

# APPETIZERS

## Mixed salad from the buffet

**Small** kleiner

CHF 11

**Big** grosser

Salat vom Buffet

CHF 14

## Gratinated goat cheese on toast with honey and salads

Gratinierter Ziegenkäse auf Toast  
mit Honig und Salat



CHF 17

## Carpaccio of Oberland beef with sliced cheese, pear chutney and home made brioche

Carpaccio vom Oberländer Rind  
mit Hobelkäse, Birnenchutney und hausgemachtem Brioche

CHF 25

Our prices include 8.1% VAT

## SOUPS

### Soup of the day

Tagessuppe

CHF 10

### Onion soup with 3790 Nordwand Bier and mountain cheese croutons

Zwiebelsuppe mit 3790 Nordwand Bier  
und Bergkäsecroutons



CHF 12

### Barley soup from Grindelwald with dried meat from Grindelwald

Grindelwalder Gerstensuppe  
mit Grindelwalder Trockenfleisch



CHF 13

Our prices include 8.1% VAT

## NATIVE FISH VARIETIES

**Roasted perch fillets from Ringgenberg,  
butter, almonds, parsley potatoes and vegetables** CHF 46

Gebratene Eglifilets aus Ringgenberg  
Butter, Mandeln, Petersilienkartoffeln und Gemüse

**Rosted Gsteigwiler trout meuniere or blue  
parsley potatoes and vegetables** CHF 42

Gebratene Gsteigwiler Forelle Müllerinart oder Blau  
Petersilienkartoffeln und Gemüse

## VEGETARIAN FOOD

<b>Homemade pasta with forest mushroom cream sauce</b> Hausgemachte Nudeln an Waldpilzrahmsauce	CHF	24
<b>Rich vegetable plate with new potatoes and sour cream</b> Reichhaltiger Gemüseteller mit Frühkartoffeln und Sauerrahm	CHF	28
<b>Homemade pasta with cream sauce and alpine cheese served with roasted onions and apple slices</b> Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse dazu geröstete Zwiebeln und Apfelschnitze	CHF	24



Our prices include 8.1% VAT

# MAIN DISHES

## OUR SPECIALITY (from 2 persons / de 2 personnes)

### OBERLENDER MEAT FONDUE

**Meat fondue Oberland-style**

**with mixed salad and many side dishes** 200g p.pers. CHF 48

Fleischfondue nach Oberländer Art  
mit Salatbuffet und vielen Beilagen

**Supplement meat / Supplement Fleisch** 100g CHF 17

### EIGER CORDON BLEU

**stuffed with Eiger mutschli and dried meat cubes** CHF 47

**served with French fries and market-fresh vegetables**

mit Eiger-Mutschli und Trockenfleischwürfeln gefüllt,  
serviert mit Pommes frites und marktfrischem Gemüse

### STEAK OF SADDLE OF PORK

**with spicy pepper crust** CHF 36

**Croquettes and vegetable garnish**

Schweinsrückensteak  
mit rassisger Pfefferkruste,  
Kroketten und Gemüse garnitur

**Bread-crumbed veal escalope  
with French fries and vegetables**

Paniertes Schnitzel vom Kalb  
mit Pommes frites und Gemüse

CHF 42

**Sliced veal with wild mushrooms,  
bacon hash browns**

Kalbsgeschnetzeltes  
mit Waldpilzen, Speckrösti

CHF 43

**Sliced veal liver fried in butter  
bacon hash browns**

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Speckrösti

CHF 38

## ROESTI AND CHEESE SPECIALITIES

**Gratinated roesti with onions, bacon,  
Eiger raclette and fried egg**  
Rösti mit Zwiebeln, Speck und Spiegelei  
Mit Eigerraclette gratiniert

CHF 25

**Kirchbühl Fondue  
in-house mixture with local chees**  
Kirchbühl-Fondue  
Hauseigene Mischung mit einheimischen Käsesorten



CHF 29

**Local raclette made from Eiger milk  
with potatoes / mit Kartoffeln  
and home-made sweet and sour plums,  
onions and cornichons**  
und hausgemachten süss-sauren Zwetschgen,  
Silberzwiebeln und Cornichons



Portion

CHF 21

à discrétion

CHF 30