



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

M E N U V O R S C H L Ä G E

Unsere Menuvorschläge gelten für Gruppen ab 10 Personen und sind nur auf Vorbestellung erhältlich.

Die aufgeführten Preise verstehen sich pro Person inkl. 7.7% MwSt.

Annulationen und Personenzahländerungen ohne Kostenfolge bis 48 Stunden vor Anlass. Spätere Annulationen oder Personenzahländerungen von mehr als 10 % müssen berechnet werden.



Das Hotel Kirchbühl lässt grüssen...

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie beabsichtigen, Ihren Anlass bei uns im Hotel Kirchbühl durchzuführen. Gerne stellen wir uns kurz vor und senden Ihnen in der Beilage unsere aktuellen Menuvorschläge zu. Selbstverständlich sind wir auch gerne bereit, Ihre eigenen Wünsche und Ideen zu verwirklichen.

Unser Hotel Kirchbühl liegt oberhalb der Dorfkirche auf einer Anhöhe mit atemberaubender Aussicht auf die umliegenden Berge und Gletscher der Berner Alpen. Die Firstbahn, Pfingsteggbahn sowie das gesamte Ski- und Wandergebiet sind in unmittelbarer Nähe. Von unserer grossen Sonnenterrasse aus geniessen Sie eine einmalige Aussicht auf Eiger und Wetterhorn sowie die beiden Gletscher. Sie sehen, idealer kann man gar nicht wohnen!

Unsere Zimmer und Wohnungen sind mit allem Komfort ausgestattet und wir haben viele verschiedene Möglichkeiten für Singles wie auch Familien anzubieten. Für den kulinarischen Genuss bieten wir Ihnen zwei Restaurants an. Sie haben die Wahl, in unseren rustikalen Stuben (Hilty-Stübli und Eiger Stube) traditionelle Schweizer Gerichte und kleine, aber feine Gerichte zu geniessen oder in unserem Gourmet-Restaurant „La Marmite“ nach Herzenslust zu schlemmen. Sie finden von Spezialitäten über Fleisch und Fisch bis Vegetarisch eine grosse Auswahl an marktfrischen Speisen.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

HOTEL KIRCHBÜHL

Vera & Christian Brawand-Küng

Apéro

Canapés mit Rauchlachs, Bündnerfleisch, Salami, Käse und Thunfisch	pro Stück	CHF 9
---	-----------	-------

Preise pro Person

Blätterteiggebäck mit Mohn, Sesam, Käse u.a.	CHF 6
--	-------

Mini Schinkengipfeli, Chäschüechli, Minipizzas u.a. 5 Stk.	CHF 10
--	--------

3 Stk.	CHF 6
--------	-------

Hobelkäse mit hausgemachter Züpfe	CHF 15
-----------------------------------	--------

Gemüsedips mit Kräuterquark, Knoblauchsauce und Tartaresauce	CHF 8
---	-------

Apéro gemischt mit Gemüsedips, Schinkengipfeli, Chäschüechli und Minipizzas	CHF 15
--	--------

Hausgemachte Quiche Lorraine	CHF 8
------------------------------	-------

Bei Ihrem individuell zusammengestellten Menu profitieren Sie von folgenden Reduktionen auf den unten genannten Preisen:

ab 3 Gängen 5% Rabatt

ab 4 Gängen 10% Rabatt

ab 5 Gängen 15% Rabatt

VORSCHLÄGE ZUR INDIVIDUELLEN MENUZUSAMMENSTELLUNG

Salate

Salat vom Buffet	CHF 10.00
Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfeln und Croûtons an Himbeernussdressing	CHF 15.00
Bunte Blattsalate mit gebratenen Lammfiletstreifen an Balsamicodressing	CHF 17.00
Tomatensalat mit echtem Büffelmozzarella aus Schangnau mit frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl	CHF 13.00

