

# SUPPEN

## SOUPS

### **TAGESSUPPA**

#### **Tagessuppe**

Soup of the day

CHF 10

### **GÄRSCHTESUPPA**

#### **MID TROCHEFLEISCH U CHÄS**

**Grindelwalder Gerstensuppe**

**Trockenfleischwürfel, Alpkäse**

Grindelwald barley soup

Dried meat cubes, alpine cheese



CHF 14

### **SISSHÄRDEPFEL - MAISCREM SUPPA**

**Süßkartoffel - Maiscremesuppe, Popcorn**

Sweet potato - sweetcorn soup, popcorn

CHF 13

### **SELLERIECREMSUPPA**

**MID PORTWYN U TRÜFFEL**

**Schalotten - Selleriecremesuppe**

**Weisser Portwein, Trüffel**

Shallot - celery cream soup

White port wine, truffles

CHF 15

# VORSPEISEN

## APPETIZERS

### ***E GABLETA SALAT VOM BÜFFET***

#### **Salate von unserem Buffet**

Salad from the buffet

**Kleiner** small

CHF 11

**Grosser** large

CHF 14

### **«GREIKTS HIRSCHCARPACCIO»**

#### **Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio**

#### **Rucola, Belper Knolle, Haselnussöl**

Lightly smoked venison carpaccio, arugula

Belper Knolle (cheese), hazelnut oil

CHF 26

### ***SCHAFCHÄS MID HUNG***

#### **Grindelwalder Schafskäse vom Hof am Eiger**

#### **Gratiniert auf Toast mit Honig und Salat**

Sheep cheese from Grindelwald

Gratinated on toast with honey and salad



CHF 17

# VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

## VEGETARIAN DISHES

### **HUUSGMACHT NUDLI MID PILZSOSSA**

#### **Hausgemachte Nudeln an Waldpilzrahmsauce**

Homemade pasta

With forest mushroom cream sauce

CHF 25

### **VEGETARISCHA RISOTTO**

#### **Safranrisotto mit sautierten Pilzen**

#### **Romanesco - Röschen, Trüffelöl**

Saffron risotto with sautéed mushrooms

Romanesco, truffle oil

CHF 28

### **HUUSGMACHT GLETSCHERHIETLENI**

#### **MID NIDLA U CHÄS**

#### **Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse**

#### **Geröstete Zwiebeln, Grindelwalder Apfelpüree**

Homemade pasta, cream sauce with alpine cheese

Roasted onions, apple puree

CHF 25

### **PLANTED BURGER**

#### **Haferflocken - Bohnenbratling**

#### **Waldpilzrahmsauce, hausgemachte Tagliatelle**

#### **Marktfrische Gemüse garnitur**

Oatmeal bean patty with wild mushroom cream sauce

Homemade tagliatelle, market - fresh vegetable garnish

CHF 31

# HAUPTGÄNGE

## MAIN COURSES

### ***ANKELÄBERLI NACH GROSMUETTER'S ART***

**Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten**

**Speckrösti**

Sliced veal liver fried in butter with bacon rösti

CHF 39

### ***CHALBS CORDON BLEU***

**Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Eiger - Mutschli und**

**Trockenfleischwürfeln, Pommes frites**

**Marktfrisches Gemüse**

Veal cordon bleu stuffed with Eiger - Mutschli

Diced dried meat, french fries

Market - fresh vegetables

CHF 48

### ***PANIERTS SCHWIINSSCHITZEL***

**Paniertes Schweinsschnitzel**

**Pommes frites, Gemüseauswahl**

Breaded pork escalope, french fries

Selection of vegetables

CHF 31

# RÖSTI UND KÄSE SPEZIALITÄTEN

## ROESTI AND CHEESE SPECIALITIES

### «*CHIJER - RESCHTI*»

#### Rösti mit Zwiebeln, Speck und Spiegelei Mit Eigerraclette - Käse gratiniert

Gratinated roesti with onions, bacon, fried egg  
Eiger raclette cheese

CHF 27

### *CHÄSFONDÜ*

#### Kirchbühl-Käsefondue

#### Hauseigene Mischung mit einheimischen Käsesorten Pochierte Birnenschnitze, Brot, Kartoffeln

Cheese Fondue Kirchbühl

In-house blend with local cheeses

Poached pear slices, bread, potatoes



CHF 29

### *HIESIGS RACLETTE VON D'R EIGERMILCH*

#### Raclette aus Grindelwald mit Kartoffeln

#### Hausgemachte süss - saure Zwetschgen

#### Haus-fermentierte Paprika, Silberzwiebeln, Cornichons

Raclette, potatoes, home-made sweet and sour plums

In-house fermented peppers, onions, cornichons



Portion / per portion CHF 21

à discrétion CHF 31

# UNSERE KIRCHBÜHL-SPEZIALITÄTEN

## OUR KIRCHBÜHL SPECIALITIES

*(ab 2 Personen / from 2 people)*

### **OBERLENDER FLEISCHFONDÜ**

**Fleischfondue nach Oberländer Art in Kraftbrühe**  
**Salat vom Buffet, viele hausgemachte Saucen**  
**Garnituren, Reis und Pommes frites**

