



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Hilty Stübli

Cuisine régionale alpine





Hilty Stübli

En hommage à nos ancêtres, le Restaurant Stübli porte le nom de « Hilty-Stübli ». Le nom « Hilty » remonte à deux de nos ancêtres, qui s'appelaient tous deux Hiltbrand Brawand.

À Grindelwald, de nombreuses familles établies de longue date portent le même nom de famille. C'est pourquoi, au fil des générations, des surnoms se sont imposés pour les distinguer. Ainsi, la famille Brawand est encore aujourd'hui connue sous le surnom de « Hilty ».

L'Hôtel Kirchbühl a été construit en 1900 par Friedrich Brawand (1879 à 1959), alors âgé de 22 ans. En construisant également le Berghaus Bort en 1948, il a posé, grâce à son esprit pionnier, les fondations de l'entreprise familiale actuelle.

Nous vous souhaitons de chaleureux et savoureux moments « uf em Chilchbiel ».

Famille Vera & Christian Brawand et son équipe



POTAGES

SUPPEN

Potage du jour

Tagessuppe

CHF 10

Soupe froide au melon blanc Menthe et au prosecco

Weisse Melonenkaltschale

Minze, Prosecco

CHF 13

Velouté de carottes et de mangues Fromage de berger de Grindelwald Huile pimentée au chili

Karotten – Mango – Crèmesuppe

Grindelwalder Hirtenkäse, Chiliöl

CHF 15

Soupe de pommes au curry et coco Brochette de crevettes rôties

Apfel – Curry - Kokossuppe

Gebatener Crevettenspiess

CHF 16

ENTRÉES

VORSPEISEN

Salades du buffet

Salate von unserem Buffet

Petite Kleiner

CHF 11

Grande Grosser

CHF 15

Roastbeef froide, fumé au « Green Egg » Antipasti, sauce tartare, quartiers de Pommes de terre croquants

Im « Green Egg » geräuchertes Roastbeef
Kalt aufgeschnitten, Antipasti, Sauce Tatare
Knusprige Kartoffel Wedges

Entrée

CHF 27

Plat principal

CHF 37

Fromage de brebis de Grindelwald Gratiné sur toast, miel et salades assorties

Grindelwalder Schafskäse vom Hof am Eiger
Gratiniert auf Toast, Honig und Salat



CHF 17

GRILLADES – PLATS D'ETE

SOMMERZEIT - GRILLZEIT

« Pollo fino » cuisse de poulet croustillante

«Pollo fino» knuspriges Pouletschenkel-Steak CHF 33

Steak de selle de porc (220g)

Saftiges Schweinsrückensteak (220g) CHF 36

Steak de longe de bœuf de l'Oberland bernois

Rindshohrückensteak vom Oberländer Rind (250g) CHF 52

Magret de canard rôti rosé

Entenbrust, zartrosa gebraten CHF 39

Grillades variées « Kirchbühl »

Entrecôte de boeuf, steak de porc, poulet

Lard, saucisse chipolata

Grillteller « Kirchbühl »

Rindsentrecôte, Schweinssteak, Poulet

Speck, Chipolata Würstchen CHF 47

Servi avec:

Légumes d'été grillés à l'huile de romarin

Quartiers de melon, beurre aux herbes maison

Sauces barbecue, boulettes de pommes de terre croustillantes

In Rosmarinöl grilliertes Sommergemüse

Saftige Melonenschnitze, hausgemachte Kräuterbutter

Hausgemachte Grillsaucen und knusprige Kartoffelbällchen

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

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

PLATS PRINCIPAL

HAUPTGÄNGE

Escalope de porc panée, pommes frites Assortiment de légumes

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites, Gemüseauswahl CHF 31

« Kirchbühl Burger » Entrecôte grillée (150g), Mayonnaise aux truffes Oignons fondus, Eiger Mutschli (fromage) Pain de burger fait maison, pommes frites

«Kirchbühl Burger»
Gegrilltes Entrecôte (150g), Trüffelmayonnaise
Geschmolzene Zwiebeln, Eigermutschli (Käse)
Hausgemachtes Burgerbrötchen, Pommes Frites CHF 45

