



Lassen Sie sich in unserem französischen
Let the Brawand family and their team pamper you in our french Restaurant

RESTAURANT „LA MARMITE“

von Familie Brawand und
ihren Mitarbeitern verwöhnen

KÜCHENCHEF / HEAD CHEF
Peter Nydegger

CHEF DE SERVICE & SOMMELIER
Martin Pircher



NOS HORS-D'OEUVRE RECOMMANDÉS

FÜR SIE AUERWÄHLTE VORSPEISEN

SELECTED WARM AND COLD STARTERS

Saumon fumé à l'orange « Gilde etablierter Köche », sauce à l'orange-moutarde et toast

Geräucherter Orangenlachs „Gilde etablierter Köche“
mit Orangensensauce und Toast

*Smoked orange salmon "Gilde etablierter
Köche" with orange mustard sauce and toast*

CHF 21

Tartare de viande séchée de Grindelwald et fromage mou, confiture de tomates et crostini aux aubergines

Tatar vom Grindelwalder Trockenfleisch mit Hüttenkäse

Tomatenmarmelade und Auberginencrostini

*Tartare of dried meat from Grindelwald
with cottage cheese, tomato marmalade and egg-plant crostini*

CHF 19

Noix de Saint-Jacques rôties et filet de sole, risotto à la vanille bourbon, Edamame et mousse à la yuzu

Gebratene Jakobsmuscheln und Seezungenfilet
auf Bourbon Vanille Risotto, Edamame und Yuzuschaum

*Fried scallops and sole fillet
on bourbon vanilla risotto, Edamame and yuzu mousse*

CHF 23

Medaillon de selle d'agneau cuit sous-vide à la roquette, tortelli maison et légumes méditerranées

Sous vide gegartes Lammrückenmedaillon mit Rucola
auf hausgemachtem Tortelli mit mediterranem Gemüse

*Sous-vide cooked medallion of lamb saddle with rocket
on home-made tortelli with Mediterranean vegetables*

CHF 22

Variation d'entrées asiatiques avec rouleau de printemps, petits snacks étuvés et potage au coco, limette et poulet

Asiatische Vorspeisenvariation mit
Frühlingsrolle, Dim Sum und Tom Kha Gai

*Asian appetizer variation
with spring roll, small steamed snacks and coconut-and-lime soup with chicken*

CHF 20

Rouleaux de printemps maison aux légumes et sauces assorties

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse und verschiedenen Saucen

Homemade spring rolls with vegetables and different sauces

1 Stk.
2 Stk.

CHF 7
CHF 13

NOS POTAGES

UNSERE SUPPEN / OUR SOUPS

Potage du jour

Tagessuppe / *Soup of the day*

CHF 9

Potage de potiron aux croûtons et à l'huile de graines

Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Kernöl
Pumpkin cream soup with croutons and core oil

CHF 10

Potage de carottes et oranges à l'espuma de gingembre

Karotten-Orangensuppe mit Ingwerespuma
Carrot and orange soup with ginger espuma

CHF 10

Tom Kha Gai

Potage au coco, limette et poulet

Kokos-Limettensuppe mit Huhn
Coconut-and-lime soup with chicken

CHF 14

Consommé maison Célestine

Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädli
Home-made clear soup with sliced pancakes

CHF 11

ou asiatique aux ravioli et julienne de légumes

oder asiatisch mit Wan Tan und Gemüsestreifen
or Asian Wan Tan Soup with Asian ravioli and sliced vegetables

CHF 13

NOS SALADES

UNSERE SALATE / SALADS

Salade petite du buffet

Kleiner Salat vom Buffet / *Small mixed salad from the buffet*

CHF 10

Salade grande du buffet

Grosser Salat vom Buffet / *Large mixed salad from the buffet*

CHF 13

Assiette de salades grande

Grosser Salatteller / *Large mixed salad plate*

CHF 20

Mozzarella de buffle de Schangnau et jambon fumé de paysage, caviar d'aubergine et tomates cerises

Schangnauer Büffelmozzarella mit Landrauchschinken,
Auberginenkaviar und Kirschtomaten
Buffalo mozzarella from Schangnau
with smoked land ham, aubergine caviar and cherry tomatoes

CHF 20

PLATS DE VIANDE

FLEISCHGERICHTE / MAIN DISHES

AGNEAU

LAMM / LAMB

Médailles de selle d'agneau, croûte de tomates et pesto

Lammrückenmedaillons unter der Tomaten-Pesto-Kruste
Medallions of saddle of lamb under tomato-pesto crust

