



**KIRCHBÜHL**  
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

# Genusskarte



## KAFFEE

Seit 1922 röstet und mischt die Familie Blaser Kaffee in Bern. Wir zählen uns zu den stolzen Kunden regionalen Schaffens und verwenden für unsere Kaffeespezialitäten die Marone Mischung mit 70% Arabica und 30% Robusta Bohnen aus den Anbauländern Brasilien, Honduras, Indien und Indonesien. Für Espresso ist die Lussuria Mischung unser Favorit. 60% Arabica und 40% Robusta aus den Anbauländern Brasilien, Indien, Indonesien und Uganda. Wir wünschen guten Genuss!

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Espresso                                        | 4.50 |
| Doppelter Espresso                              | 7.50 |
| Espresso macchiato                              | 4.50 |
| Milchkaffee                                     | 4.80 |
| Kaffee Crème                                    | 4.50 |
| Cappuccino                                      | 4.80 |
| Latte Macchiato   Iced Latte                    | 6    |
| Kaffee Melange (mit Rahm)                       | 5.50 |
| Chai Latte                                      | 6    |
| Extra Aroma Sirup (Vanille, Caramell oder Nuss) | +1   |

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN MIT DIGESTIF

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Kaffee Blitzloch<br>Spezialhausmischung Rahm | 8.50 |
| Bailibu<br>Baileys, Malibu, Rahm             | 8    |
| Yeti - Kaffee<br>Amaretto, Rahm              | 8    |
| Lady's Dream<br>Grand Marnier, Rahm          | 8    |
| Lutz<br>Zwetschgen/Kräuter/Pfümüli           | 6.50 |
| Irish coffee<br>Tullamore dew, Rahm          | 15   |
| Glühwein                                     | 6    |
| Glühmost                                     | 6    |

## TEESPEZIALITÄTEN (OFFENER TEE)

Für höchste Qualität und erlesenen Tee Genuss steht seit 1896 das TEE HUUS Basel, The London Tea Company Basel. Geniessen Sie unsere einzigartigen Tee-Mischungen.

|                  |   |
|------------------|---|
| Offentee im Glas | 5 |
| Offentee im Krug | 8 |

### Gletschertee

Aus reiner Wildsammlung stammender Schweizer Bergkräutertee.

### Darjeeling Orange Peakoe Tee – First Flush

Von renommierten Hochland Plantagen direkt an den Hängen des Himalaya-Gebirges.

### Jasmin Tee

Ein Nachmittagstee mit feinem, leichtem Aroma und hellem Aufguss.

### Earl Grey

Spezialität aus dem Hause London Tea getreu dem Originalrezept. Feinstes Pekoe-Blatt aus Südindien und China mit etwas kräftigerem Bergamotte Flavour und dem speziellen Gingeröl.

### Nana Minze

Die aus Marokko stammende Nana-Minze hat einen besonders hohen Gehalt an ätherischen Ölen.

### Verveine / Eisenkraut

Sehr erfrischend mit leichten Zitronen Geschmack.

### Kamille

Kamillentee wirkt wohltuend und beruhigend.

### Japan Sencha Fuji District BIO

Sie können diesen Tee als anregenden Morgentee geniessen. Ein lang blättriger, gewalzter Grüntee, bei dem die aufgegossenen Blätter von blass-grüner Farbe sind. Sein Aroma ist voll und er hat einen exquisiten Geschmack.

### Sun Flower Kräutertee

Klassischer Früchtetee mit sonnen gereiften Früchten.

### Englisch Breakfast

Wohl die erlesenste Frühstücksteesorte aus Ceylon.

### Rooibos Lemon

Dem Rooibos Tee wird frisches Zitronengras, Zitronenschalen und ein spritziges Zitronenöl beigemischt.

### Sweet Ginger Princess

Ingwertee mit verschiedenen Früchten und Stevia.

