



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Laissez vous gâter par la famille Brawand
et son équipe
dans notre restaurant gastronomique

”LA MARMITE”

CHEF DE CUISINE:

Daniel Herrmann

*Nous préparons tous les plats avec des ingrédients
frais "à la minute". Cela peut malheureusement
prendre parfois un certain temps.
Profitez du moment, buvez un bon
verre de vin et discutez avec vos compagnons.
Merci de votre compréhension
BON APPETIT !*



SOUPES ET SALADES

SUPPEN UND SALATE

Salades du buffet

Salate von unserem Buffet

Petite Kleiner

CHF 11

Grande Grosser

CHF 14

Potage du jour

Tagessuppe

CHF 10

Soupe de pommes au curry et coco

Brochette de crevettes rôties

Apfel - Curry - Kokossuppe

Gebratener Crevettenspiess

CHF 16

Velouté de patates douces et de maïs

Popcorn

Süsskartoffel - Maiscremesuppe

Popcorn

CHF 13

Velouté d'échalotes et de céleri

Porto blanc, truffes

Schalotten - Selleriecremesuppe

Weisser Portwein, Trüffel

CHF 15

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Coquilles Saint - Jacques rôties Tagliatelles maison aux épinards Sauce à la mangue et au citron vert Sésame grillé

Gebratene Jakobsnüsse, hausgemachte
Spinattagliatelle, Mango - Limettensauce
Gerösteter Sesam

Entrée / Vorspeise CHF 27

Plat principal / Hauptgang CHF 37

Filet de selle d'agneau rosé, cuit sous vide Betteraves rouges fumées au bois de hêtre Fromage frais granulé, noix

Rosa Lammrückenfilet sous-vide gegart
Randen aus dem Buchenrauch, Hüttenkäse
Baumnüsse

Entrée / Vorspeise CHF 28

Plat principal / Hauptgang CHF 38

Carpaccio de cerf légèrement fumé Roquette, Belper Knolle (fromage sec poivré) Huile de noisette

Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio
Rucola, Belper Knolle, Haselnussöl

CHF 26

PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE

Foie de veau de l'Oberland bernois **Sauce Madère, herbes des Alpes** **Tranches de pommes**

Zart gebratene Oberländer Kalbsleber

Madeirasauce, Alpenkräuter

Garniert mit Apfelscheiben

CHF 42

Cordon bleu de veau, farci au Eiger - Mutschli **Dés de viande séchées**

Cordon bleu vom Kalb, gefüllt mit Eiger - Mutschli

Und Trockenfleischwürfeln

CHF 48

Steak de selle de veau grillé **Sauce au poivre vert et au cognac**

Zartes Kalbsrückensteak vom Grill

Grüne Pfeffer - Cognacsauce

CHF 56

POISSON DE NOS RIVIERES

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Truite de Gsteigwiler, meunière **Filer à table**

Frische Gsteigwiler Zuchtforelle

Müllerin Art, auf Wunsch am Tisch filetiert

CHF 47

NOS SPECIALITES KIRCHBÜHL

UNSERE KIRCHBÜHL - SPEZIALITÄTEN

BOEUF DE L'OBERLAND BERNOIS MATURE SUR OS AM KNOCHEN GEREIFTES RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND

Entrecôte, sauce Café de Paris

Saftiges Entrecôte mit «Café de Paris» Sauce CHF 54

Dés de filet de bœuf Stroganoff rôtis

Gebratene Rindsfiletwürfel Stroganoff CHF 52

Filet de bœuf, foie gras sauté Belper Knolle et jus de Marsala

Rindsfilet mit gebratener Gänseleber
Belper Knolle, kräftiger Marsalajus CHF 60

«Chateaubriand» Sauce Béarnaise à partir de 2 personnes
ab 2 Personen

Double filet de bœuf, tranché à table Sauce beurre à l'estragon

Doppeltes Rindsfiletstück am Tisch tranchiert
Frisch aufgeschlagene Buttersauce par personne
Mit Estragon pro Person CHF 76

Tous nos plats de viande sont servis avec
Des légumes frais du marché et un accompagnement au choix :
Riz, pâtes, rösti, pommes de terre nature, pommes frites
Croquettes ou gratin dauphinois

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

Nos prix en CHF incluent une TVA de 8,1 %
In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

NOS SPECIALITES VEGETARIENS

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Risotto au safran, champignons sautés

Romanesco, huile de truffes, roquette

Safranrisotto, sautierte Pilze

Romanesco-Röschen, Trüffelöl, Rucola

CHF 28

Planted Burger

Galette d'avoine - haricots sautées

Sauce à la crème de champignons des bois

Tagliatelle maison, garniture de légumes frais

Haferflocken - Bohnenbratling

Waldpilzrahmsauce, hausgemachte Tagliatelle

Marktfrisches Gemüse

CHF 31

Curry rouge épicé aux légumes

Bio tofu de Frutigen, riz au jasmin

Pikantes rotes Gemüsecurry

Bio - Tofu aus Frutigen, Jasminreis

CHF 29

Déclaration de viande-, poisson et pâtisserie
Fleisch-, Fisch- und Backwarendeclaration

Poulet / Pouletfleisch	Schweiz
Boeuf / Rindfleisch	Schweiz (Berner Oberland)
Veau/ Kalbfleisch	Schweiz (Berner Oberland)
Porc / Schweinefleisch	Schweiz
Agneau / Lammfleisch	Irland
Salmon cultivation / Lachs Zucht	Norwegen
Truite / Forelle	Schweiz (Gsteigwiler)
Crevettes géantes « Black Tiger » / Riesencrevetten «Black Tiger»	Vietnam, Zucht
Coquilles Saint Jacques / Jakobsnüsse MSC FAO21	Nordwestatlantik
Pain / Tiefkühlbackwaren, Brote, Toastbrot	Schweiz Grindelwald bakery, Fredy`s Backwaren Aargau, Romer`s Hausbäckerei AG- SG, Bäckerei Widmer
Glutenfreies Brot	Dr. Schär AG, Italien

ALLERGIES / ALLERGIEN:

Adressez-vous à nos collaborateurs
concernant les allergies ou les intolérances.

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

PAS TRES FAIM / KLEINER HUNGER:

Pour des plats plus petits, nous vous offrons
une réduction de CHF 5

Gerne bereiten wir für Sie auch kleinere
Portionen zu, die Preisreduktion beträgt CHF 5