



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

GOURMET RESTAURANT "LA MARMITE"

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 ihrer Begleitung.
Besten Dank für Ihr Verständnis
und guten Appetit !*

Familie
Vera & Christian Brawand-Küng
und Mitarbeiter





KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

GOURMET RESTAURANT "LA MARMITE"

HEAD CHEF:

Daniel Herrmann

We are cooking all dishes "à la minute" with fresh ingredients, but sometimes it takes a little longer.

Take it easy, have a good glass of wine and chat with your companion.

Thank you for your understanding and

BON APPETIT

family

Vera & Christian Brawand-Küng

and team



SUPPEN UND SALATE

SOUPS AND SALADS

Salate von unserem Buffet

Salad from the buffet

Kleiner small	CHF	11
Grosser large	CHF	15

Tagessuppe

Soup of the day

CHF 10

Spargelcrèmesuppe

Knuspriges Crostini

Asparagus cream soup

Crispy crostini

CHF 15

Kartoffel - Bärlauchsuppe

Belper Knolle, Trockenfleischröllchen

Potato - wild garlic soup, "Belper Knolle" cheese

Dried meat rolls

CHF 15

Apfel - Curry - Kokossuppe

Gebratenener Crevettenspiess

Apple - curry - coconut soup

Roasted prawn skewer

CHF 16

KALTE UND WARME VORSPEISEN

COLD AND WARM STARTERS

Gebratene Jakobsnüsse

Hausgemachte Spinattagliatelle

Mango - Limettensauce, gerösteter Sesam

Fried scallops, homemade spinach tagliatelle

Mango-lime sauce, toasted sesame seeds

Vorspeise / starter CHF 27

Hauptgang / main course CHF 37

Rauchlachstatar

Sauerrahm, Dill, Spargel - Radiesli - Salat

Kräutervinaigrette

Smoked salmon tartare

Sour cream, dill, salad of asparagus and radishes

Herb vinaigrette

Vorspeise / starter CHF 24

Hauptgang / main course CHF 34

Rindscarpaccio vom BEO - Rind

Rucola, hausgemachter Brioche, Trüffelöl

Belper Knolle

Beef carpaccio from BEO Beef

Rocket, home made brioche, truffle oil

“Belper Knolle” cheese

CHF 25

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Grilliertes Kalbssteak

Sauce Maltaise, hausgemachte getrüffelte Pommes

Berny, grüner und weisser Spargel

Grilled veal steak, sauce Maltese, homemade truffled

Bernie potatoes, green and white asparagus

CHF 56

Zart gebratene Oberländer Kalbsleber

Madeirasauce, Alpenkräuter, mit Apfelscheiben garniert

Tenderly pan-fried Oberland veal liver, Madeira sauce,

Alpine herbs, apple slices

CHF 42

Eiger Cordon bleu gefüllt mit Eiger - Mutschli Käse

Und Trockenfleischwürfeln

Eiger cordon bleu stuffed with Eiger Mutschli cheese

Dried beef cubes

CHF 48

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

NATIVE FISH VARIETIES

Gebratenes Gsteigwiler Forellenfilet

Mandeln, Zitrone, Petersilie, weisser Spargel

Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

Pan-fried Gsteigwiler trout fillet, almonds, lemon, parsley

White asparagus, hollandaise sauce

Boiled potatoes

CHF 43

UNSERE KIRCHBÜHL- SPEZIALITÄTEN

OUR KIRCHBÜHL SPECIALITIES

AM KNOCHEN GEREIFTES RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND

BEEF FROM BERNESE OBERLAND DRY AGED BONE-IN

Saftiges Entrecôte, «Café de Paris» Sauce

Tender sirloin steak, Café de Paris sauce CHF 54

Grilliertes Rindsfilet

Gänseleber, Sommertrüffel, kräftiger Marsalajus

Grilled beef fillet, foie gras, summer truffles

Marsala sauce CHF 60

«Chateaubriand»

Doppeltes Rindsfiletstück vom Oberländer Weiderind

Frisch aufgeschlagene Buttersauce mit Estragon

Am Tisch tranchiert (ab 2 Personen Preis pro Person)

Double beef fillet from Oberland pasture-raised cattle

Served with freshly whipped tarragon butter sauce

Carved at the table (from 2 people, price per person) CHF 76

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen

Mit saisonalem Marktgemüse und Beilagen nach Ihrer Wahl:

Hausgemachte Tagliatelle, Gratin dauphinois, Pommes frites

Jasminreis, Pommes nature, hausgemachte getrüffelte Pommes

Berny

All our meat dishes are served

With seasonal market vegetables and a side dish of your choice:

Homemade tagliatelle, gratin dauphinois, french fries, jasmine rice

potatoes nature, homemade truffled Berny fries

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

Our prices in CHF include 8.1% VAT.

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

VEGETARIAN DISHES

Planted Burger

Haferflocken - Bohnenbratling

Waldpilzrahmsauce, hausgemachte Tagliatelle

Marktfrisches Gemüse

Oatmeal bean patty, wild mushroom cream sauce

Homemade tagliatelle, fresh vegetable garnish CHF 31

Frühlingsrisotto mit zweierlei Spargeln, sonnengetrocknete Tomaten, Trüffelöl, knusprig frittiertes Rucola

Spring risotto with two types of asparagus, sun-dried tomatoes, truffle oil, crispy fried rocket

Vorspeise / starter CHF 22

Hauptgang / main course CHF 28

In Bärlauchbutter

Gebratener Crevettenspiess + CHF 17

Prawn skewer fried in wild garlic butter

Portion weisser Spargel (250g)

Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln

Portion of white asparagus

Hollandaise sauce, spring potatoes CHF 35

Portion Rohschinken + CHF 8

Portion of raw ham

Kleines Rindsfiletmedaillon + CHF 16

Small beef fillet medallion

Fleisch-, Fisch- und Backwarendeklaration

Country of origin of meat, fish, and bakery

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

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.