# DIGESTIFS

Ausgezeichnete Schweizer Fruchtdestillate  
Brennereien: Kohler, Zürcher, Wirz, Rüttimann und Amstutz

Unsere hochwertigen einheimischen Frucht- und Getreidedestillate sind Qualitätsprodukte höchster Güte, welche nur aus besten Früchten hergestellt werden.

|                   |     |    |    |
|-------------------|-----|----|----|
| Kirsch            | 41% | 9  | 13 |
| Berner Rosenapfel | 40% | 9  | 13 |
| Damasson          | 40% | 9  | 13 |
| Pflaume Barrique  | 43% | 10 | 14 |
| Kirsch Barrique   | 43% | 10 | 14 |

## EDELDESTILLATE AMSTUTZ MANUFAKTUR SEIT 1929

|                               |     |    |    |
|-------------------------------|-----|----|----|
| Apfel Edelbrand Barriquefass  | 43% | 11 | 15 |
| Birnen Edelbrand Barriquefass | 43% | 11 | 15 |

## GRAPPA / MARC

|                                               |     |    |    |
|-----------------------------------------------|-----|----|----|
| Magari Ca` Marcanda<br>GAJA                   | 45% | 10 | 14 |
| Sito Moresco<br>GAJA                          | 42% | 10 | 14 |
| Vecchio Rovere<br>Angelo Delea                | 43% | 9  | 13 |
| Dicotto Lune<br>Marzadro                      | 41% | 9  | 13 |
| Giare Amarone<br>Marzadro                     | 41% | 10 | 14 |
| Grappa Nardini                                | 50% | 9  | 13 |
| Sternen Marc Alt<br>Andreas Meier Würenlingen | 42% | 11 | 15 |

## LIQUEUR

|                                                       |      |      |    |
|-------------------------------------------------------|------|------|----|
| Honigchrüter<br>Amstutz                               | 30 % | 9    | 14 |
| Swiss Highland Whisky Liqueur<br>Rugenbräu Interlaken | 27 % | 9    | 13 |
| Génépi<br>Alpenkräuterlikör aus Edelraute             | 40 % | 7.50 | 10 |

## VIEILLE PRUNE / VIEILLE POIRE / WHISKY

|                                                   |      |    |    |
|---------------------------------------------------|------|----|----|
| Calvados «Réserve du Patron»                      | 42 % | 10 | 14 |
| La Vieille Prunette                               | 40 % | 8  | 12 |
| Vieille Prune / Vieille Poire<br>Eiger Wasser     | 40 % | 9  | 13 |
| Vieille Kirsch<br>Amstutz                         | 40 % | 10 | 14 |
| Vieille Williams<br>Amstutz                       | 36 % | 10 | 14 |
| Cognac Remy Martin XO                             | 40 % | 18 | 29 |
| Whiskys von Rugenbräu Interlaken                  |      |    |    |
| Two Lakes Whisky Single Malt                      | 43 % |    | 12 |
| Swiss Highland Malt «Classic»                     | 46 % |    | 15 |
| Swiss Highland Malt «Ice Label»                   | 54 % |    | 24 |
| Glenfarclas<br>Scotch Single Malt Whisky 25 years | 43 % |    | 25 |

## DESSERTWEINE / PORTO / SHERRY

Für den süssen Abschluss: Entdecken Sie unsere Auswahl an Dessertweinen. Probieren Sie einen Dessertwein zum Käseteller eine Kombination, die perfekt harmoniert!

## SÜSSE GENÜSSE

Geniessen Sie ein hausgemachtes Dessert oder eine Kugel Schweizer Glace. Zudem bieten wir eine wechselnde Auswahl von hausgemachten Glace und Sorbets an.

Vanille  
Erdbeer  
Kaffee  
Stracciatella  
Choco-Brownie  
Tiramisu  
Joghurt-Erdbeer  
Caramello  
Zimt  
Marzipan Sauerkirsche  
Blutorangensorbet  
Zitronensorbet

1 Kugel 3.50    2 Kugeln 6.50    3 Kugeln 9

Rahm +1.50  
Hausgemachte Schokoladensauce +1.50

Café Gourmand 10  
Mini Dessert und Kaffee nach Wahl

Affogato al caffè 8  
Espresso Kaffee und Vanilleglace

## HAUSGEMACHTE SÜSSSPEISEN

Joghurt-Himbeer Pannacotta 13  
Frische Beeren

Französisch gebrannte Creme 14  
Joghurt-Erdbeerglace, saisonale Früchte

Luftiges Tobleronemousse 13  
Garniert mit exotischen Früchten

Kaiserschmarrn 14  
Apfelkompott, Vanilleglace

Frischer Fruchtsalat 7.50  
Mit Rahm +1.50  
1 Kugel Vanilleglace +2

## DIE KLASSIKER

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Kirchbühl Eiskaffee              | 11     |
| Kleine Portion                   | 9      |
| Mit Kirschwasser                 | + 2.50 |
| Geeiste Calvadoscreme            | 13.50  |
| Apfel, Vanilleglace und Calvados |        |
| Kleine Portion                   | 10     |

