



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

La Marmite

Gourmet – Fine Dining





KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Liebe Gäste

Unsere Gerichte werden mit frischen Zutaten und viel Sorgfalt à la minute für Sie zubereitet. Dadurch kann es in Spitzenzeiten gelegentlich zu etwas längeren Wartezeiten kommen. Geniessen Sie in der Zwischenzeit ein gutes Glas Wein, die Atmosphäre und die Gespräche mit Ihrer Begleitung.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt sowie einen guten Appetit.

Familie Vera & Christian Brawand und Team
Küchenchef: Daniel Herrmann
Chef de Service: Esther Amstutz

La Marmite
RESTAURANT · GRINDELWALD



SUPPEN UND SALATE

SOUPS AND SALADS

Salate von unserem Buffet

Salad from the buffet

Kleiner small

CHF 11

Grosser large

CHF 15

Tagessuppe

Soupe of the day

CHF 10

Kürbiscrèmesuppe, Hirschsalsiz **Geröstete Kerne und Öl vom Kürbis**

Pumkin cream soup, venison "Salsiz"

Roasted seeds and pumpkin oil

CHF 15

Apfel - Curry - Kokossuppe, **Gebratener Crevettenspiess**

Apple-curry-coconut soup

Roasted prawn skewer

CHF 16

KALTE UND WARME VORSPEISEN

COLD AND WARM STARTERS

Nüsslisalat mit gebratenen Rehstreifen

Waldpilze, Himbeernussdressing

Lamb's lettuce with roasted venison strips
Wild mushrooms, raspberry nut dressing CHF 22

Gebratenes Kaninchenfilet aus Grindelwald

Linguine, sautierte Waldpilze, Cranberrys

Beurre blanc-Schaum

Pan-seared rabbit fillet from Grindelwald, linguine
Sautéed wild mushrooms, cranberries, beurre blanc foam

Vorspeise / starter	CHF	23
Hauptgang / main course	CHF	31

Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio

Frische Feigen, «Belper Knolle» Käse

Haselnussöl

Lightly smoked venison carpaccio, fresh figs
"Belper Knolle" cheese, hazelnut oil CHF 27

Gebratene Jakobsmuscheln und Riesencrevetten

Risotto mit Tomatenwürfeln und Basilikum

Würzige Chorizosauce

Fried scallops and king prawns, risotto with diced tomatoes
Basil, spicy chorizo sauce

Vorspeise / starter	CHF	27
Hauptgang / main course	CHF	37

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Pouletbrust knusprig gebacken in Panko - Panade

Crispy chicken breast
Baked in panko breading

CHF 29

Zart gebratene Kalbsleber, Madeirasauce Kräuter, garniert mit Apfelscheiben

Sliced calf's liver with madeira sauce
Herbs, garnished with apple slices

CHF 42

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen
Mit frischem Marktgemüse und Beilagen nach Wahl:
Reis, Nudeln, Rösti, Pommes Nature, Pommes Frites,
Kroketten oder Gratin Dauphinois

All meat dishes are served
with fresh market vegetables and side dishes of your choice:
Rice, pasta, rösti, potatoes nature, french fries,
Croquettes or gratin dauphinois

WILDGERICHTE

GAME DISHES

Hausgemachter Gämspfeffer nach Grossmutterart **Speck, Silberzwiebeln, Croûtons**

Home-made jugged chamois grandmother style
Bacon, onions, croutons

CHF 45

Zartes Rehgeschnetzeltes **Getrocknete Aprikosen** **Weisser Balsamico, Cognacrahmsauce**

Tender sliced venison, dried apricots
White balsamico, cognac cream sauce

CHF 46

Gebratenes Hirschentrecôte **Unter einer Kräuterkruste, Brombeersauce**

Roasted venison entrecôte under a herb crust
Blackberry sauce

CHF 49

Serviert mit Rotkraut, glasierten Marroni
Speck-Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Büschelbirne
Butterspätzli oder Kartoffelkroketten

Served with red cabbage, glazed chestnuts
Brussels sprouts with bacon, cranberry apple, Büscheli pear,
Buttered spaetzli or potato croquettes

UNSERE WILD-SPEZIALITÄT

OUR GAME SPECIALITY

REHRÜCKEN «KIRCHBÜHL» ab 2 Personen

Am Tisch flambiert und tranchiert

Reichhaltig ausgarniert mit Rotkraut und glasierten Marroni
Gebackener Speck-Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Büscheli-Birne
Sautierte Eierschwämmli, Kartoffelkroketten oder Butterspätzli
Begleitet von einer feinen Calvados-Rahmsauce

