



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Laissez vous gâter par la famille Brawand
et son équipe
dans notre restaurant gastronomique

”LA MARMITE”

CHEF DE CUISINE:

Daniel Herrmann

*Nous préparons tous les plats avec des ingrédients
frais "à la minute". Cela peut malheureusement
prendre parfois un certain temps.
Profitez du moment, buvez un bon
verre de vin et discutez avec vos compagnons.
Merci de votre compréhension
BON APPETIT !*



SOUPES ET SALADES

SUPPEN UND SALATE

Salades du buffet

Salate von unserem Buffet

Petite Kleiner CHF 11

Grande Grosser CHF 15

Potage du jour

Tagessuppe CHF 10

Crème Argenteuil

Crostini croustillante

Spargelcrèmesuppe

Knuspriges Crostini CHF 15

Potage de pommes de terre, ails des ours

Belper Knolle (fromage sec poivré)

Viande séchée

Kartoffel - Bärlauchsuppe, Belper Knolle

Trockenfleischröllchen CHF 15

Soupe de pommes au curry et coco

Brochette de crevettes rôties

Apfel - Curry - Kokossuppe

Gebatener Crevettenspiess CHF 16

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Coquilles Saint - Jacques rôties
Tagliatelles maison aux épinards
Sauce à la mangue et au citron vert
Graines de sésame grillées

Gebratene Jakobsnüsse, hausgemachte
Spinattagliatelle, Mango - Limettensauce
Gerösteter Sesam

Entrée / Vorspeise CHF 27
Plat principal / Hauptgang CHF 37

Tartare de saumon fumé
Crème acidulée, aneth, salade d'asperges
Radis, vinaigrette aux herbes

Rauchlachstatar, Sauerrahm, Dill, Spargel-Radiesli-
Salat, Kräutervinaigrette

Entrée / Vorspeise CHF 24
Plat principal / Hauptgang CHF 34

Carpaccio de bœuf de l'Oberland bernois
Roquette, brioche maison, Belper Knolle
(fromage sec poivré)
Huile truffée

Rindscarpaccio vom BEO-Rind
Rucola, Belper Knolle, hausgemachter Brioche
Trüffelöl

CHF 25

PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE

Steak de veau grillé

Sauce Maltaise, croquettes Berny truffées maison

Asperges vertes et blanches

Grilliertes Kalbssteak, Sauce Maltaise, hausgemachte

Getrüffelte Berny Krokette

Weisse und grüne Spargeln

CHF 56

Foie de veau de l'Oberland bernois

Sauce Madère, herbes des Alpes

Tranches de pommes

Zart gebratene Oberländer Kalbsleber

Madeirasauce, Alpenkräuter

Apfelscheiben

CHF 42

Cordon bleu de veau, farci au Eiger-Mutschli

Dés de viande séchées

Cordon bleu vom Kalb, gefüllt mit Eiger-Mutschli

Trockenfleischwürfel

CHF 48

POISSON DE NOS RIVIERES

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Filet de truite de Gsteigwiler, meunière

Amandes, citron, persil, asperges blanches

Sauce hollandaise, pommes de terre nature

Gebratenes Gsteigwiler Forellenfilet

Mandeln, Zitrone, Petersilie, weisser Spargel

Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

CHF 43

NOS SPECIALITES DU KIRCHBÜHL

UNSERE KIRCHBÜHL - SPEZIALITÄTEN

BOEUF DE L'OBERLAND BERNOIS MATURE SUR OS

AM KNOCHEN GEREIFTES RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND

Entrecôte, sauce Café de Paris

Saftiges Entrecôte mit «Café de Paris» Sauce

CHF 54

Filet de bœuf, foie gras sauté

Truffe d'été, jus de Marsala

Rindsfilet, gebratene Gänseleber

Sommertrüffel, kräftiger Marsalajus

CHF 60

«Chateaubriand» Sauce Béarnaise

à partir de 2 personnes
ab 2 Personen

Double filet de bœuf, tranché à table

Sauce beurre à l'estragon

Doppeltes Rindsfiletstück am Tisch tranchiert

Frisch aufgeschlagene Buttersauce

Mit Estragon

par personne

pro Person CHF 76

Tous nos plats de viande sont servis avec

Des légumes frais du marché et un accompagnement au choix :

Riz, pâtes, rösti, pommes de terre nature, pommes frites

Croquettes, gratin dauphinois, croquettes Berny truffées

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen

Mit frischem Marktgemüse und Beilagen nach Wahl:

Reis, Nudeln, Rösti, Pommes de terre nature, Pommes Frites

Kroketten, Gratin Dauphinois, Berny Kartoffeln getrüffelt

Nos prix en CHF incluent une TVA de 8,1 %

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

NOS SPECIALITES VEGETARIENS

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Planted Burger

Galette d'avoine - haricots sautées

Sauce à la crème de champignons des bois

Tagliatelle maison, garniture de légumes frais

Haferflocken - Bohnenbratling

Waldpilzrahmsauce, hausgemachte Tagliatelle

Marktfrisches Gemüse

CHF 31

Risotto de printemps, deux sortes d'asperges

Tomates séchées au soleil, huile truffées

Roquette frite

Frühlingsrisotto mit zweierlei Spargeln

Sonnengetrocknete Tomaten, Trüffelöl

Knusprig frittierter Rucola

Premier / Vorspeise

CHF 22

Plat principal/Hauptgang

CHF 28

Brochette de crevettes rôties

Beurre à l'ail des ours

In Bärlauchbutter gebratener

Krevettenspiess

+ CHF 17

Portion d'asperges blanches (250g)

Sauce hollandaise, pommes de terre nouvelles

Portion weisser Spargel (250g)

Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln

CHF 35

Portion de jambon crus

+ CHF 8

Petit médaillon de filet de boeuf

+ CHF 16

Déclaration de viande-, poisson et pâtisserie
Fleisch-, Fisch- und Backwarendeclaration

Poulet / Pouletfleisch	Schweiz
Boeuf / Rindfleisch	Schweiz (Berner Oberland)
Veau/ Kalbfleisch	Schweiz (Berner Oberland)
Porc / Schweinefleisch	Schweiz
Agneau / Lammfleisch	Irland
Salmon cultivation / Lachs Zucht	Norwegen
Truite / Forelle	Schweiz (Gsteigwiler)
Crevettes géantes « Black Tiger » / Riesencrevetten «Black Tiger»	Vietnam, Zucht
Coquilles Saint Jacques / Jakobsnüsse MSC FAO21	Nordwestatlantik
Pain / Tiefkühlbackwaren, Brote, Toastbrot	Schweiz Grindelwald bakery, Fredy`s Backwaren Aargau, Romer`s Hausbäckerei AG- SG, Bäckerei Widmer
Glutenfreies Brot	Dr. Schär AG, Italien

ALLERGIES / ALLERGIEN:

Adressez-vous à nos collaborateurs
concernant les allergies ou les intolérances.

Betreffend Allergien und Lebensmittel-Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

PAS TRES FAIM / KLEINER HUNGER:

Pour des plats plus petits, nous vous offrons
une réduction de CHF 5

Gerne bereiten wir für Sie auch kleinere
Portionen zu, die Preisreduktion beträgt CHF 5