



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Lassen Sie sich in unserem Geniesser

RESTAURANT "LA MARMITE"

von Familie
Vera & Christian Brawand-Küng
und ihren Mitarbeitern verwöhnen

KÜCHENCHEF:

Daniel Herrmann

*Wir kochen alle Gerichte mit frischen Zutaten
„à la minute“. Dies benötigt aber seine Zeit,
manchmal dauert es auch etwas länger.
Nehmen Sie dies doch gelassen, trinken ein gutes
Glas Wein und unterhalten sich mit ihren Begleitern.
Besten Dank für Ihr Verständnis
und guten Appetit !*



In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Thunfischtatar und gebratener Thunfisch, Wasabicreme, Forellenkaviar und hausgemachte Randenblinis

Tartare de thon, thon rôti,
crème de wasabi, caviar de truite
et blinis de betterave rouge maison

CHF 25

Gebratene Jakobsmuscheln, Seezungenfilet, Champagnerrisotto, Edamame und Limettenschaum

Coquilles de Saint-Jacques rôties,
filet de sole, risotto aux épinards
edamame et mousse au citron vert

Vorspeise	CHF	26
Hauptgang	CHF	34

Asiatische Vorspeisenvariation mit hausgemachter Frühlingsrolle, gebackenen Honigcrevetten in Sesam und Apfel-Currysüppchen

Variation d'entrées asiatiques:
rouleau de printemps,
crevettes au miel et sésame pané et frit,
soupe de pommes et au curry

CHF 28

SUPPEN UND SALATE

Salate von unserem Buffet

Kleiner petite	CHF	11
Grosser grande	CHF	14
Buffet de salades		

Tagessuppe

Potage du jour	CHF	10
----------------	-----	----

Kartoffelkressesuppe mit gerösteten Speckwürfeln und Belper Knolle

Soupe de pommes de terre et au cresson Lardons roties et Belper Knolle (fromage)	CHF	13
-------------------------------------------------------------------------------------	-----	----

Hausgemachte, geklärte Kraftbrühe mit Flädli und Gemüsewürfelchen

Consommé Célestine et brunoises	CHF	12
---------------------------------	-----	----

Apfel-Curry-Kokossuppe mit Sauerrahmhaube, gerösteten Pinienkernen und Koriander

Soupe de pommes au curry et coco, garni de crème acidulée, pignons et coriandre	CHF	13
---------------------------------------------------------------------------------------	-----	----

HAUPTGÄNGE

Coq au vin vom Alpsteinpoulet mit Perlzwiebeln und Champignons

Coq au vin de poulet d'Alpstein
aux petits oignons et champignons CHF 36

Eiger Cordon bleu mit Eiger-Mutschli und Trockenfleischwürfeln

Eiger Cordon bleu de veau au mutschli (fromage)
et aux dés de viande séchée CHF 47

Gebratene zarte Kalbsleber an Madeirasauce mit Kräutern, garniert mit Apfelscheiben

Emincé de foie de veau rôti, sauce madère
aux fines herbes, garni aux tranches de pommes CHF 40

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Gebratene Eglifilets aus Ringgenberg in Butter gebraten mit Mandeln, Petersilienkartoffeln und saisonalem Gemüse

Filets de perche de Ringgenberg,
rôti au beurre, amandes, pommes de terre
persillées et légumes de saison CHF 46

Frische Gsteigwiler Zuchtforelle Müllerinart oder Blau Petersilienkartoffeln und saisonales Gemüse

Truite rôti de Gsteigwiler, meunière ou bleue
Pommes de terre persillées et légumes de saison CHF 42

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen
mit frischem Marktgemüse und Beilagen nach Wahl:
Reis, Nudeln, Rösti, Pommes Nature,
Pommes Frites, Kroketten oder Gratin Dauphinois

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

UNSERE KIRCHBÜHL-SPEZIALITÄTEN
RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND
AM KNOCHEN GEREIFT
BŒUF DE L' OBERLAND BERNOIS MATURES SUR OS

Saftiges Entrecôte mit « Café de Paris Sauce »

Entrecôte "Café de Paris" CHF 53

Gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganoff»

Cubes de filet de bœuf rôti «Stroganoff» CHF 51

**Rindsfilet mit gebratener Gänseleber und Belper
Knolle, umrandet von kräftigem Marsalajus**

Filet de bœuf, foie gras rôti,
Belper Knolle (fromage), sauce au Marsala CHF 59

Chateaubriand, sauce Béarnaise ab 2 Personen

**Doppeltes Rindsfiletstück am Tisch tranchiert,
frisch aufgeschlagene Buttersauce mit Estragon
reichhaltige Gemüseauswahl**

Double filet de bœuf tranché à table
sauce beurre à l'estragon
sélection de légumes pro Person CHF 75

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen
mit frischem Marktgemüse und Beilagen nach Wahl:
Reis, Nudeln, Rösti, Pommes Nature, Pommes Frites, Krokette
oder Gratin Dauphinois

ASIATISCHE HAUPTGÄNGE

-  **Rotes Thaicurry**
Gebratene Riesencrevetten in rotem Thaicurry
Peperoni und Zucchini
Thaï curry rouge, gambas rôties
poivrons et courgettes CHF 39
- Huhn vietnamesisch**
mit Ananas und Cashewnüssen
Gebratene Pouletbruststreifen mit Peperoni,
Cashewnüssen, Ananas und Frühlingszwiebeln
Lanières de poulet blanc rôties,
poivrons, noix de cajou,
ananas et oignons de printemps CHF 34
- Teriyaki-Huhn**
Pouletbrüstchen im Ofen gebraten,
Teriyaki-Sauce mit Ingwer
Suprême de poulet rôti au four,
sauce teriyaki au gingembre CHF 31

Alle asiatischen Gerichte servieren wir Ihnen
mit Jasminreis

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Bunte Gemüsevariation, mit Bio-Tofu aus Frutigen in Tempurateig gebacken, fruchtiger Mango-Currydip und Jasminreis

Assiette de légumes variés, tofu bio de Frutigen frit dans une pâte au tempura, dip fruité à la mangue et au curry, riz au jasmin

CHF 30

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli im Basilikumteig, nussbraune Butter und Tomatenwürfel

Ravioli maison, farcis aux épinards et à la ricotta, en robe de basilic, beurre noisette et brunoises de tomates

Vorspeise CHF 18
Hauptgang CHF 25

Bohnenbratling an Tomatensugo, hausgemachte Tagliatelle, Gemüsebouquet

Galette d`haricots, sauce à la tomate, tagliatelles maison, bouquet de légumes

CHF 31

Safranrisotto mit gebratenen Waldpilzen, konfierten Kirschtomaten und Trüffelöl

Risotto au safran, champignons rôtis, tomates cerises confites et huile de truffes

CHF 27

Pad Thai Kao Seuy Rotes Gemüsecurry mit Bio-Tofu aus Frutigen und Jasminreis

Thaï curry rouge aux légumes, bio tofu de Frutigen, riz au jasmin

CHF 29

FLEISCHDEKLARATION:

Unsere Fleisch- und Fischdeklaration
finden Sie beim Eingang des Restaurants ausgehängt.
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.

ALLERGIEN:

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

Adressez-vous aux collaborateurs
concernant des allergies ou des insociabilités

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