Bernese Oberland meat fondue

Salad from the buffet and various side dishes

Rice and french fries

200g p. Pers. CHF 52

**Supplement Fleisch / Supplement meat** 100g CHF 18

# AUS UNSEREN SEEN UND FLÜSSEN

## NATIVE FISH VARIETIES

### **BRÄGLETI FORÄLLA US GSTEIGWILER**

**Gebratene Gsteigwiler Forelle Müllerinart**  
**Petersilienkartoffeln, Gemüsebouquet**

**Am Tisch filetiert**

Roasted Gsteigwiler trout meuniere

Parsley potatoes, vegetables

Filleting at the table

CHF 47

## **Fleisch-, Fisch- und Backwarendeklaration**

### ***Country of origin of meat, fish and bakery***

|  |   |
|--|---|
| <b>Pouletfleisch / Chicken</b>                     | <b>Schweiz</b>  |
| <b>Rindfleisch / Beef</b>                          | <b>Schweiz (Berner Oberland)</b>  |
| <b>Kalbfleisch / Veal</b>                          | <b>Schweiz (Berner Oberland)</b>  |
| <b>Schweinefleisch / Pork</b>                      | <b>Schweiz</b>  |
| <b>Lammfleisch / Lamb</b>                          | <b>Irland</b>   |
| <b>Lachs Zucht / Salmon cultivation</b>            | <b>Norwegen</b>   |
| <b>Forelle / Trout</b>                             | <b>Schweiz (Gsteigwiler)</b>  |
| <b>Riesencrevetten «Black Tiger»/ Giant prawns</b> | <b>Vietnam, Zucht</b>   |
| <b>Jakobsnüsse MSC FAO21 / Scallops MSC</b>        | <b>Nordwestatlantik</b>   |
| <b>Tiefkühlbackwaren, Brote, Toastbrot / Bread</b> | <b>Schweiz<br/>Grindelwald bakery, Fredy`s Backwaren<br/>Aargau, Romer`s Hausbäckerei AG- SG,<br/>Bäckerei Widmer</b> |
| <b>Glutenfreies Brot / Bread glutenfree</b>        | <b>Dr. Schär AG, Italien</b>  |

### **ALLERGIEN / ALLERGIES:**

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

Please contact our staff in case of any food allergenics or intolerances.

### **KLEINER HUNGER / SMALL APPETITE:**

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

We will provide smaller portions, the price reduction is CHF 5

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen  
Our prices in CHF include 8.1% VAT.

# HILTY-STIBLI

Der Name "Hilty" stammt von unseren Vorfahren ab, welche beide Hiltbrand Brawand hiessen, (1783 – 1861) sowie (1825 – 1901). Da es in Grindelwald viele alteingesessene Familien mit gleichem Namen gibt, haben sich für die meisten Familien Übernamen eingebürgert.

So trägt die Familie Brawand den Übernamen Hilty: D's Hiltys Chrischten, d'Hiltiga sind heute noch unter diesem Namen in ganz Grindelwald bekannt!

Zu Ehren unserer Vorfahren benennen wir dieses gemütliche Stübli mit dem Namen "Hilty-Stibli".

Das Hotel Kirchbühl wurde im Jahre 1900 von Friedrich Brawand (1879 - 1959) im Alter von 22 Jahren erbaut. 1948 erstellte er auch das Berghaus Bort und legte mit seinem Pioniergeist die Grundsteine für die heutige Unternehmung.

Wir wünschen allen Gästen gemütliche Stunden "uf em Chilchbiel "  
**Familien Brawand**

The name "Hilty" comes from our ancestors, both of whom were called Hiltbrand Brawand (1783 - 1861) and (1825 - 1901).

As there are a lot of old-established families with the same name here in Grindelwald, every family got its own nickname.

That is why the family Brawand has the nickname «Hilty»:

„Hiltys Chrischten“, „d'Hiltiga“ are still well-known under this name!

In honour of our ancestors, we call this cozy little room our "Hilty-Stibli".

The Hotel Kirchbühl was built in 1900 from Friedrich Brawand (1879 - 1959) at the age of 22 years.

1948 he also built the Berghaus Bort. With his pioneering spirit he laid the foundation for the present enterprise.

We wish all our guests a cozy time at the Kirchbühl "uf em Chilchbiel"  
**Family Brawand**