Fondue de viande de l'Oberland Bernois Salades du buffet, nombreuses sauces maison Garnitures, pommes frites et riz

(à partir de 2 personnes, uniquement sur réservation)

Fleischfondue nach Oberländer Art
Salatbuffet, viele hausgemachte Saucen und Garnituren
Reis und Pommes frites 200g p. Pers. CHF 52

Viande supplémentaire / supplement Fleisch 100g CHF 18

RÔSTIS ET SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

RÖSTI UND KÄSE SPEZIALITÄTEN

Roesti, oignons, lard, oeuf sur le plat

Gratiné au fromage de raclette Eiger

Rösti mit Zwiebeln, Speck, Spiegelei

Mit Eiger - Raclettekäse gratiniert

CHF 27

Fondue de Grindelwald, fromages de la vallée

Poires pochées, pain, pommes de terre

Kirchbühl - Käsefondue

Hauseigene Mischung mit einheimischen Käsesorten

Pochierte Birnenschnitze, Brot, Kartoffeln



CHF 29

Raclette de Grindelwald, pommes de terre

Prunes aigres - douces maison, poivrons fermentés

Maison, petits oignons blancs, cornichons

Raclette aus Grindelwald mit Kartoffeln

Hausgemachte süss-saure Zwetschgen

Haus-fermentierte Paprika, Silberzwiebeln, Cornichons



Portion CHF 21

à discrétion CHF 31

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

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

VARIÉTÉS DE POISSONS DE NOS LACS ET RIVIERES

AUS UNSEREN SEEN UND FLÜSSEN

Truite rôtie de Gsteigwiler, meunière Pommes de terre persillées, légumes de saison Découper à table

Gebratene Gsteigwiler Forelle Müllerinart
Petersilienkartoffeln, Gemüsebouquet
Am Tisch filetiert

CHF 47

Filets de perche poêlés au beurre D'AquaCulture «Valperca» du Valais Au citron et au persil, pommes frites Garniture de légumes de saison Sauce tartare

Eglifilets aus Walliser Bergwasser
In Butter gebraten, Fischzucht VALPERCA
Zitrone, Petersilie, Tatarsauce
Pommes frites

CHF 56

LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Burger végétarien « Kirchbühl »

**Rôti de haricots maison, mayonnaise aux
Truffes, oignons fondus, Eigermutschli (fromage)
Pain à burger fait maison, pommes frites**

Vegetarischer «Kirchbühl Burger »

Hausgemachter Bohnenbratling, Trüffelmayonnaise

Geschmolzene Zwiebeln, Eigermutschli Käse

Hausgemachte Burgerbrötchen, Pommes Frites

CHF 31

« La Sanglée des Couradis »

**Fromage de Jumi, cuit au four, sélection de
Légumes frais du marché, morceaux de melons
Tofu sticks croustillants**

«La Sanglée des Couradis» Käse von Jumi

Im Ofen gebacken, reichhaltige Auswahl an

Marktfrischem Gemüse, saftige Melonenschnitze

Knusprige Tofu Sticks

CHF 32

**Pâtes maison, sauce à la crème, fromage alpestre
Oignons frits, quartiers de pommes**

Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse

Geröstete Zwiebeln, Apfelschnitze



CHF 25

Déclaration de viande-, poisson, produits boulangerie

Fleisch-, Fisch- und Backwarendeclaration 2026

Poulet	Schweiz
Boeuf & Veau	Schweiz (Berner Oberland)
Porc	Schweiz
Agneau	Irland
Salmon cultivation	Norwegen/Schottland
Truite	Schweiz (Gsteigwiler)
Filets de perche	Schweiz (Wallis)
Crevettes géantes « Black Tiger »	Vietnam, Zucht
Coquilles Saint Jacques MSC	Nordwestatlantik
Pain, toast, produits de boulangerie surgelés	Schweiz Grindelwald bakery, Fredy`s Backwaren Aargau, Romer`s Hausbäckerei AG- SG, Bäckerei Widmer
Pain sans gluten	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

Nos prix en CHF incluent une TVA de 8,1 %
In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen