

# POTAGES

## SUPPEN

### Potage du jour

Tagessuppe

CHF 10

### Soupe à l'orge de Grindelwald Dès de viande séchée Fromage d'alpage



Grindelwalder Gerstensuppe  
Trockenfleischwürfel, Alpkäse

CHF 14

### 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

# ENTRÉES

## VORSPEISEN

### Salades du buffet

Salate von unserem Buffet

**Petite** Kleiner

CHF 11

**Grande** Grosser

CHF 14

### Carpaccio de cerf légèrement fumé Roquette, Belper Knolle (fromage) Huile aux noisettes

Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio

Rucola, Belper Knolle, Haselnussöl

CHF 26

### Fromage de brebis de Grindelwald Gratiné sur toast, miel et salades assorties

Grindelwalder Schafskäse vom Hof am Eiger

Gratiniert auf Toast, mit Honig und Salat

CHF 17



# LES PLATS VÉGÉTARIENS

## VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

### **Nouilles maison**

#### **Sauce à la crème aux champignons**

Hausgemachte Nudeln an Waldpilzrahmsauce CHF 25

### **Risotto au safran, champignons sautés**

#### **Romanesco, huile de truffes**

Safranrisotto mit sautierten Pilzen  
Romanesco-Röschen, Trüffelöl CHF 28

### **Pâtes maison, sauce à la crème au fromage alpestre**

#### **Oignons frits, purée de pommes de Grindelwald**

Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse  
Geröstete Zwiebeln, Puree aus Grindelwalder Äpfeln CHF 25

### **PLANTED BURGER**

#### **Flocons d'avoine - haricots sautés sauce**

#### **A la crème de champignons des bois**

#### **Tagliatelle maison, garniture de légumes**

#### **Frais du marché**

Haferflocken – Bohnenbratling,  
Waldpilzrahmsauce, hausgemachte Tagliatelle  
Marktfrische Gemüse garnitur CHF 31

# PLATS PRINCIPAL

## HAUPTGÄNGE

### **Emincé de foie de veau au beurre** **Roesti au lard**

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten  
Speckrösti

CHF 39

### **Cordon bleu de veau, farci au Eiger Mutschli** **Dés de viande séchées, pommes frites** **Choix de légumes**

Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Eiger - Mutschli und  
Trockenfleischwürfeln, Pommes frites  
Marktfrisches Gemüse

CHF 48

### **Escalope de porc panée, pommes frites** **Assortiment de légumes**

Paniertes Schweinsschnitzel  
Pommes frites, Gemüseauswahl

CHF 31

# RÔSTIS ET SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

## RÖSTI UND KÄSE SPEZIALITÄTEN

### Roesti, oignons, lard, oeuf sur le plat Gratiné au fromage de raclette Eiger

Rösti mit Zwiebeln, Speck und Spiegelei  
Mit Eiger - Raclettekäse gratiniert

CHF 27

### Fondue de Grindelwald, fromages de la vallée Poires pochées, pain, pommes de terre

Kirchbühl - Käsefondue

Hauseigene Mischung mit einheimischen Käsesorten

Pochierte Birnenschnitze, Brot, Kartoffeln



CHF 29

### Raclette de Grindelwald, pommes de terre Prunes aigres - douces maison, poivrons fermentés Maison, petits oignons blancs, cornichons

Raclette aus Grindelwald mit Kartoffeln

Hausgemachte süss-saure Zwetschgen

Haus-fermentierte Paprika, Silberzwiebeln, Cornichons



Portion / Portion CHF 21

à discrétion CHF 31

# NOS SPÉCIALITÉS DE KIRCHBÜHL

## UNSERE KIRCHBÜHL - SPEZIALITÄTEN

( à partir de 2 personnes / ab 2 Personen)

### Fondue de viande de l'Oberland Bernois

### Salades du buffet, nombreuses sauces et garnitures

### Pommes frites et riz

Fleischfondue nach Oberländer Art

Salatbuffet und viele hausgemachte Saucen und Garnituren

Reis und Pommes frites 200g p. Pers. CHF 52

**Viande supplémentaire** / supplement Fleisch 100g CHF 18

## VARIÉTÉS DE POISSONS DE NOS LACS ET RIVIERES

### AUS UNSEREN SEEN UND FLÜSSEN

### Truite rôtie de Gsteigwiler, meunière

### Pommes de terre persillées, légumes de saison

### Filer à table

Gebratene Gsteigwiler Forelle Müllerinart

Petersilienkartoffeln, Gemüsebouquet

Am Tisch filetiert CHF 47

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

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

**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

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

# HILTY-STIBLI

Le nom « Hilty » vient de nos ancêtres, qui s'appelaient tous les deux Hiltbrand Brawand (1783-1861) et (1825-1901).

Comme il existe à Grindelwald de nombreuses familles établies de longue date portant le même nom, des surnoms se sont imposés pour la plupart d'entre elles.

La famille Brawand porte ainsi le surnom de Hilty :

D's Hiltys Chrischten, d'Hiltiga sont encore connus aujourd'hui sous ce nom dans toute la région Grindelwald !

En l'honneur de nos ancêtres, le Stübli s'appel désormais « Hilty-Stibli ».

L'hôtel Kirchbühl a été construit en 1900 par Friedrich Brawand (1879 - 1959) à l'âge de 22 ans.

En 1948, il a également construit le Berghaus Bort et grâce à son esprit pionnier, a posé les bases de l'entreprise actuelle.

Nous souhaitons à tous nos hôtes d'agréables moments  
« uf em Chilchbiel »

**famille Brawand**