## HAUSSPEZIALITÄTEN

### UNSERE SÜSSSPEISEN AB 2 PERSONEN DIREKT AM TISCH ZUBEREITET

|                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Weinschaumcreme (Sabayon) mit Marsala | (Preis pro Person) 15 |
| Hausgemachtes Vanilleglace            |                       |
| Flambierte Crêpes Suzettes            | (Preis pro Person) 16 |
| Hausgemachtes Vanilleglace            |                       |

## KÄSE

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Käsewagen mit abwechslungsreicher Auswahl regionaler<br>Hart- und Weichkäse | 16 |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|

# SWEET DELIGHTS

Enjoy one of our homemade desserts or a scoop of premium Swiss ice cream. We also offer a seasonal selection of homemade ice creams and sorbets.

- Vanilla
- Strawberry
- Coffee
- Stracciatella
- Choco-Brownie
- Tiramisu
- Yogurt-strawberry
- Caramel
- Cinnamon
- Marzipan-sourcherry
- Blood orange sorbet
- Lemon sorbet

1 scoop 3.50    2 scoops 6.50    3 scoops 9

- Whipped cream +1.50
- Homemade chocolate sauce +1.50

Café Gourmand 10  
Mini Dessert and coffee of your choice

Affogato al caffè 8  
Espresso coffee and vanilla ice cream

## DESSERTS MAISON

Raspberry-Yoghurt panna cotta 13  
Fresh berries

Crème brûlée 14  
Yoghurt-strawberry ice cream and berries

Toblerone mousse 13  
Garnished with exotic fruits

Kaiserschmarrn 14  
Apple compote, vanilla ice cream

Fresh fruit salad 7.50  
Whipped cream +1.50  
Vanilla ice cream +2

## THE CLASSICS

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Kirchbühl ice coffee                           | 11     |
| Small portion                                  | 9      |
| A dash cherry liquor                           | + 2.50 |
| Iced calvados cream                            | 13.50  |
| Apple, vanilla ice cream and a calvados brandy |        |
| Small portion                                  | 10     |

## HOUSE SPECIALITIES

### MINIMUM 2 PERSONS PREPARED AT YOUR TABLE

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| Sabayon                    | (price per person) 15 |
| Homemade ice cream         |                       |
| Crêpes suzettes flambées   | (price per person) 16 |
| Homemade vanilla ice cream |                       |

## CHEESE

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Cheese trolley with a varied selection of regional<br>hard and soft cheeses | 16 |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|

# PETITS PLAISIRS SUCRÉS

Savourez un dessert fait maison ou une boule de crème glacée suisse.  
De plus, nous offrons une sélection changeante de glaces et sorbets faits maison.

- Vanille
- Fraise
- Café
- Stracciatella
- Choco-Brownie
- Tiramisu
- Yahourt-fraise
- Caramel
- Cannelle
- Massepain-griotte
- Sorbet à l'orange sanguine
- Sorbet au citron

1 boule 3.50    2 boules 6.50    3 boules 9

- Crème fouettée +1.50
- Sauce chocolat maison +1.50

- Café Gourmand 10
- Mini Dessert et café de choix

- Affogato al caffè 8
- Espresso café et glace à la vanille

## DESSERTS MAISON

- Yaourt-framboises pannacotta 13
- Baies fraîches

- Crème brûlée à la française 14
- Glace yahourt-fraise et fruits de saison

- Mousse au toblerone légère 13
- Garnie de fruits exotiques

- Kaiserschmarrn 14
- Compote de pommes, glace à la vanille

- Salades de fruits frais 7.50
- Crème fouettée +1.50
- Glace à la vanille +2

## LES CLASSIQUES

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Café glacé «Kirchbühl»                | 11     |
| Petite portion                        | 9      |
| Accompagné d'eau de vie de cerise     | + 2.50 |
| Crème glacée au Calvados              | 13.50  |
| Pomme, glace à la vanille et calvados |        |
| Petite portion                        | 10     |

## SPÉCIALITÉS MAISON

### DESSERTS À PARTIR DE 2 PERSONNES PRÉPARÉS DIRECTEMENT À TABLE

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| Sabayon au Marsala        | (prix par personne) 15 |
| Glace à la vanille maison |                        |
| Crêpes Suzettes flambées  | (prix par personne) 16 |
| Glace à la vanille maison |                        |

## FROMAGES

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Choix varié de fromages régionaux à pâte dure et molle | 16 |
|--------------------------------------------------------|----|