CHF 42

Nose to Tail

Joues de boeuf braisées au Porto petits onions confits

Geschmorte Rindsbacken mit Portwein, eingelegte Perlzwiebeln
Braised beef cheeks with Port wine, pickled pearl onions

CHF 35

VEAU DE GRINDELWALD

GRINDELWALDER KALBFLEISCH

VEAL FROM GRINDELWALD

Emincé de foie de veau rôti, sauce madère aux fines herbes, garni aux tranches de pommes

Gebatene zarte Kalbsleber an Madeirasauce mit Kräutern, garniert mit Apfelscheiben
Roasted calf's liver in madeira sauce with herbs, garnished with apple slices



CHF 37

Eiger Cordon bleu de veau au mutschli (fromage) et aux dés de viande séchée

Eiger Cordon bleu mit Mutschli und Trockenfleischwürfeln
Eiger cordon bleu of veal with mutschli (cheese) and diced dried meat



CHF 45

BOEUF DE L'OBERLAND BERNOIS

RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND

BEEF FROM BERNESE OBERLAND

Entrecôte "Café de Paris"

Saftiges Entrecôte mit Café de Paris Sauce
Tender sirloin steak with Café de Paris sauce

CHF 49

Cubes de filet de boeuf rôti « Stroganov »

Gebatene Rindsfiletwürfel « Stroganow »
Sliced beef fillet Stroganov

CHF 47

Filet de boeuf, foie gras rôti, Belper Knolle (fromage), sauce au Merlot

Rindsfilet mit gebratener Gänseleber und Belper Knolle umrandet von einer kräftigen Merlotsauce
Beef fillet with fried goose liver and Belper Knolle (cheese) with Merlot sauce

CHF 55

ALLE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE UND BEILAGEN NACH WAHL:

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

ALL MEAT DISHES ARE SERVED WITH FRESH VEGETABLES AND A CHOICE OF:

Rice, noodles, rösti, boiled potatoes, french fries, potato croquettes or gratin dauphinois

POISSONS ET CRUSTACÉS

FISCHE UND KRUSTENTIERE

FISH

Saltimbocca de filet de sandre, jus au Marsala

Saltimbocca vom Zanderfilet, Marsalajus
Saltimbocca of pike-perch fillet, Marsala juice

CHF 38

Truite arc-en-ciel fraîche native meunière ou bleu

Frische einheimische Regenbogenforelle
nach Müllerinart oder blau
*Fresh native rainbow trout
meuniere or au bleu*

CHF 36

NOS SPECIALITÉS À PARTIR DE 2 PERSONNES

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN AB 2 PERSONEN

SPECIALITIES FOR 2 OR MORE PEOPLE:

Chateaubriand, sauce béarnaise

Doppeltes Rindsfilet, Buttersauce mit Estragon
Chateaubriand with bearnaise sauce

p.Pers. CHF 65

Carré d'agneau provençale rôti à l'anglaise

Rosa gebratenes Lammkarree nach provenzalischer Art
Roasted loin of lamb Provence style

p.Pers. CHF 58

ALLE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE UND BEILAGEN NACH WAHL:

Reis, Nudeln, Rösti, Pommes Nature, Pommes Frites, Kroketteen oder Gratin Dauphinois

All fish and meat dishes are served with fresh vegetables and a choice of:

Rice, noodles, rösti, boiled potatoes, french fries, potato croquettes or gratin dauphinois

PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

VEGETARIAN DISHES

Assiette de légumes variés

Bunter Gemüseteller / Assorted vegetable plate

CHF 24

Ravioli farcis aux épinards et à la ricotta "Kirchbühl" en robe de basilic, garnis aux dés de tomates

Hausgemachte Spinat-/Ricotta Ravioli im Basilikumteig mit nussbrauner Butter und Tomatenwürfeln

Home-made spinach and ricotta ravioli in basil paste, brown butter and diced tomatoes

Vorspeise / Starter

CHF 16

Hauptgang/ Main course

CHF 23

Aubergine panée farcie au mozzarella de buffle, sauce tomate, nouilles maison

Panierte Aubergine gefüllt mit Büffelmozzarella an Tomatensauce, hausgemachte Nudeln

Breaded aubergine stuffed with buffalo mozzarella, tomato sauce, homemade noodles

