

# SUPPEN

## SOUPS

### **TAGESSUPPA**

#### **Tagessuppe**

Soup of the day

CHF 10

### **SPARGELCREMSUPPA**

#### **Spargelcrèmesuppe**

#### **Knuspriges Crostini**

Asparagus cream soup

Crispy crostini

CHF 15

### **HÄRDEPFEL - BÄRLAUCH SUPPA**

#### **Kartoffel - Bärlauchsuppe, Belper Knolle**

#### **Trockenfleischröllchen**

Potato - wild garlic soup, "Belper Knolle" (cheese)

Dried meat rolls

CHF 15

### **EPFEL - CURRY - KOKOSSUPPA**

### **MIT BRATNIGEM CREVETTESPIESS**

#### **Apfel - Curry - Kokossuppe**

#### **Gebratener Crevettenspiess**

Apple - curry - coconut soup

Roasted prawn skewer

CHF 16

# VORSPEISEN

## APPETIZERS

### ***E GABLETA SALAT VOM BÜFFET***

#### **Salate von unserem Buffet**

Salad from the buffet

**Kleiner** small

CHF 11

**Grosser** large

CHF 15

### ***DINN GSCHNITES RINDSFILET MID BRIOCHE***

#### **Rindscarpaccio vom BEO-Rind**

**Rucola, hausgemachter Brioche, Trüffelöl**

#### **Belper Knolle Käse**

Beef carpaccio from BEO Beef

Rocket, homemade brioche, truffle oil

“Belper Knolle” cheese

CHF 25

### ***SCHAFCHÄS MID HUNG***

#### **Grindelwalder Schafskäse vom Hof am Eiger**

#### **Gratiniert auf Toast mit Honig, Salat**

Sheep cheese from Grindelwald

Gratinated on toast with honey, salad



CHF 17

# VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

## VEGETARIAN DISHES

### **HUUSGMACHT NUDLI MID PILZSOSSA**

#### **Hausgemachte Nudeln an Waldpilzrahmsauce**

Homemade pasta

Forest mushroom cream sauce

CHF 25

### **FRÜEHLIGSRISOTTO**

#### **Frühlingsrisotto mit zweierlei Spargeln**

#### **Sonnengetrocknete Tomaten, Trüffelöl**

#### **Knusprig frittiertes Rucola**

Spring risotto with two kinds of asparagus, sun-dried

Tomatoes, truffle oil, crispy fried rocket

Vorspeise / starter

CHF 22

Hauptgang / main course

CHF 27

#### **In Bärlauchbutter gebratener**

#### **Crevettenspiess**

Prawn skewer fried in wild garlic butter

+ CHF 17

### **HUUSGMACHT GLETSCHERHIETLENI**

#### **MID NIDLA U CHÄS**

#### **Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse**

#### **Geröstete Zwiebeln, Apfelschnitze**

Homemade pasta, cream sauce with alpine cheese

Roasted onions, apple wedges

CHF 25

# HAUPTGÄNGE

## MAIN COURSES

### ***ANKELÄBERLI NACH GROSMUETTER'S ART***

**Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten**

**Speckrösti**

Sliced veal liver fried in butter, bacon rösti CHF 39

### ***CHALBS CORDON BLEU***

**Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Eiger - Mutschli und**

**Trockenfleischwürfeln, Pommes frites**

**Marktfrisches Gemüse**

Veal cordon bleu stuffed with Eiger - Mutschli

Diced dried meat, french fries

Market - fresh vegetables CHF 48

### ***PANIERTS SCHWIINSSCHITZEL***

**Paniertes Schweinsschnitzel**

**Pommes frites, Gemüseauswahl**

Breaded pork escalope, french fries

Selection of vegetables CHF 31

### ***SPARGLI***

**Portion weisser Spargel (250g)**

**Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln**

Portion of white asparagus

Hollandaise sauce, spring potatoes CHF 35

**Portion Rohschinken** + CHF 8

Portion of raw ham

**Kleines Rindsfiletmedaillon** + CHF 16

Small beef fillet medallion

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

Our prices in CHF include 8.1% VAT.

# RÖSTI UND KÄSE SPEZIALITÄTEN

## ROESTI AND CHEESE SPECIALITIES

### «*CHIJER - RESCHTI*»

**Rösti mit Zwiebeln, Speck, Spiegelei**  
**Mit Eiger Raclette - Käse gratiniert**

Gratinated roesti, onions, bacon, fried egg

Eiger raclette cheese

CHF 27

### **CHÄSFONDÜ**

**Kirchbühl-Käsefondue**

**Hauseigene Mischung mit einheimischen Käsesorten**

**Pochierte Birnenschnitze, Brot, Kartoffeln**

Cheese Fondue Kirchbühl

In-house blend with local cheeses

Poached pear slices, bread, potatoes



CHF 29

### **HIESIGS RACLETTE VON D'R EIGERMILCH**

**Raclette aus Grindelwald, Kartoffeln**

**Hausgemachte süss - saure Zwetschgen**

**Haus-fermentierte Paprika, Silberzwiebeln, Cornichons**

Raclette, potatoes, home-made sweet and sour plums

In-house fermented peppers, onions, cornichons



Portion / per portion CHF 21

à discrétion CHF 31

# UNSERE KIRCHBÜHL-SPEZIALITÄTEN

## OUR KIRCHBÜHL SPECIALITIES

*(ab 2 Personen / from 2 people)*

Fleischfondue bieten wir ausschliesslich auf Voranmeldung an.  
We offer meat fondue exclusively by prior reservation.

