



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

PLAISIR EN GROUPE

L'HOTEL KIRCHBÜHL VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE...

Chers convives,

Nous serions heureux de vous accueillir pour passer un excellent moment avec nous à l'Hôtel Kirchbühl. C'est pourquoi nous venons vers vous pour vous proposer nos menus actuels que vous trouverez en annexe. Nous sommes naturellement disposés à réaliser bien volontiers vos propres envies et idées.

Notre hôtel Kirchbühl est situé au-dessus de l'église du village sur une colline avec une vue imprenable sur la montagnes et les glaciers des Alpes bernoises. Le chemin de crête, Pfingsteggbahn, les pistes de ski et les sentiers de randonnée sont à proximité immédiate. De notre grande terrasse ensoleillée, vous pourrez profiter d'une vue unique sur l'Eiger, le Wetterhorn et les deux glaciers. Un point de vue idéal dépourvu d'habitations. Nos chambres et appartements sont équipés avec tout le confort nécessaire et nous proposons différentes options adaptées aux célibataires comme aux familles.

Nos délices culinaires sont servis sous deux modes de restauration.

Vous aurez le choix entre nos chambres rustiques (Hilty-Stübli et Eiger Stube) pour déguster des plats traditionnels suisses ou vous pourrez déguster une cuisine raffinée et vous régaler dans notre restaurant gastronomique « La Marmite ».

Vous y trouverez des spécialités de viandes, poissons et plats végétariens travaillés avec une grande variété de produits du marché.

N'hésitez pas à nous solliciter si vous souhaitez obtenir davantage d'informations.

Nous espérons pouvoir bientôt vous accueillir et prendre soin de vous.

Salutations amicales

HOTEL KIRCHBÜHL
Vera & Christian Brawand

www.kirchbuehl.ch

Nos suggestions de menu sont valables pour des groupes de 10 personnes minimum et doivent être réservées à l'avance. Les prix s'entendent par personne avec 8 % de TVA inclus. Vous pouvez faire plusieurs changements du nombre de personnes ou annuler sans frais supplémentaires jusqu'à 48 heures avant l'événement. Passé ce délai, en cas d'annulation ou de changement du nombre de participants, des frais supplémentaires de 10 % seront comptés.



APÉRO

PRIX PAR PERSONNE

Canapés au saumon fumé, viande des Grisons, saucisson, fromage et thon	1 pièces	CHF 9
Pâte feuilletée avec du fromage de pavot, sésame, etc..		CHF 6
Mini-roulés au jambon, mini-roulés au fromage, mini-pizzas et autres	5 pièces 3 pièces	CHF 10 CHF 6
Fromage fait maison Züpfe		CHF 11
Bâtonnets de légumes avec du fromage aux herbes, de la sauce à l'ail et de la sauce Tartare		CHF 7
Apéro mélangé avec bâtonnets de légumes, roulés au jambon, roulés au fromage, mini-pizzas		CHF 11
Quiches Lorraines maison		CHF 7

MENUS INDIVIDUELS

Pour votre menu personnalisé, vous bénéficiez de suite des réductions suivantes sur le prix indiqué:

- remise de 5 % pour 3 plats
- remise de 10 % pour 4 plats
- remise de 15 % pour 5 plats



PROPOSITIONS POUR LA COMPOSITION DE MENU INDIVIDUELS

SALADES

Buffet de salades	CHF 9
Mâche avec des morceaux de bacon frit et croûtons sur vinaigrette framboise noix	CHF 12.50
Salade verte colorée avec des émincés de filets d'agneau frits sur vinaigrette balsamique	CHF 15.50
Salade de tomates avec mozzarella de buffle véritable de Schangnau, du basilic frais et de l'huile d'olive extra vierge	CHF 10.50

SOUPES

Consommé avec insert au choix moelle osseuse, quenelles de foie, raifort, Flädli	CHF 9.50
Pulpe de tomates avec quenelle de fromage blanc et basilic	CHF 9.50
Soupe de tomates blanches, crème de basilic et jambon cru Grissini	CHF 10.50
Soupe crème de carottes au gingembre et poulet	CHF 12.50
Velouté de potiron avec croûtons à l'ail et graines de citrouille rôties	CHF 9.50
Soupe de noix de coco citron vert avec poulet	CHF 10.50
Soupe claire queue de boeuf avec légumes perlés et Sherry	CHF 9.50