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage zur Auswahl: Flädli, Eierstich, Leberklösschen Markklösschen	CHF 10.00
Tomatenessenz mit Quarkbasilikumklösschen	CHF 11.00
Weisse Tomatensuppe mit Basilikumrahm und Rohschinkengrissini	CHF 12.00
Karottencremesuppe mit Ingwer und Pouletsatayspiessli	CHF 13.00
Kürbiscremesuppe mit Knoblauchcroûtons und gerösteten Kürbiskernen	CHF 11.00
Kokoslimettensuppe mit Pouletwürfeli	CHF 13.00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüseperlen und Sherry	CHF 11.00
<u>Saisonale Suppen</u>	
Spargelcremesuppe mit Rohschinkenstreifen (Frühling)	CHF 11.00
Bärlauchcremesuppe (Frühling)	CHF 10.00
Brennesselsuppe (Frühling ,Sommer)	CHF 10.00
Marroniselleriesuppe mit Wildschweinschinken	CHF 12.00

Kalte Vorspeisen

Geräucherter Orangenlachs „Gilde etablierter Köche“ mit Orangensauce und Blinis	CHF 22.00
Melonenvorspeise mit Melonenfächer, Melonencocktail mit Portwein und zweierlei Rohschinken	CHF 18.00
Hausgemachte Morchelterrinen mit Portweingelee serviert mit Salat Waldorf und Cumberlandsauce	CHF 19.00
Thunfischtatar auf Gurkencarpaccio mit Limonenöl und Wasabiajoli	CHF 22.00
Rindfleischcarpaccio mariniert mit Trüffelöl und Grindelwalder Hobelkäse	CHF 20.00
Luftiges Avocadomousse begleitet von gebratenen Riesenkrevetten an Tomatenvinaigrette	CHF 19.00
Geräucherte Entenbrust mit Apfelchutney	CHF 19.00
Tatar von Grindelwalder Trockenfleisch mit Hüttenkäse begleitet von Tomatenmarmelade	CHF 19.00
Variation von der Forelle mit Mousse von geräucherter Forelle, Forellenterrine und Forellentatar	CHF 22.00

Warme Vorspeisen

Gebratene Wachtelbrüstchen auf mediterranem Couscous mit Thymianjoghurt-Dip	CHF 19.00
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt im Basilikumteig serviert mit brauner Butter und Tomatenconcassé	CHF 16.00
Gebratenes Forellenfilet auf einem Lauchbeet mit Morcheljus	CHF 20.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf sautiertem Brüsseler mit Balsamico	CHF 20.00
Grillierter Krevettenspiess auf Spinat-Zitronenrisotto mit Kräuterpesto	CHF 19.00
Geschichtete Lasagne mit Fischragout und Rieslingsauce	CHF 22.00
Knuspriges Blätterteigkissen mit Waldpilzragout	CHF 17.00

Hauptgerichte

Variation von Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet nach Art des Hauses mit Sauce Bernaise, Morchelsauce und grüner Pfeffersauce	CHF 55.00
Saftiges Roastbeef mit Sauce Bernaise	CHF 48.00
Grilliertes Kalbssteak mit Calvadosrahmsauce	CHF 51.00
Gebratene Schweinsfiletmedaillons mit Steinpilzen	CHF 44.00
Grillierte Kalbsfiletmedaillons mit Morchelsauce	CHF 57.00
Im Ofen glasierter Kalbsbraten mit Kräuterjus	CHF 37.00
Zürcher Geschnetzeltes	CHF 40.00
Grilliertes Rindsfilet mit Trüffeljus	CHF 59.00
Rindsfilet „Wellington“	CHF 55.00
Gebratene Perlhuhnbrust mit Salbei und Rohschinken	CHF 37.00
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce und karamellisierten Kumquats	CHF 35.00
Lammrückenfilet unter der Kräuterknoblauchkruste mit kräftiger Rotweinsauce	CHF 44.00

Als Beilagen:

Gemüsebouquet nach Saison
Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Nudeln,
Reis, Risotto, Pommes Frites, Salzkartoffeln

