER FLEISCH, WURST UND GRINDELWALDER BERGKÄSE <i>DRIED MEAT, "BÜNDNER" MEAT, SAUSAGE AND GRINDELWALD MOUNTAIN CHEESE</i>	CHF 19.50

Warme Vorspeisen | Warm Starters

RIESENCREVETTEN US SALZIGE GWÄSSER GEBRATENE RIESENCREVETTEN, PIKANT GEWÜRZT MIT KNOBLAUCH, PETERLIG UND WYSSBROTSTÜCKLI <i>FRIED SPICY KING PRAWNS FROM THE SALTY WATERS, WITH GARLIC, PARSLEY AND CUBES OF WHITE BREAD</i>	CHF 20.00
BLÄTTERTEIGPASTETLI MIT WALDPILZRAGOÛT <i>PUFF PASTRY WITH A MIXED MUSHROOM RAGOUT</i>	CHF 14.00

Fisch | Fish

FEINI EGLIFILET "MÜLLERINART" MIT GERÖSTETEN MANDELN UND HÄRDÖPFU <i>PAN-FRIED PERCH FILLETS IN BUTTER-SAUCE</i> <i>WITH ROASTED ALONDS AND POTATOES</i>	CHF 35.00
EGLIFILET IM BACKTEIG MIT TARTARSAUCE UND SALZKARTOFFELN <i>PERCH FILLETS IN BATTER WITH TARTARSAUCE AND BOILED POTATOES</i>	CHF 33.00
ZANDERFILET GEBRATEN AN SPINAT MIT HÄRDÖPFU ODER REIS <i>PIKEPERCH FILET, FRIED WITH SPINACH AND POTATOES ("HÄRDÖPFU") OR RICE</i>	CHF 32.00

Grosse Karte | Big menu

Grindelwalder- & Berner Spezialitäten | Specialities




SUURE MOCKE - DAS GUTE BERNER REZEPT! „DÜRYNE BEIZTE“ RINDSBRATEN AN ROTWEINSAUCE, „YGLEITI BIRE U ZWÄTSCHGE“ GMÜESIGES VOM PFLANZPLÄTZ, „DÜRSRÜTI-HÄRDÖPFU“ <i>ROAST BEEF THOROUGHLY MARINATED IN RED WINE, WITH STEWED PEARS AND PLUMS, VEGETABLES FROM FIELDS AND “DÜRSRÜTI-POTATOES” “RÖSCHOTTO”</i>	CHF 34.00
MÜETIS ANKLELÄBERLI „FRÜSCHI U ZARTI“ GESCHNETZELTE KALBSLEBER AN EINEM „CHRÜTER-SÖSSELI“, GEMÜSE UND „RÖSCHOTTO“ <i>FRESH AND TENDER SLICED CALF'S LIVER WITH A HERB SAUCE, VEGETABLES AND “RÖSCHOTTO”</i>	CHF 36.00
GRILLIERTES CHALBSSTEAK MIT SPECKKRUSTE AN EINER „FEINEN MORCHELSAUCE“, BLATTSPINAT MIT „MASCARPONECHÄS“ ÜBERBACKEN UND ANKENÜDELI <i>GRILLED STEAK OF VEAL WITH BACON CRUST WITH A FIN MOREL SAUCE, LEAF SPINACH GRATINATED WITH MASCARPONE CHEESE, AND BUTTERED NOODLES</i>	CHF 49.00
RINDSHOHRÜCKENSTEAK VOM GRILL MIT CHRÜTERBUTTER, GMÜESGARNITUR UND POMMES FRITES <i>GRILLED SADDLE OF BEEF, HERBS BUTTER, VEGETABLE GARNISH & FRENCH FRIES</i>	CHF 42.00
„FÜR E GNIESSER“ "FOR GOURMETS" RINDSFILET 220GR. GEBRATEN NACH IHREN WÜNSCHEN, MIT KRÄUTERSAUCE, SAUCE BÈARNAISE ODER PFEFFERSAUCE, REIS, POMMES FRITES ODER „JUNGFRAU-HÄRDÖPFU“ <i>GRILLED BEEF - FILLET 180GR. OR GRILLED BEEF - FILLET 250GR. ROASTED ACCORDING TO YOUR WISHES WITH HERB SAUCE, SAUCE BÈARNAISE OR PEPPER SAUCE, RICE, FRENCH FRIES OR “JUNGFRAU POTATOES”</i>	CHF 54.00
EMMENTALER „MIST ~ CHRATZERLI“ KLEINES GANZES POULET AUS FREILANDZUCHT IM OFEN GEBRATEN MIT „KNUSPRIGE“ POMMES FRITES UND „SAISONGMÜES“ <i>SMALL CHICKEN BAKED IN THE OVEN WITH CRISPY FRENCH FRIES AND VEGETABLES IN SEASON</i>	CHF 35.00

Die Klassiker | The Classics

SCHWEINESCHNITZEL PANIERT MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE <i>BREAD-CRUMBED PORC ESCALOPE WITH FRENCH FRIES AND VEGETABLES</i>	CHF 28.00
RAHMSCHNITZEL SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER POULET MIT PILZRAHMSAUCE & NUDELN <i>PORK OR CHICKEN ESCALOPE WITH MUSHROOM CREAM SAUCE & NOODLES</i>	CHF 28.00
„ÄLPLERMAGRONI“ ZUBEREITET MIT GRINDELWALDER BERGKÄSEWÜRFELI, KARTOFFELN, GERÖSTETEN ZWIEBELN UND RAHM <i>MACCARONI ALPINE STYLE PREPARED WITH ALP CHEESE CUBES, POTATOES, ROASTED ONIONS AND CREAM</i>	CHF 21.00
SPAGHETTI BOLOGNESE MIT HACKFLEISCHSAUCE <i>SPAGHETTI WITH MINCED MEAT SAUCE</i>	CHF 21.00
SPAGHETTI NAPOLI MIT TOMATENSAUCE <i>SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE</i>	CHF 18.00

Dessertvariationen | Dessert

ESPRESSO „SPEZIAL“ MIT EINER KUGEL VANILLEGLACE <i>ESPRESSO “SPEZIAL” WITH A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM</i>	CHF 7.50
VANILLEGLACE MIT KÜRBISKERNÖL <i>VANILLA ICE CREAM WITH PUMPKIN SEED OIL</i>	CHF 7.50
CRÈME BRÛLÉE MIT MARRONIGLACE <i>CRÈME BRÛLÉE WITH CHESTNUT ICE CREAM</i>	CHF 12.50

-  **vegetarisch** / vegetarian
-  **glutenfrei** / gluten-free
-  **enthält Alkohol** / contains alcohol



*auf Anfrage ohne Alkohol
*alcohol-free on request