



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Hilty Stübli

Cuisine régionale alpine





Hilty Stübli

En hommage à nos ancêtres, le Restaurant Stübli porte le nom de « Hilty-Stübli ». Le nom « Hilty » remonte à deux de nos ancêtres, qui s'appelaient tous deux Hiltbrand Brawand.

À Grindelwald, de nombreuses familles établies de longue date portent le même nom de famille. C'est pourquoi, au fil des générations, des surnoms se sont imposés pour les distinguer. Ainsi, la famille Brawand est encore aujourd'hui connue sous le surnom de « Hilty ».

L'Hôtel Kirchbühl a été construit en 1900 par Friedrich Brawand (1879 à 1959), alors âgé de 22 ans. En construisant également le Berghaus Bort en 1948, il a posé, grâce à son esprit pionnier, les fondations de l'entreprise familiale actuelle.

Nous vous souhaitons de chaleureux et savoureux moments « uf em Chilchbiel ».

Famille Vera & Christian Brawand et son équipe



SALATE UND SUPPEN

SALADES ET SOUPES

«E GABLETA SALAT VOM BÜFFET»

Salate von unserem Buffet

Salade du buffet

Kleiner petite

CHF 11

Grosser grande

CHF 15

«TAGESSUPPA»

Tagessuppe

Soupe du jour

CHF 10

«EPFEL - CURRY - KOKOS SUPPA»

MIT BRATNIGEM CREVETTESPIESS

Apfel - Curry - Kokossuppe

Gebratener Crevettenspiess

Soupe de pommes, curry, coco

Brochette de crevettes grillées

CHF 16

«CHIRBIS-CREM SUPPA»

Kürbiscrèmesuppe, Hirschsalsiz

Kerne und Öl vom Kürbis

Velouté de courge, salsiz de cerf

Graines de courge, huile de courge

CHF 15

VORSPEISEN

ENTRÉES

«*NISSLISALAT MID BRATENEN REHSTREIFEN*»

Nüsslisalat mit gebratenen Rehstreifen, Waldpilze

Himbeernussdressing

Salade de doucette, lanières de chevreuil poêlées

Champignons des bois, vinaigrette framboise-noix

CHF 22

«*GREIKTS HIRSCHCARPACCIO*»

Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio, frische Feigen

Belper Knolle, Haselnussöl

Carpaccio de cerf légèrement fumé, figues fraîches

« Belper Knolle », huile de noisette

CHF 27

«*BRATES CHINGELFILET*»

Gebratenes Kaninchenfilet aus Grindelwald

Linguine, sautierte Waldpilze, Cranberrys

Beurre blanc-Schaum

Filet de lapin de Grindelwald poêlé, linguine

Champignons des bois sautés, cranberries

Beurre blanc monté

Vorspeise / entrée

CHF 23

Hauptgang / plat principal

CHF 31

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

Nos prix en CHF incluent une TVA de 8,1 %.

RÖSTI UND KÄSE SPEZIALITÄTEN

SPÉCIALITÉS À BASE DE RÖSTI ET DE FROMAGE

«*CHIJER - RESCHTI*»

Rösti mit Zwiebeln, Speck, Spiegelei Mit Eiger Raclette - Käse gratiniert

Rösti aux oignons, lard, œuf au plat

Gratiné au fromage à raclette de l'Eiger

CHF 27

«*CHÄSFONDÜ*»

Kirchbühl-Käsefondue

Hauseigene Mischung mit einheimischen Käsesorten

Pochierte Birnenschnitze, Brot, Kartoffeln

Fondue au fromage Kirchbühl

Mélange maison de fromages locaux

Poires pochées, pain, pommes de terre

CHF 29



«*HIESIGS RACLETTE VON D'R EIGERMILCH*»

Raclette aus Grindelwald, Kartoffeln

Hausgemachte süss - saure Zwetschgen

Silberzwiebeln, Cornichons, Haus-fermentierte Paprika

Raclette de Grindelwald, pommes de terre

Pruneaux aigres-doux maison, petits oignons

Cornichons, poivrons fermentés maison

Portion / par portion

CHF 21

à discrétion

CHF 31



WILDGERICHTE & HAUPTGÄNGE

PLATS DE GIBIER & PLATS PRINCIPAUX

«GROSMUETERS GEMSCHPFÄFFER»

Hausgemachter Gämispfeffer nach Grossmutterart

Speck, Silberzwiebeln, Croûtons

Civet de chamois maison, façon grand-mère, lard
Petits oignons, croûtons

CHF 45

«ZARTS REHGSCHNÄZLETS»

Zartes Rehgeschnetzelt, getrocknete Aprikosen

Weisser Balsamico, Cognacrahmsauce

Émincé de chevreuil tendre, abricots secs
Balsamique blanc, sauce à la crème au cognac

CHF 46

«BRATES HIRSCHENTERCOTE»

Gebratenes Hirschentrecôte, Kräuterkruste

Brombeersauce

Entrecôte de cerf rôti, croûte aux herbes
Sauce aux mûres

CHF 49

«GRILLIERTI WILDBRATWURST»

Grillierte Wildbratwurst von der Metzgerei “Blaue Kuh”

Portwein-Zwiebelsauce, Butterspätzli

Rotkraut mit glasierten Marroni

Saucisse de gibier grillée
Sauce aux oignons au porto, spätzli au beurre
Chou rouge, marrons glacés

CHF 26

«ISI WILD SPEZIALITÄT»

(ab 2 Personen / à partir de 2 personnes)