Fisch und Krustentiere

Pochierte Forellenfilets nach Zuger Art	CHF 38.00
Seezungenröllchen gefüllt mit Krevetten an Dillsauce	CHF 49.00
Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Morcheljus	CHF 35.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Yuzusauce	CHF 34.00
Grillierter Krevettenspiess mit Jakobsmuscheln auf weisser Buttersauce	CHF 38.00

Käse und Fondue

Käsefondue mild oder rassig mit Brot, Kartoffeln Cornichons und Silberzwiebeln	CHF 27.00
Raclette mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons Portion	CHF 21.00
Party (selber am Tisch zubereitet)	CHF 29.00
Fondue Chinoise oder Bourguignonne Fleischfondue in der Brühe oder im Öl mit verschiedenen Saucen und Beilagen mit Reis und Pommes Frites und Salat vom Buffet	CHF 48.00
Zu den Käsegerichten empfehlen wir ein Hilty-Teller als Vorspeise	CHF 23.00

Menu 1

Salat vom Buffet

Kraftbrühe mit Flädli

Schweinssteak auf Waldpilzsauce

Hausgemachte Nudeln

Gemüse garnitur

Gebrannte Creme mit hausgemachtem Vanilleeis

CHF 55.00 pro Person

Menu 2

Tatar von Rauchlachs mit Dill und Sauerrahm

Serviert mit Buchweizenblinis

Tomatenkraftbrühe mit Quarkbasilikumklösschen

Roastbeef mit Sauce Bernaise

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Thymian-Joghurt-Panna Cotta mit Himbeerespuma

CHF 73.00 pro Person

Menu 3

Hausgemachte Morchelterrinen mit Portweingelée

serviert mit Cumberland sauce und Salat Waldorf

Zucchetticremesuppe mit Thymiancroûtons

Kalbskarreebraten an Kräuterrahmsauce

Williamskartoffeln

Gemüse garnitur

Tobleronemousse mit frischen Früchten garniert

CHF 80.00 pro Person

Menu 4

Geräucherte Entenbrust mit Apfelchutney

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

Grillierte Rindsfiletmedaillons

Mit grüner Pfeffersauce

Kartoffelgratin

Gemüsegarnitur

Weisses Schokoladenmousse mit Himbeeren

CHF 83 pro Person

Menu 5

Nüsslisalat mit Lammfiletstreifen

an Himbeerdressing

Alpenkräutersuppe

Krevettenspiess auf Champagnerrisotto

Gebratenes Kalbsteak an Steinpilzsauce

Hausgemachte Nudeln

Gemüsegarnitur

Mirabellenparfait mit Sauerkirschen

CHF 89 pro Person

Menu 6

Rauchlachsrose mit grünem Spargel an Kräutervinaigrette

Pestoschaumsuppe mit gerösteten Pinien

Gebratene Wachtelbrust auf getrüffeltem Kartoffelpüree

Mit Portweinsauce

Kalbsfiletmedaillons unter der Morchelkruste

an Cognacsauce

Zweifarbige Taglierini

Gemüsebouquet

Französisch gebrannte Creme mit hausgemachter Orangenglace
und Cassisfeigen

CHF 92 pro Person

Menu 7

Melonenvorspeise mit Melonenfächer und Cocktail
garniert mit zweierlei Rohschinken

Kresserahmsuppe

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Noilly Prat Sabayon
auf einem Fenchelbeet

Schweinsfiletmedaillons mit einer Dijonsensauce

Bernykartoffeln

Gemüsebouquet

Bayrische Creme mit Erdbeeren
Und süsser Pesto

CHF 85 pro Person

Menu 9

Gerstensuppe mit Grindelwalder Trockenfleisch

36 Stunden gegarter Rindshuftdeckel, Bordelaiser Sauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Frittierte Apfeltaschen mit Vanillesauce
und Zimteis

