### **VORSPEISEN**

E GABLETA SALAT VOM BÜFFET Kleiner petite Grosser grande Salades du buffet	CHF CHF	11 14
GEISSCHÄS MID HUNG U SALAT Gratinierter Ziegenkäse auf Toast mit Honig und Salat Fromage de chèvre gratiné sur toast, miel et salades assorties	CHF	17
CARPACCIO VOM OBERLÄNDER RIND MID HOBELCHÄS, BIRNENCHUTNEY UND BRIOCHE Rindfleischcarpaccio mit Grindelwalder Hobelkäse Carpaccio de bœuf de l'Oberland Avec fromage à rebibes, chutney de poires et brioche	CHF	25

### **SUPPEN**

### **TAGESSUPPA**

**Tagessuppe** CHF

Potage du jour

### ZIBELENSUPPA MID 3790 NORDWAND BIER Zwiebelsuppe mit 3790 Nordwand Bier und Bergkäsecroutons

EIGERNESS ORIGINAL CHF

Soupe à l'oignon et à la 3790 Nordwand Bière, croûtons au fromage de montagne

# GÄRSCHTESUPPA MIT GRINDELWALDER TROCHEFLEISCH Grindelwalder Gerstensuppe mit Grindelwalder Trockenfleisch Crème à l'orge, viande séchée de Grindelwald



CHF 13

10

12

### **AUS SCHWEIZER GEWÄSSERN**

# BRÄGLED EGLIFILE US RINGGEBÄRG Gebratene Eglifilets aus Ringgenberg Butter, Mandeln, Petersilienkartoffeln und Gemüse

Filets de perche de Ringgenberg rôties, au beurre, amandes, pommes de terre persillées et bouquet de légumes

## BRÄGLED FORELLE US GSTEIGWILER Gebratene Gsteigwiler Forelle Müllerinart oder Blau Petersilienkartoffeln und Gemüse

Truite rôtie de Gsteigwiler meunière ou bleue Pommes de terre persillées et légumes CHF 46

CHF 42

### **VEGETARISCHE GERICHTE**

### **HUUSGMACHT NÜDELI MID PILZSOSSEN**Hausgemachte Nudeln an Waldpilzrahmsauce

CHF 24

Nouilles maison, sauce à la crème aux champignons

### GMIESTÄLLER MID GSCHWELLTE U SUURRAHM Reichhaltiger Gemüseteller mit neuen Kartoffeln und Sauerrahm

CHF 28

Assiette de légumes variés, pommes de terre nouvelles, crème acidulée

### **HUUSGMACHT GLETSCHERHÜETLI MID NIDLA U CHÄS**

Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse, dazu geröstete Zwiebeln und Apfelschnitze

CHF

F 24

Pâtes maison, sauce à la crème au fromage alpestre, oignons rôtis et tranches de pommes

### **VOM HERD**

EIGER CORDON BLEU mit Eiger-Mutschli und Trockenfleischwürfeln gefür serviert mit Pommes frites und marktfrischem Genfarci au Mutschli de l'Eiger et cubes de viande séchées, servi avec des frites et un choix de légumes	•	CHF	47
SCHWEINSRÜCKENSTEAK mit rassiger Pfefferkruste, Kroketten und Gemüsegarnitur Steak de selle de porc croûte au poivre, croquettes et garniture de légumes		CHF	36
ISI SPEZIALITÄT (ab 2 Personen / de 2	2 personnes)		
OBERLENDER FLEISCHFONDÜ Fleischfondue nach Oberländer Art Salat vom Buffet, hausgemachte Saucen und Garnituren, Reis und Pommes Frites  Fondue de viande de l'oberland bernois Salades du buffet, sauces et garnitures, riz et frites	g p.Pers.	CHF	48
Supplement Fleisch / viande supplémentaire	100 g	CHF	17

### CHALBSSCHNITZEL MID POMMES FRITES **Paniertes Schnitzel vom Kalb mit** CHF 42 **Pommes Frites und Gemüsegarnitur** Escalope de veau panée Pommes frites et légumes **CHALBS-GSCHNÄTZLETS MID PILZEN** Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen und Speckrösti CHF 43 Emincé de veau, champignons des bois et roesti au lard ANKELÄBERLI NACH GROSMUETER'S ART Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Speckrösti CHF 38 Emincé de foie de veau au beurre, roesti au lard

### **RÖSTI UND KÄSE-SPEZIALITÄTEN**

### "CHIJER" - RESCHTI

Rösti mit Zwiebeln, Speck und Spiegelei gratiniert mit Eigerraclette

CHF 25

Roesti aux oignons, lard, oeuf sur le plat gratiné au fromage de raclette «Eiger»

### **CHÄSFONDÜ**

Kirchbühl Käsefondue hauseigene Mischung mit einheimischen Käsesorten

EIGERNESS

ORIGINAL
GRINDELWALD

CH 29

Fondue de Grindelwald, fromage de la vallée

#### HIESIGS RACLETTE US DR EIGERMILCH

mit Kartoffeln / aux pommes de terre und hausgemachten süss-sauren Zwetschgen, Silberzwiebeln und Cornichons

Portion

Silberzwiebeln und CornichonsPortionCHF21pruneaux aigre-doux maison, cornichons et oignonsà discrétionCHF30