



**KIRCHBÜHL**  
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

# La Marmite

Gourmet – Fine Dining





**KIRCHBÜHL**  
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Liebe Gäste

Unsere Gerichte werden mit frischen Zutaten und viel Sorgfalt à la minute für Sie zubereitet. Dadurch kann es in Spitzenzeiten gelegentlich zu etwas längeren Wartezeiten kommen. Geniessen Sie in der Zwischenzeit ein gutes Glas Wein, die Atmosphäre und die Gespräche mit Ihrer Begleitung.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt sowie einen guten Appetit.

Familie Vera & Christian Brawand und Team  
Küchenchef: Daniel Herrmann  
Chef de Service: Esther Amstutz

*La Marmite*  
RESTAURANT · GRINDELWALD



# SUPPEN UND SALATE

## Salate von unserem Buffet

**Kleiner** small CHF 11

**Grosser** large CHF 15

Salad from the buffet

## Tagessuppe

Soup of the day CHF 10

## Weisse Melonenkaltschale

### Minze, Prosecco

Cold white melon soup, mint, Prosecco CHF 13

## Karotten - Mangocrèmesuppe

### Grindelwalder Hirtenschafkäse, Chiliöl

Carrot - mango cream soup  
Grindelwald shepherd's sheep cheese, chilli oil CHF 15

## Apfel - Curry - Kokossuppe

### Gebratenener Crevettenspiess

Apple - curry - coconut soup  
Roasted prawn skewer CHF 16

# KALTE UND WARME VORSPEISEN

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

In “Green egg” smoked roastbeef, served cold, antipasti  
Sauce Tartare, crispy potatoe wedges

Vorspeise / starter CHF 27

Hauptgang / main course CHF 37

## **Gebratene Jakobsmuscheln und Riesencrevette Risotto mit Tomatenwürfeln und Basilikum Würzige Chorizosauc**

Fried scallops and a king prawn

Risotto with diced tomatoes and basil

Spicy chorizo sauce Vorspeise / starter CHF 27

Hauptgang / main course CHF 37

## **Cremige Schangnauer Wasserbüffel - Burrata Geröstetes Nussbrot, Nektarinen, Kirschtomaten Frische Gartenkräuter, Balsamico Crème**

Creamy water buffalo burrata from Schangnau

Toasted nut bread, nectarines, cherry tomatoes

Fresh garden herbs, balsamic cream CHF 27

# SOMMERZEIT - GRILLZEIT

## «Pollo fino» knuspriges Pouletschenkel-Steak

«Pollo fino» crispy chicken thigh steak CHF 33

## Saftiges Schweinsrückensteak (220g)

Juicy pork loin steak (220g) CHF 36

## Rindshohrückensteak Vom Oberländer Rind (250g)

Rump steak, Bernese Oberland beef (250g) CHF 52

## Entenbrust, zartrosa gebraten

Tender roasted pink duck breast CHF 39

## Grillteller «Kirchbühl» Rindsentrecôte, Schweinssteak, Poulet Speck, Chipolata-Würstchen

Grill plate "Kirchbühl"  
Beef entrecôte, pork steak, chicken  
Bacon, chipolata-sausage CHF 47

### Dazu servieren wir:

In Rosmarinöl grilliertes Sommergemüse  
Saftige Melonenschnitze, hausgemachte Kräuterbutter  
Hausgemachte Grillsaucen und knusprige Kartoffelbällchen

Served with:

Summer vegetables grilled in rosemary oil  
Juicy melon slices, homemade herb butter  
Homemade barbecue sauces and crispy potato balls

# UNSERE KIRCHBÜHL - SPEZIALITÄTEN

## AM KNOCHEN GEREIFTES RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND

BEEF FROM BERNESE OBERLAND DRY AGED BONE-IN

### Saftiges Entrecôte, «Café de Paris» Sauce

Tender sirloin steak, Café de Paris sauce CHF 54

### Entrecôte «Surf'n'Turf» mit grillierter Riesencrevette

Sirloin steak, Café de Paris sauce, grilled king prawn CHF 65

### «Kirchbühl Burger»

Gegrilltes Entrecôte (150g), Trüffelmayonnaise  
Geschmolzene Zwiebeln, Eigermutschli Käse  
Hausgemachtes Burgerbrötchen, Pommes Frites