CHF 53 pro Person

KIRCHBÜHLBUFFET

Jeden Freitag ab 19.00 Uhr
ab 30 Personen jederzeit möglich

Salatbuffet: Grosse Salatauswahl mit verschiedenen Saucen

Kalte Vorspeisen: Verschiedene Fleischterrinen und Pasteten
Fischterrine
Lachsmédailles
Muscheln mit Vinaigrette
Krevettencocktail
Rauchlachs und geräuchte Forellenfilets
Trockenfleischcarpaccio mit Hobelkäse
Rindscarpaccio
Avocado mit Honigvinaigrette
Antipasti
Vitello Tonnato
Roastbeefröllchen
Melonenschiffchen,
Tomaten mit Büffel-Mozzarella
Marinierte Aubergine und Zucchini

Suppe: Frische Suppe der Jahreszeit angepasst

Warme Spezialitäten: Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Lammgigot mit Kräutern und Knoblauch
Schweinsbraten
Schinken im Brotteig
Kartoffelgratin, Gemüse garnitur

Dessertbuffet: Caramelköpfl
Panna Cotta mit Waldbeeren
Geeiste Calvadoscreme
Frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Meringues mit Rahm
Früchtekuchen
Dunkles Schokoladenmousse
Tiramisù
Gebrannte Creme

Käse vom Wagen

Preis pro Person CHF 69

Desserts

Schokoladenmousse oder Tobleronemousse
mit Früchten garniert CHF 12.00

Rahmgefrorenes nach Saison ausgarniert mit Früchten
und passender Fruchtsauce CHF 10.00

Caramelköppli mit Rahm und Früchten CHF 9.00

Gebrannte Creme mit hausgemachtem Vanilleeis CHF 11.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 9.00
zusätzliche Glacé pro Kugel CHF 3.50

Variation von hausgemachten Sorbets im Saaner Bräzeliblatt
garniert mit Früchten und Fruchtsauce CHF 12.00

Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren CHF 10.00

Erdbeergratin mit hausgemachter Vanilleglace CHF 12.00

Rotweinbirne mit Zimteis CHF 10.00

Bayrische Creme mit Himbeersauce CHF 10.00

Dessertbuffet ab 20 Personen CHF 15.00

Hausspezialität:

Geeiste Calvadoscreme mit einem Schuss Calvados CHF 12.00

Vorspeisen

Lumpia

**Frühlingsrollen mit Gemüse
und verschiedenen Saucen** 1 Stk. CHF 7
2 Stk. CHF 13

**Asiatische Vorspeisenvariation mit
Frühlingsrolle, Dim Sum und Tom kha gai** CHF 20

Dim - Sum

Kleine gedämpfte Köstlichkeiten 6 Stk. CHF 7
12 Stk. CHF 13



scharf / peppered / poivré

Suppen

Tom Kha Gai

Kokos-Limettensuppe mit Huhn CHF 14

Vegetarische Speisen

Thailand

Pad Thai Kao Seuy

Rotes Gemüsecurry  CHF 23

Hauptgänge

China

Knusprig frittierte Honiggarnelen CHF 39
**Riesenkrevetten im Sesamteig frittiert und mit warmem
Honig beträufelt**

Pangasiusfilet süss-sauer CHF 34
**Frittierte Pangasiuswürfel an süss-saurer Sauce
mit Ananas, Peperoni- und Gurkenstreifen**

Malaysia

Knoblauchgarnelen an Chilisauce  **CHF 39**
Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch an pikanter Chilisauce

Thailand

Grünes Garnelencurry  **CHF 39**
Gebratene Riesenkrevetten mit grünem Thaicurry

Rotes Thaicurry mit Poulet, Peperoni und Zucchetti  **CHF 31**

Japan

Teriyaki-Huhn **CHF 29**
Pouletbrust im Ofen gebraten an Teriyaki-Sauce

Tempura von Gemüse und Riesenkrevetten **CHF 35**

Vietnam

Huhn mit Ananas und Cashewnüssen **CHF 31**
Gebratene Pouletbruststreifen mit Peperoni, Cashewnüssen, Ananas und Frühlingszwiebeln

Als Beilage servieren wir Ihnen Jasminreis