Soupes de saisons

Crème d'asperges avec des tranches de jambon cru (printemps)	CHF 10.50
Soupe à l'ail (printemps)	CHF 9.50
Soupe d'ortie (printemps ,été)	CHF 9.50
Soupe de choucroute avec saucisses Grümpel (automne, hiver)	CHF 10.50



AMUSE-BOUCHES FROIDS

Fumé orange saumon «spécialité du chef» avec sauce moutarde orange et Blinis	CHF 20.50
Apéritif melon avec melon, melon cocktail au vin de Porto et double jambon fumé	CHF 15.50
Terrine champignon Morelles maison avec de la gelée de vin de Porto servie avec de la salade Waldorf et de la sauce Cumberland	CHF 17.50
Tartare de thon sur carpaccio de concombre avec huile de citron et aioli wasabi	CHF 19.50
Carpaccio de bœuf mariné à l'huile de truffe et râpé de fromage	CHF 17.50
Mousse d'avocat aérée accompagnée de crevettes frites à la vinaigrette de tomate	CHF 15.50
Fumé de magret de canard avec Chutney de pommes	CHF 18.50
Tartare de Grindelwald séché avec du fromage cottage accompagné de marmelade de tomate	CHF 15.50
Variation de truite, mousse, terrine de truite fumée, truite et tartare de truite	CHF 19.50

ENTRÉES CHAUDES

Gaufres de pommes de terre maison avec veau et champignons dans une sauce à la crème	CHF 18
Poitrine de caille frite sur risotto de blé au jus de vin de Porto	CHF 18.50
Raviolis maison aux épinards dans une croûte de basilic servis avec un concassé de tomates et du beurre brun	CHF 15
Filet de truite sur lit de poireaux avec champignons et jus de morelles	CHF 17
Pétoncles poêlés au vinaigre balsamique	CHF 20
Crevettes grillées embrochées au pesto et risotto d'asperges aux fines herbes	CHF 19
Filet d'agneau frit sur couscous de betterave au yaourt de thym	CHF 19
Couches de lasagnes avec ragoût de poisson et sauce au Riesling	CHF 18
Une pâte feuilletée croustillante avec un ragoût de champignons de forêt	CHF 17



PLATS PRINCIPAUX

Variation de viande bovine-, Veau- et filet de porc maison avec sauce aux morilles, sauce béarnaise, sauce au poivre vert	CHF 55
Rôti de bœuf avec Sauce béarnaise	CHF 45
Steak de veau grillé avec sauce à la crème Calvados	CHF 49
Médaillons de filets de porc frits aux cèpes	CHF 44
Médaillons de filets de veau grillés avec sauce aux morilles	CHF 57
Rôti de veau glacé au four avec jus d'herbe	CHF 35.50
Bandes de Zurich	CHF 39.50
Filet de boeuf grillé avec jus de truffe	CHF 59
Filet de boeuf « Wellington »	CHF 50
Poitrine de pintade rôtie à la sauge et prosciutto	CHF 35.50
Magret de canard rôti rose avec sauce à l'orange et caramélisé aux kumquats	CHF 33.50
Filet d'agneau en croûte d'ail aux herbes avec sauce au vin rouge fort	CHF 44
Poitrine de poulet farcie avec des tomates séchées et champignons	CHF 29.50

Comme plats d'accompagnement:

Bouquet de légumes saison

Croquettes de pommes de terre, gratin dauphinois, nouilles, riz, risotto, frites à la française,
pommes de terre

POISSONS ET CRUSTACÉS

Filet de truite poché à l'art de Zoug	CHF 31
Roulés de crevettes sur sauce à l'aneth	CHF 48.50
Filet de sandre sur légumes, poireaux et champignons, jus de Morelles	CHF 32.80
Filet de bar rôti au beurre de sauge et à l'ail	CHF 30.50
Brochette de crevettes grillées avec coquilles Saint Jacques sauce beurre blanc	CHF 35