CHF 72
pro Person

VENISON LOIN «KIRCHBÜHL» from 2 personnes

Flambéed and carved at the table

Garnished with red cabbage and glazed chestnuts
Brussels sprouts with baked bacon, cranberry apple
“Büscheli pear”, sautéed chanterelles Potato croquettes or
buttered spaetzli
Calvados cream sauce

CHF 72
per person

UNSERE KIRCHBÜHL- SPEZIALITÄTEN

OUR KIRCHBÜHL SPECIALITIES

AM KNOCHEN GEREIFTES RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND BEEF FROM BERNESE OBERLAND DRY AGED BONE-IN

Saftiges Entrecôte mit «Café de Paris» Sauce

Tender sirloin steak
Café de Paris sauce

CHF 54

Rindsfilet mit gebratener Gänseleber und Belper Knolle, umrandet von kräftigem Marsalajus

Beef fillet with fried goose liver
“Belper Knolle”, Marsala sauce

CHF 60

«Chateaubriand» Sauce Béarnaise ab 2 Personen

Doppeltes Rindsfiletstück am Tisch tranchiert Frisch aufgeschlagene Buttersauce mit Estragon Reichhaltige Gemüseauswahl

Double fillet steak, sliced at the table
Tarragon butter sauce, Vegetables

pro Person / per person CHF 76

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen
mit frischem Marktgemüse und Beilagen nach Wahl:
Reis, Nudeln, Rösti, Pommes Nature, Pommes Frites
Kroketten oder Gratin Dauphinois

All meat dishes are served
with fresh market vegetables and side dishes of your choice:
rice, pasta, rösti, potatoes nature, french fries croquettes or gratin dauphinois

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

OUT OF OUR LAKES AND RIVERS

In Butter gebratene Egli - Filets (aus Schweizer Fischzucht)

Sautierte Eierschwämmli, Petersilienkartoffeln

Saisonale Gemüse garnitur

Perch fillets roasted in butter, sautéed chanterelles
Parsley potatoes, seasonal vegetable garnish CHF 56

Frische Gsteigwiler Zuchtforelle Müllerinart

Petersilienkartoffeln, saisonales Gemüse

Trout from Gsteigwiler, meuniere
Parsley potatoes, vegetables CHF 47

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

VEGETARIAN DISHES

Vegetarischer Herbstteller

Grindelwalder Schaffrischkäse

Rotkraut mit glasierten Marroni, Eierschwämmli

Cranberries, Preiselbeerapfel, Büschelbirne

Serviert mit Butterspätzli oder Kartoffelkroketten

Vegetarian autumn plate

Sheep's cheese from Grindelwald, red cabbage

Glazed chestnuts, chanterelles, cranberries

Cranberry apple, "Büscheli pear"

Buttered spaetzli or potato croquettes

CHF 32

Sämiger Champagnerrisotto

Sautierte Waldpilze, Romanesco,

Rucola, Trüffelöl

Creamy champagne risotto

Sautéed wild mushrooms

Romanesco, rocket, truffle oil

CHF 29

Fleisch-, Fisch- und Backwarendeclaration, Herbst 2026

Country of origin of meat, fish and bakery products autumn 2026

Pouletfleisch / Chicken	Schweiz
Rindfleisch / Beef	Berner Oberland, Schweiz
Kalbfleisch / Veal	Berner Oberland, Schweiz
Schweinefleisch / Pork	Schweiz
Lammfleisch / Lamb	Schweiz, Irland, Neuseeland
Kaninchen / Rabbit	Grindelwald, Schweiz
Lachs Zucht / Farmed salmon	Norwegen, Schottland
Eglifilets / Perch	Schweiz
Forelle / Trout	Gsteigwiler, Schweiz
Saiblingsfilet / Char fillet	Schweiz
Riesencrevetten „Black Tiger“ / Giant prawns	Vietnam, Zucht
Jakobsnüsse MSC / Scallops MSC	Nordwestatlantik
Wildfleisch / Game	Schweiz, Österreich, Neuseeland
Tiefkühlbackwaren, Brote, Toastbrot / Bread	Schweiz Grindelwald bakery, Fredy`s Backwaren, Romer`s Hausbäckerei Bäckerei Widmer
Glutenfreies Brot / Bread gluten free	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.