«REHRIGGEN CHILCHBIEL»

Rehrücken Kirchbühl

Am Tisch flambiert und tranchiert

Reichhaltig ausgarniert mit den Wildbeilagen und
Sautierten Eierschwämmli, Calvados-Rahmsauce
Kartoffelkroketten und Butterspätzli

Pro Person CHF 72

SELLE DE CHEVREUIL KIRCHBÜHL

Flambée et tranchée à la table

Garnie de ses accompagnements de gibier
Chanterelles sautées, sauce à la crème de calvados
Croquettes de pommes de terre, spätzli au beurre

par personne CHF 72

WILD – BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENTS

Rotkraut, glasierte Marroni, gebackener Speck-Rosenkohl, Preiselbeerapfel
Büscheli Birne, Butterspätzli oder Kartoffelkroketten

Chou rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles, lard croustillant, pomme aux airelles,
Poire à potzi pochée, spätzli au beurre ou croquettes de pommes de terre

«ANKELÄBERLI NACH GROSMUETTER'S ART»

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten

Speckrösti

Foie de veau émincé, poêlé au beurre, rösti au lard CHF 39

«CHNUSPRIG BACHNI POULETBRUST»

Pouletbrust knusprig in Panko Panade gebacken

Pommes frites, Gemüseauswahl

Suprême de poulet croustillant pané au panko

Pommes frites, assortiment de légumes CHF 29

«ISI SPEZIALITÄT»

(ab 2 Personen / à partir de 2 personnes)

«OBERLENDER FLEISCHFONDÜ»

Fleischfondue nach Oberländer Art in Kraftbrühe

Salat vom Buffet, hausgemachte Saucen

Garnituren, Reis und Pommes Frites

200g pro Person CHF 52

«Fondue de viande de l'Oberland Bernois »

Salade du buffet, nombreuses sauces maison

Garnitures, riz, pommes frites 200g par personne CHF 52

Supplement Fleisch / Supplément de viande 100g CHF 18

AUS UNSEREN SEEN UND FLÜSSEN DE NOS LACS ET DE NOS RIVIÈRES

«BRÄGLETI FORÄLLA US GSTEIGWILER»

Gebratene Gsteigwiler Forelle «Müllerinart»

Petersilienkartoffeln, Gemüse

Truite de Gsteigwiler poêlée, meunière

Pommes de terre persillées, légumes

CHF 47

«BRÄGLETS EGLI FILET»

In Butter gebratene Eglifilets

Sautierte Eierschwämmli, Petersilienkartoffeln

Saisonale Gemüse garnitur

Filets de perche poêlés au beurre, chanterelles sautées

Pommes de terre persillées

Garniture de légumes de saison

CHF 56

VEGETARISCHE GERICHTE

PLATS VÉGÉTARIENS

«HUUSGMACHT NUDLI MID PILZSOSSA»

Hausgemachte Nudeln an Waldpilzrahmsauce

Pâtes maison, sauce crémeuse

Champignons des bois

CHF 25

«VEGETARISCHA HERBSCHTTÄLLER»

Vegetarischer Herbstteller

Grindelwalder Schaffrischkäse, Rotkraut

Glasierte Marroni, Rosenkohl, sautierte

Eierschwämmli, Cranberrys, Preiselbeerapfel

«Büscheli Birne», serviert mit Butterspätzli oder

Kartoffelkroketten

Assiette automnale végétarienne :

Fromage frais de brebis de Grindelwald, chou rouge, marrons glacés

Choux de Bruxelles, chanterelles, canneberges

Pomme aux airelles, poire à potzi pochée

Spätzli au beurre ou

Croquettes de pommes de terre

CHF 32

«HUUSGMACHT GLETSCHERHIETLENI MID NIDLA U CHÄS»

Hausgemachte Teigwaren, Rahmsauce

Alpkäse, geröstete Zwiebeln, Apfelschnitze

Pâtes maison, sauce à la crème au fromage d'alpage

Oignons rôtis, quartiers de pomme

CHF 25



Fleisch-, Fisch- und Backwarendeclaration, Herbst 2026

Pays d'origine de la viande, du poisson et des produits de boulangerie, automne 2026

Pouletfleisch / Poulet	Schweiz
Rindfleisch / Boeuf	Berner Oberland, Schweiz
Kalbfleisch / Veau	Berner Oberland, Schweiz
Schweinefleisch / Porc	Schweiz
Lammfleisch / Agneau	Irland
Kaninchen / Lapin	Grindelwald, Schweiz
Lachs Zucht / Saumon d'élevage	Norwegen/Schottland
Forelle / Truite	Gsteigwiler, Schweiz
Eglifilets / Fillet de perche	Schweiz
Saiblingsfilets / Fillet d'omble chevalier	Schweiz
Riesencrevetten, Crevettes géantes «black tiger»	Vietnam Zucht
Jakobsnüsse MSC / Coquille St.-Jacques	Nordwestatlantik
Wildfleisch / Chasse	Schweiz, Österreich, Neuseeland
Brot, Tiefkühlbackwaren, Toastbrot / Pain	Schweiz: Grindelwald Bakery, Fredy's AG Backwaren, Romer's Hausbäckerei, Bäckerei Widmer
Glutenfreies Brot / Pain sans gluten	Dr. Schär AG, Italien

ALLERGIEN:

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

Adressez-vous aux collaborateurs
concernant des allergies ou des insociabilités.

KLEINER HUNGER:

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

Pour des plats plus petits, nous vous offrons une réduction de CHF5

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