



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

La Marmite

Gourmet – Fine Dining





KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Chers hôtes

Nos plats sont préparés à la minute avec des ingrédients frais et beaucoup de soin. Lors des périodes de forte affluence, cela peut parfois entraîner un temps d'attente un peu plus long.

Nous vous invitons à profiter de ce moment pour savourer un bon verre de vin, apprécier l'atmosphère et partager un agréable échange avec les personnes qui vous accompagnent.

Nous vous remercions chaleureusement de votre compréhension et vous souhaitons un agréable moment parmi nous ainsi qu'un bon appétit.

Famille Vera & Christian Brawand et son équipe
Chef de Cuisine : Daniel Herrmann
Chef de Service : Esther Amstutz

La Marmite
RESTAURANT · GRINDELWALD





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 votre compagnon.

Merci de votre compréhension
et bon appétit !



8,1% T.V.A. inclus

8.1% MwSt inbegriffen

SOUPES ET SALADES

Salades du buffet

Petite Kleiner	CHF	11
Grande Grosser	CHF	15

Salate von unserem Buffet

Potage du jour

Tagessuppe	CHF	10
------------	-----	----

Soupe froide au melon blanc A la 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 und Chiliöl	CHF	15
---	-----	----

Soupe de pommes au curry et coco Brochette de crevettes rôties

Apfel - Curry - Kokossuppe Gebratener Crevettenspiess	CHF	16
--	-----	----

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

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

Coquilles Saint-Jacques et une crevette géante rôtie Risotto, tomates concassées et basilic Sauce chorizo épicée

Gebratene Jakobsmuscheln und Riesencrevette
Risotto mit Tomatenwürfeln und Basilikum
Würzige Chorizosauce

Entrée	CHF	27
Plat principal	CHF	37

Burrata crémeuse de buffle d'eau de Schangnau Pain grillé aux noix, nectarines Herbes fraîches du jardin, crème balsamique

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

CHF	27
-----	----

ÉTÉ - LE TEMPS DES GRILLADES

« 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 (250g)

Rindshohrückensteak vom Oberländer Rind (250g) CHF 52

Magret de canard rôti rosé

Entenbrust, zartrosa gebraten CHF 39

Grillades variées « Kirchbühl »

Entrecôte de bœuf, 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, knusprige Kartoffelbällchen

SPÉCIALITÉS KIRCHBÜHL

VIANDE DE BŒUF DE L'OBERLAND BERNOIS MÛRI SUR L'OS

Entrecôte «Café de Paris»

Saftiges Entrecôte mit «Café de Paris» Sauce CHF 54

Entrecôte «Surf'n'Turf » crevette géante grillée

Entrecôte «Surf'n'turf» mit grillierter Riesencrevette CHF 65

«Kirchbühl Burger»

Entrecôte grillée (150g), mayonnaise aux truffes
Oignons fondus et Eigermutschli (fromage)
Pain de burger fait maison, pommes frites

«Kirchbühl Burger»

Gegrilltes Entrecôte (150g), Trüffelmayonnaise
Geschmolzene Zwiebeln und Eigermutschli-Käse
Hausgemachtes Burgerbrötchen, Pommes Frites CHF 45

«Chateaubriand» Sauce Béarnaise

Double filet de bœuf tranché à table

Sauce beurre à l'estragon

Sélection de légumes

à partir de 2 personnes

Doppeltes Rindsfiletstück am Tisch tranchiert

Frisch aufgeschlagene Buttersauce mit Estragon

Reichhaltige Gemüseauswahl par personne CHF 76

Servi avec :

Légumes frais du marché et des accompagnements au choix :

Riz, pâtes, röstis, pommes nature, pommes frites, croquettes

Ou gratin dauphinois

Frisches Marktgemüse und Beilagen nach Wahl:

Reis, Nudeln, Röstli, Pommes Nature, Pommes Frites, Kroketten

Oder Gratin Dauphinois

VARIÉTÉS DE POISSONS LOCAUX

**Filets de perche poêlés au beurre
d'AquaCulture «Valperca» du Valais
Au citron et au persil, pommes frites
Garniture de légumes, sauce tartare**

Eglifilets in Butter gebraten, aus Walliser Bergwasser
Zitrone und Petersilie, Tatarsauce
Pommes Frites, saisonales Gemüsebouquet

CHF 56

**Truite rôtie de Gsteigwiler, meunière
Tout juste sorti du bassin
Pommes de terre persillées, légumes de saison
Découper à table**

Frische Gsteigwiler Zucht-Forelle
Direkt aus dem Fischbecken
Müllerinart (gebraten), Petersilienkartoffeln
Saisonale Gemüse garnitur
Am Tisch filetiert

CHF 47

LES PLATS VÉGÉTARIENS

« La Sanglée des Couradis »

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

«La Sanglée des Couradis», Käse vom Jumi
Bunte Auswahl an marktfrischem Gemüse
Melonenschnitze, knusprige Tofu Sticks

CHF 32

Mozzarella de bufflonne de Schangnau Risotto, tomates concassées et basilic Aubergine grillée

Schangnauer Wasser-Büffelmozzarella
Risotto mit Tomatenwürfeln und Basilikum
Grillierte Aubergine

CHF 32

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

DÉCLARATION DE VIANDE, POISSON PRODUITS DE BOULANGERIE: ETE 2026

Poulet	Schweiz
Boeuf & Veau	Schweiz (Berner Oberland)
Porc	Schweiz
Agneau	Irland, Schweiz (Grindelwald)
Salmon cultivation	Norwegen/Schottland
Truite	Schweiz (Gsteigwiler)
Filets de perche	Schweiz (Wallis)
Filets d'ombles	Schweiz
Thon (Blue World) Leinenfang / Tuna (Blue world)	Vietnam, Pazifischer Ozean
Filets de sole	Nordostatlantik
Coquilles St. Jacques MSC	Nordwestatlantik
Crevette géante black Tiger	Vietnam
Pain sans gluten	Dr. Schär AG, Italien
Pain, Toast, produits de boulangerie surgelés	Schweiz Grindelwald bakery, Fredy`s Backwaren- AG, Romer`s Hausbäckerei AG-SG Bäckerei Widmer

ALLERGENES:

Adressez-vous aux collaborateurs
concernant des allergies ou des insociabilités

PAS TRES FAIM:

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