



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Hilty Stübli

Regionale alpine Kulinarik





KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Hilty Stübli

Zu Ehren unserer Vorfahren trägt dieses gemütliche Stübli den Namen «Hilty-Stübli». Der Name «Hilty» geht auf zwei unserer Vorfahren zurück, die beide Hiltbrand Brawand hiessen.

Da es in Grindelwald viele alteingesessene Familien mit demselben Familiennamen gibt, haben sich über Generationen hinweg Übernamen eingebürgert. So ist die Familie Brawand bis heute unter dem Spitznamen «Hilty» bekannt.

Das Hotel Kirchbühl wurde 1900 von Friedrich Brawand (1879 bis 1959) im Alter von 22 Jahren erbaut. Mit dem Bau des Berghauses Bort im Jahr 1948 legte er mit seinem Pioniergeist den Grundstein für die heutige Unternehmung.

Wir wünschen Ihnen gemütliche und genussvolle Stunden «uf em Chilchbiel».

Familie Vera & Christian Brawand und Team



SUPPEN

SOUPS

TAGESSUPPA

Tagessuppe

Soup of the day

CHF 10

CHALTI MELONENSUPPA

Weisse Melonenkaltschale

Minze und Prosecco

Cold white melon soup

Mint and Prosecco

CHF 13

RIEBLI - MANGO CREMSUPPA

Karotten - Mangocrèmesuppe

Grindelwalder Hirtenschafkäse, Chili-Öl

Carrot - mango cream soup

Grindelwald shepard's sheep-cheese and chili-oil

CHF 15

EPFEL - CURRY - KOKOS SUPPA

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

CHALTS, GREIKTS RINDFLEISCH

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

SCHAFCHÄS MID HUNG

Grindelwalder Schafkäse vom Hof am Eiger

Gratiniert auf Toast mit Honig, Salatblätter

Grindelwald sheep cheese

Gratinated on toast with honey, salad



CHF 17

SOMMERZEIT - GRILLZEIT

SUMMER TIME – BARBECUE TIME

CHNUSPRIGS POULET PLÄTZLI

«Pollo fino» knuspriges Pouletschenkel-Steak

«Pollo Fino» crispy chicken thigh steak CHF 33

SCHWINSRIGGEN - STEAK

Saftiges Schweinsrückensteak (220g)

Juicy pork loin steak (220g) CHF 36

OBERLENDER RINDSHORIGGEN

Rindshohrückensteak vom Oberländer Rind (250g)

Beef rump steak from Bernese Oberland beef (250g) CHF 52

BRATNI ENTA

Entenbrust, zartrosa gebraten

Tender roasted pink duck breast CHF 39

«CHILCHBIEL» GRILLTÄLLER

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, Grillsaucen und knusprige Kartoffelbällchen
Served with:

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

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

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

PANIERTS SCHWIINSSCHITZEL

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites, Gemüseauswahl

Breaded pork escalope, french fries
Selection of vegetables

CHF 31

«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)
Large Burger bun, french fries

CHF 45

OBERLENDER FLEISCHFONDÜ

Fleischfondue bieten wir ausschliesslich auf Voranmeldung an.

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

We offer meat fondue exclusively by prior reservation.
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

(ab 2 Personen / from 2 people)

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

AUS UNSEREN SEEN UND FLÜSSEN

NATIVE FISH VARIETIES

FRISCHI, BRÄGLETI FORÄLLA US GSTEIGWILER

Gebratene Gsteigwiler Forelle «Müllerinart»

Petersilienkartoffeln, Gemüsebouquet

Am Tisch filetiert

Roasted Gsteigwiler trout meuniere

Parsley potatoes, vegetables

Filleting at the table

CHF 47

BRÄGLETS EGLI FILET

In Butter gebratene Eglifilets aus Walliser Bergwasser

Fischzucht VALPERCA mit Zitrone und Petersilie

Pommes Frites, saisonale Gemüse garnitur, Tatarsauce

Perch filets from Valais aquaculture VALPERCA

Lemon, parsley, french fries, season vegetables

Sauce tartare

CHF 56

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

VEGETARIAN DISHES

VEGETARISCHA CHILCHBIEL BURGER

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

GMIESTÄLLER MIT « LA SANGLÉE CHÄS »

«La Sanglée des Couradis» Käse von Jumi

Im Ofen gebacken, reichhaltige Auswahl an

Marktfrischem Gemüse, saftige Melonenschnitze

Knusprige Tofu Sticks

Fresh vegetable variation, gratinated «La Sanglée Cheese»

Melonslices, crispy tofu sticks

CHF 32

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



Fleisch-, Fisch- und Backwarendeklaration
Country of origin of meat, fish and bakery products
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
Egli / Perch	Schweiz (VALPERCA, Wallis)
Forelle / Trout	Schweiz (Gsteigwiler)
Riesencrevetten «Black Tiger»/ Giant prawns	Vietnam, Zucht
Jakobsnüsse MSC FAO21 / Scallops MSC	Nordwestatlantik
Tiefkühlbackwaren, Brote, Toastbrot / Bread	Schweiz Grindelwald bakery, Fredy`s Backwaren Aargau, Romer`s Hausbäckerei AG- SG, Bäckerei Widmer
Glutenfreies Brot / Bread glutenfree	Dr. Schär AG, Italien

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.