FROMAGE ET FONDUE

Fondue au fromage doux ou fort avec du pain, des pommes de terre, des cornichons et des oignons	CHF 25
Raclette avec pommes de terre, oignons et cornichons préparée à votre propre table	CHF 21 CHF 29
Fondue Chinoise ou bourguignonne <i>Fondue à la viande cuite dans le bouillon ou l'huile avec différentes sauces et accompagnements, avec du riz, des frites à la Française et un buffet de salades</i>	CHF 46
Pour accompagner les plats au fromage, nous vous recommandons une Roichplättli en entrée	CHF 15.50

DESSERTS

Mousse au chocolat ou mousse de Toblerone avec garniture aux fruits	CHF 11.50
Crème glacé garnie de fruits et coulis de fruits de saison	CHF 8.50
Karama caramel et fruits	CHF 8.50
Crème brûlée avec glace vanille	CHF 10.50
Salade de fruits frais à la crème Crème glacée supplémentaire par boule	CHF 8.50 CHF 3.50
Variation de sorbets garnis de fruits et coulis de fruits	CHF 11.50
Panna Cotta aux fruits de la forêt	CHF 9.50
Gratin de fraises à la glace aux bonbons	CHF 10
Poires au vin rouge avec crème glacée cannelle	CHF 9.50
Crème bavaroise aux framboises	CHF 8.50
Buffet de desserts à partir de 20 personnes	CHF 15
Spécialité de la maison: glacé crème avec un soupçon de Calvados	CHF 11.50



SUGGESTIONS DE MENUS

MENU 1

Buffet de salades

--

Consommé avec Flädli

--

Steak de porc à la sauce aux champignons forestiers

Pâtes

Garniture de légumes

--

Crème brûlée avec glace vanille

CHF 49.50 PAR PERSONNE

MENU 2

Tartare de saumon fumé et crème sure d'aneth

Servi avec des blinis de sarrasin

--

Consommé de tomates avec boulettes de Quark basilic

--

Rosbif avec Sauce béarnaise

Gratin de pommes de terre

Garniture de légumes

--

Panna cotta entourée de baies sauvages chaudes

CHF 69 PAR PERSONNE

MENU 3

Terrine de champignons Morelles maison avec de la gelée de vin de Porto

Servie avec sauce Cumberland et salade Waldorf

--

Crème de courgettes, soupe avec des croûtons au thym

--

Rôti de longe de veau à la crème aux herbes

Pommes de terre Williams

Garniture de légumes

--

Mousse de Toblerone garnie avec des fruits frais

CHF 78 PAR PERSONNE



MENU 4

Fumé de magret de canard avec Chutney de pommes

--

Velouté de potiron aux noix grillées

--

Médallions de filet de bœuf grillés avec sauce au poivre vert

Gratin de pommes de terre

Garniture de légumes

--

Mousse chocolat blanc aux framboises

CHF 81 PAR PERSONNE

MENU 5

Mâche avec des émincés de filet d'agneau

Vinaigrette aux framboises

--

Soupe aux herbes alpines

--

Brochettes de crevettes sur risotto au champagne

--

Steak de veau frit avec sauce aux champignons

Pâtes

Garniture de légumes

--

Parfait Prunes Mirabelles aux cerises aigres

CHF 87 PAR PERSONNE

MENU 6

Saumon fumé rose avec des asperges vertes à la vinaigrette aux herbes

--

Soupe de mousse de pesto avec pin torréfié

--

Poitrine de caille frite sur purée de pommes de terre aux truffes

Avec sauce au Porto

--

Médallions de filet de veau en croûte aux champignons Morelles sauce au cognac

Taglierini bicolore et bouquet de légumes

--

Crème brûlée Française avec glace à la pistache

Cassis et figues

CHF 92 PAR PERSONNE



MENU 7

Tartare de thon sur carpaccio de concombres
Avec aioli Wasabi

--

Roulés de pintade à l'essence de champignon

--

Raviolis maison asperges

--

Veau farci roulé avec Ziger et bœuf Grindelwald
Risotto vin rouge | Bouquet de légumes

--

Gâteau au chocolat chaud
Avec sauce aux fruits de la passion et une boule de glace vanille

CHF 81 PAR PERSONNE

MENU 8

Apéritif melon avec morceaux de melon et cocktail
Garni de deux jambons secs

--

Velouté de cresson

--

Filet de bar rôti Noilly Prat Sabayon
Sur un lit de fenouil

--

Médailles de filet mignon de porc sauce à la moutarde de Dijon
Pommes de terre Berny | Bouquet de légumes