### **OBERLENDER FLEISCHFONDÜ**

**Fleischfondue nach Oberländer Art in Kraftbrühe**  
**Salat vom Buffet, viele hausgemachte Saucen**  
**Garnituren, Reis und Pommes frites**

Bernese Oberland meat fondue

Salad from the buffet, various side dishes

Rice, french fries

200g p. Pers. CHF 52

#### **Supplement Fleisch**

100g CHF 18

Supplement meat

# AUS UNSEREN SEEN UND FLÜSSEN

## NATIVE FISH VARIETIES

### **BRÄGLETI FORÄLLA US GSTEIGWILER**

**Gebratenes Gsteigwiler Forellenfilet**

**Mandeln, Zitrone, Petersilie, weisser Spargel**

**Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln**

Pan-fried Gsteigwiler trout fillet

Almonds, lemon, parsley, white asparagus

Hollandaise sauce, boiled potatoes

CHF 43

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen  
Our prices in CHF include 8.1% VAT.

**Fleisch-, Fisch- und Backwarendeklaration**  
**Country of origin of meat, fish and bakery**

<b>Pouletfleisch / Chicken</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Rindfleisch / Beef</b>	<b>Schweiz (Berner Oberland)</b>
<b>Kalbfleisch / Veal</b>	<b>Schweiz (Berner Oberland)</b>
<b>Schweinefleisch / Pork</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Lammfleisch / Lamb</b>	<b>Irland</b>
<b>Lachs Zucht / Salmon cultivation</b>	<b>Norwegen</b>
<b>Forelle / Trout</b>	<b>Schweiz (Gsteigwiler)</b>
<b>Riesencrevetten «Black Tiger»/ Giant prawns</b>	<b>Vietnam, Zucht</b>
<b>Jakobsnüsse MSC FAO21 / Scallops MSC</b>	<b>Nordwestatlantik</b>
<b>Tiefkühlbackwaren, Brote, Toastbrot / Bread</b>	<b>Schweiz Grindelwald bakery, Fredy`s Backwaren Aargau, Romer`s Hausbäckerei AG- SG, Bäckerei Widmer</b>
<b>Glutenfreies Brot / Bread glutenfree</b>	<b>Dr. Schär AG, Italien</b>

**ALLERGIEN / ALLERGIES:**

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

Please contact our staff in case of any food allergenics or  
intolerances.

**KLEINER HUNGER / SMALL APPETITE:**

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

We will provide smaller portions, the price reduction is CHF 5

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen  
Our prices in CHF include 8.1% VAT.

# HILTY-STIBLI

Der Name "Hilty" stammt von unseren Vorfahren ab, welche beide Hiltbrand Brawand hiessen, (1783 – 1861) sowie (1825 – 1901). Da es in Grindelwald viele alteingesessene Familien mit gleichem Namen gibt, haben sich für die meisten Familien Übernamen eingebürgert.

So trägt die Familie Brawand den Spitznamen Hilty: D's Hiltys Chrischten, d'Hiltiga sind heute noch unter diesem Namen in ganz Grindelwald bekannt!

Zu Ehren unserer Vorfahren benennen wir dieses gemütliche Stübli mit dem Namen "Hilty-Stibli".

Das Hotel Kirchbühl wurde im Jahre 1900 von Friedrich Brawand (1879 - 1959) im Alter von 22 Jahren erbaut. 1948 erstellte er auch das Berghaus Bort und legte mit seinem Pioniergeist die Grundsteine für die heutige Unternehmung.

Wir wünschen allen Gästen gemütliche Stunden "uf em Chilchbiel "  
**Familie Brawand**

The name "Hilty" comes from our ancestors, both of whom were called Hiltbrand Brawand (1783 - 1861) and (1825 - 1901).

As there are a lot of old-established families with the same name here in Grindelwald, every family got its own nickname.

That is why the family Brawand has the nickname «Hilty»:

„Hiltys Chrischten“, „d'Hiltiga“ are still well-known under this name!

In honour of our ancestors, we call this cozy little room our "Hilty-Stibli".

The Hotel Kirchbühl was built in 1900 from Friedrich Brawand (1879 - 1959) at the age of 22 years.

1948 he also built the Berghaus Bort. With his pioneering spirit he laid the foundation for the present enterprise.

We wish all our guests a cozy time at the Kirchbühl "uf em Chilchbiel"  
**Family Brawand**

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen  
Our prices in CHF include 8.1% VAT.