

POTAGES

SUPPEN

Potage du jour

Tagessuppe

CHF 10

Crème Argenteuil

Crostini croustillante

Spargelcrèmesuppe

Knuspriges Crostini

CHF 15

Potage de pommes de terre, ail des ours

Belper Knolle (fromage sec proivré)

Viande séchée

Kartoffel – Bärlauchsuppe, Belper Knolle

Trockenfleischröllchen

CHF 15

Soupe de pommes au curry et coco

Brochette de crevettes rôties

Apfel – Curry – Kokossuppe

Gebratener Crevettenspiess

CHF 16

ENTRÉES

VORSPEISEN

Salades du buffet

Salate von unserem Buffet

Petite Kleiner

CHF 11

Grande Grosser

CHF 15

Carpaccio de bœuf de l'Oberland bernois Roquette, brioche maison, huile truffée Belper Knolle (fromage sec poivré)

Rindscarpaccio vom BEO-Rind

Rucola, Belper Knolle (Käse)

CHF 25

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 de printemps, deux sortes d'asperges

Tomates séchées au soleil, huile truffées

Roquette frite

Frühlingsrisotto mit zweierlei Spargeln

Sonnengetrocknete Tomaten, Trüffelöl

Knusprig frittiertes Rucola

Premier / Vorspeise CHF 22

Plat principal / Hauptgang CHF 28

Brochette de crevettes rôties

Beurre à l'ail des ours

In Bärlauchbutter gebratener

Krevettenspiess

+ CHF 17

Pâtes maison, sauce à la crème

Fromage alpestre, Oignons frits

Quartiers de pomme

Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce

Alpkäse, geröstete Zwiebeln, Apfelschnitze

CHF 25

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

Portion d'asperges blanches (250g) **Sauce hollandaise, pommes de terre nouvelles**

Portion weisser Spargel (250g)
Sauce hollandaise, Frühkartoffeln

CHF 35

Portion de jambon cru fumé

Portion Rohschinken

+ CHF 8

Petit filet de boeuf

Kleines Rindsfiletmedaillon

+ CHF 16

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 DU KIRCHBÜHL

UNSERE KIRCHBÜHL - SPEZIALITÄTEN

(à partir de 2 personnes / ab 2 Personen)

Fleischfondue bieten wir ausschliesslich auf Voranmeldung an.
Nous proposons la fondue de viande uniquement sur réservation.

Fondue « chinoise »

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

Filet de truite de Gsteigwiler, meunière

Amandes, citron, persil, asperges blanches

Sauce hollandaise, pommes de terre nature

Gebratenes Gsteigwiler Forellenfilet

Mandeln, Zitrone, Petersilie, weisser Spargel

Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln CHF 43

**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

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