--

Crème bavaroise aux fraises
Et pesto sucré

CHF 78 PAR PERSONNE

MENU 9

Soupe à l'orge séché au bœuf de Grindelwald

--

Boeuf braisé au Merlot étouffé
Façon recette de grand-mère
Pommes de terre | Bouquet de légumes

--

Poches de pommes frites avec sauce vanille
Et sa crème glacée à la cannelle

CHF 49 PAR PERSONNE



BUFFET DE KIRCHBÜHL

Tous les vendredis dès 19h
dès 30 personnes

BUFFET DE SALADES

Grand choix de salades avec différentes sauces

AMUSE-BOUCHES FROIDS

Diverses terrines de viandes et pâtés
Terrines de poisson, quenelles de poisson
Médallions de saumon
Moules à la vinaigrette
Cocktail de crevettes
Filets de truite fumée et saumon fumé
Carpaccio de bœuf séché à l'air avec du fromage
Chiffonnade de melon, tomates avec mozzarella
Courgettes et aubergines marinées

SOUPE

Soupe fraîche de saison

PLATS CHAUDS

Rosbif avec sauce béarnaise
Gigot d'agneau aux herbes et à l'ail
Rôti de porc
Jambon à la pâte à pain
Gratin de pommes de terre, garniture de légumes

DESSERTBUFFET

Crème au caramel
Panna Cotta aux baies
Crème glacée de Calvados
Salade de fruits frais
Strudel aux pommes avec sauce vanille
Tranches de fruits
Meringues à la crème Chantilly
Gâteau aux fruits
Mousse au chocolat noir
Tiramisù
Crème brûlée
Fontaine à chocolat

Fromages sur le chariot

PRIX PAR PERSONNE CHF 66



PROPOSITIONS DE MENUS INDIVIDUELS - CUISINE D'ASIE

AMUSE-GUEULES

LUMPIA

Rouleaux de printemps aux légumes
et différentes sauces

1 PCs.
2 PCs.

CHF 7
CHF 13

JAM NUA

 Steak de boeuf assaisonné sur salade
avec sauce asiatique

CHF 21

Variation d'apéritifs asiatiques
avec des rouleaux de printemps, Dim sum et Tom de shaam gai

CHF 20

DIM - SUM

Collations cuites à la vapeur

6 PCs.
12 PCs.

CHF 7
CHF 13

SOUPES

TOM KHA GAI

Soupe de noix de coco au poulet

CHF 14

WAN TAN SOUP

Consommé avec raviolis asiatiques et légumes

CHF 13

PLATS VÉGÉTARIENS

THAÏLANDE

PAD THAI KAO SEUY

 Cari de légumes rouges

CHF 23

INDONESIE

NASI GORENG

Plat de riz avec beaucoup de légumes

CHF 22



PLATS PRINCIPAUX

CHINE

Croustillant miel crevettes

Crevettes frites dans de la pâte de sésame et arrosées avec du miel chaud

CHF 39

Filet de Pangasius aigre-douce

Cube de poisson-chat frit sauce aigre douce avec des bandes d'ananas, des poivrons et des concombres

CHF 34

INDONESIE

Nasi Goreng

Plat de riz avec émincés de poulet, légumes et oeufs au plat

CHF 25

MALAISIE



Crevettes avec sauce chili

Frites à l'ail, gambas à l'ail dans une sauce chili épicée

CHF 39

THAILANDE



Curry de crevettes vertes

Crevettes frites avec Sauce thaï au curry vert

CHF 39



Poulet thaï au curry rouge,

poivrons et courgettes

CHF 31

JAPON

Poulet teriyaki

Poitrines de poulet frites au four sauce teriyaki

CHF 29

Crevettes et légumes tempura

CHF 35

VIETNAM

Poulet à l'ananas et noix de cajou

Poitrine de poulet rôti aux poivrons, Noix de cajou, ananas et oignons verts

CHF 31

INDE



Agneau Vindaloo

Cube d'entrecôte d'agneau au curry Vindaloo

CHF 39

Poulet Tandoori

Poitrine de poulet marinée et grillée au four avec une pâte au yaourt et aux fines herbes

CHF 29

Comme plat d'accompagnement, nous servons du riz au jasmin.