### «Kirchbühl Burger»

Grilled sirloin steak (150g), truffle mayonnaise  
Melted onions, Eigermutschli (cheese)  
Homemade burger bun, french fries CHF 45

### «Chateaubriand» - Sauce Béarnaise ab 2 Personen

Doppeltes Rindsfiletstück am Tisch tranchiert  
Frisch aufgeschlagene Buttersauce mit Estragon  
Reichhaltige Gemüseauswahl

Double fillet steak, sliced at the table  
Tarragon butter sauce, vegetables pro Person CHF 76

### Dazu servieren wir:

Frisches Marktgemüse und Beilagen nach Wahl:

Reis, Nudeln, Rösti, Pommes Nature, Pommes Frites, Kroketten, Gratin Dauphinois

### Served with:

Fresh market vegetables, side dishes of your choice:

Rice, pasta, hash browns, boiled potatoes, french fries, Croquettes or gratin dauphinois

# AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

**Eglifilets aus Walliser Bergwasser  
In Butter gebraten, Fischzucht VALPERCA  
Zitrone, Petersilie, Pommes Frites, saisonale  
Gemüse garnitur, Tatarsauce**

Perch filets from Valais aquaculture, lemon, parsley  
French fries, seasonal vegetables, tartare Sauce CHF 56

**Frische Gsteigwiler Zucht - Forelle  
Müllerinart (gebraten), direkt aus dem Becken  
Petersilienkartoffeln, saisonale Gemüse garnitur  
Am Tisch filetiert**

Gsteigwiler trout, meuniere, fresh from our basin  
Boiled parsley potatoes, vegetables  
Fileting at the table CHF 47

# VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

**«La Sanglée des Couradis» Käse von Jumi**  
**Im Ofen gebacken, reichhaltige Auswahl an**  
**Marktfrischem Gemüse, saftige Melonenschnitze**  
**Knusprige Tofu Sticks**

Fresh vegetable variation, backed «La Sanglée Cheese»  
Melonslices, crispy tofu sticks CHF 32

**Cremige Schangnauer Wasserbüffel - Burrata**  
**Sommerliches Risotto, Tomatenwürfel, Basilikum**  
**Grillierte Aubergine**

Creamy Water Buffalo burrata from Schangnau  
Risotto with diced tomatoes and basil  
Grilled eggplant CHF 32

**Vegetarischer «Kirchbühl Burger»**  
**Hausgemachter Bohnenbratling, Trüffelmayonnaise**  
**Geschmolzene Zwiebeln, Eigermutschli Käse**  
**Hausgemachtes Burgerbrötchen, Pommes Frites**

Vegetarian «Kirchbühl Burger»  
Homemade bean patty, truffle mayonnaise  
Melted onions, Eigermutschli (cheese)  
Homemade Burger bun, french fries CHF 31

## Fleisch-, Fisch- und Backwarendeklaration

### Country of origin of meat, fish, and bakery goods summer 2026

Pouletfleisch / Chicken	Schweiz
Rindfleisch / Beef	Schweiz (Berner Oberland)
Kalbfleisch / Veal	Schweiz (Berner Oberland)
Schweinefleisch / Pork	Schweiz
Lammfleisch / Lamb	Irland
Lachs Zucht / Salmon cultivation	Norwegen/Schottland
Forelle / trout	Schweiz (Gsteigwiler)
Eglifilets / Perch fillet	Valperca, Wallis, Schweiz
Saiblingsfilets / Arctic char fillet	Schweiz
Seezungenfilets / Sole fillet	Nordostatlantik
Jakobsnüsse MSC / Scallops MSC	Nordwestatlantik
Riesenkrevetten «Black tiger» King prawns «Black tiger»	Vietnam
Glutenfreies Brot / bread glutenfree	Dr. Schär AG, Italien
Tiefkühlbackwaren, Brote, Toastbrot Bread	Schweiz Grindelwald bakery, Fredy`s Backwaren Aargau, Romer`s Hausbäckerei AG- SG Bäckerei Widmer

### ALLERGIEN:

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:

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