CHF 25

Feta frit, chutney de potiron à la pomme, bouquet de légumes colorés

Frittierter Feta, Kürbis-Apfelchutney, bunte Gemüse garnitur

Deep-fried feta, pumpkin-apple chutney, colourful selection of vegetables

CHF 25

Risotto au safran et bolets, garni aux tomates séchées

Safranrisotto mit Steinpilzen und gedörrten Tomaten

Saffron risotto with boletus and air-dried tomatoes

CHF 22

Feilleté au ragoût de champignons, bouquets de légumes variés

Blätterteigkissen mit Pilzragout und bunter Gemüsevariation

Puff-paste slices with mushroom stew and assorted vegetable garniture

CHF 24



Pad Thai Kao Seuy

Légumes et sauce Thaï curry rouge

Rotes Gemüsecurry

Vegetable curry with red Thai sauce


CHF 23


SPÉCIALITÉS ASIATIQUES

ASIATISCHE HAUPTGÄNGE

ASIAN MAIN DISHES

THAILAND


 **Crevettes géantes rôties au Thaï curry vert**
Grünes Garnelencurry: Gebratene Riesenkrevetten mit grünem Thaicurry
Fried king prawns with green Thai curry CHF 39

 **Thaï curry rouge au dés de suprêmes de poulet, poivrons et courgettes**
Rotes Thaicurry mit Pouletbrustwürfeln, Peperoni und Zucchetti
Red Thai curry with diced chicken breast, sweet peppers and vegetable-marrows CHF 31

VIETNAM

Goujons de suprêmes de poulet rôties au julienne de poivrons, noix de cajou, ananas et oignons de printemps
Huhn mit Ananas und Cashewnüssen, gebratene Pouletbruststreifen mit Peperoni, Cashewnüssen, Ananas und Frühlingszwiebeln
Fried strips of chicken breast with sliced peppers, Cashew nuts, pineapple and spring onions CHF 31

MALAYSIA

 **Crevettes géantes rôties à l'ail, sauce au chili piquante**
Knoblauchgarnelen an Chilisauce
Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch an pikanter Chilisauce
Fried king prawns with garlic in a spicy Chili sauce CHF 39

JAPAN

Suprême de poulet rôti au four, sauce teriyaki
Teriyaki-Huhn: Pouletbrust im Ofen gebraten an Teriyaki-Sauce
Chicken breast roasted in oven with teriyaki sauce CHF 29

BROCHETTE FLAMBÉE KIRCHBÜHL

FLAMBI-SPIESS KIRCHBÜHL

FLAMED SKEWER KIRCHBÜHL

**Suprêmes de poulet à l'ananas,
sauce au curry, flambée au Rhum**

mit Pouletbrust und Ananas an Currysauce, flambiert mit Rum
Chicken breast with pineapple, curry sauce, flamed with rum

CHF 34

**Escalope de veau, sauge et jambon cru,
flambée au cognac**

mit Kalbfleisch, Salbei und Rohschinken, flambiert mit Cognac
Scallop of veal with sage and raw ham flamed with cognac

CHF 47

**Filet mignon de boeuf au lard,
beurre aux fines herbes**

flambée au Whiskey

mit Rindsfilet und Speck an Kräuterbutter flambiert mit Whiskey
Beef fillet with bacon, herb butter flamed with whiskey

CHF 51

**Saumon, crevettes géantes et
sole, flambée au Rhum**

mit Lachs, Riesenkrevetten und
Seezunge, flambiert mit Rum

*Salmon, king prawns and sole,
flamed with rum*

CHF 41

**TOUS LES REPAS SONT GARNIS DE LÉGUMES ET
NOUS VOUS SERVONS UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX**

Zu allen Speisen wird Gemüse und eine
Beilage Ihrer Wahl serviert

*All our dishes are garnished with vegetables
and we serve you the garniture of your choice*

Fleisch- / Fischdeklaration:

Unser Fleisch- und Fischdeklaration
finden Sie beim Eingang des Restaurants aufgehängt.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Notre déclaration de viande et de poisson se trouve à l'entrée du restaurant.
Adressez-vous aux collaborateurs si vous avez des questions.

*You can find our meat and fish declaration
at the entrance of the restaurant.
Please contact our staff if you have any questions.*

Allergien:

Betreffend Allergien und Lebensmittel-
Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an
unsere Servicemitarbeiter.

Adressez-vous aux collaborateurs
concernant des allergies ou des insociabilités

*Please contact our staff in case
of any food allergenic or intolerances.*

Kleiner Hunger:

Gerne bereiten wir für Sie auch kleinere
Portionen zu, die Preisreduktion
beträgt CHF 5

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

*We will provide smaller portions,
the price reduction is CHF 5*