



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

La Marmite

Gourmet – Fine Dining





KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Chers hôtes

Nos plats sont préparés à la minute avec des ingrédients frais et beaucoup de soin. Lors des périodes de forte affluence, cela peut parfois entraîner un temps d'attente un peu plus long.

Nous vous invitons à profiter de ce moment pour savourer un bon verre de vin, apprécier l'atmosphère et partager un agréable échange avec les personnes qui vous accompagnent.

Nous vous remercions chaleureusement de votre compréhension et vous souhaitons un agréable moment parmi nous ainsi qu'un bon appétit.

Famille Vera & Christian Brawand et son équipe
Chef de Cuisine : Daniel Herrmann
Chef de Service : Esther Amstutz

La Marmite
RESTAURANT · GRINDELWALD



SUPPEN UND SALATE

SOUPE ET SALADES

Salate von unserem Buffet

Salades du buffet

Kleiner Petite	CHF	11
-----------------------	-----	----

Grosser Grande	CHF	15
-----------------------	-----	----

Tagessuppe

Potage du jour	CHF	10
----------------	-----	----

Kürbiscrèmesuppe, Hirschsalsiz

Geröstete Kerne und Öl vom Kürbis

Soupe à la crème de potiron, «salsiz» de cerf Graines grillées et huile de pépins de courge	CHF	15
--	-----	----

Apfel - Curry - Kokossuppe

Gebratener Crevettenspiess

Soupe de pommes au curry et coco Brochette de crevettes rôties	CHF	16
---	-----	----

VORSPEISEN

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Nüsslisalat mit gebratenen Rehstreifen Und Waldpilzen an Himbeernussdressing

Doucette et tranches de chevreuil rôti, Champignons
Des bois, sauce aux framboises et noix

CHF 22

Gebratenes Kaninchenfilet aus Grindelwald Linguine, sautierte Waldpilze, Cranberrys Beurre blanc-Schaum

Filet de lapin de Grindelwald rôti, linguine
Champignons sauvages sautés, canneberges
Écume de beurre blanc

Vorspeise / entrée CHF 23

Hauptgang / plat principal CHF 31

Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio, Frische Feigen, Belper Knolle, Haselnussöl

Carpaccio de cerf légèrement fumé, figues fraîches
Belper Knolle (fromage), huile de noisettes

CHF 27

Gebratene Jakobsmuscheln und Riesencrevetten Risotto mit Tomatenwürfeln und Basilikum Würzige Chorizosauce

Noix de Saint-Jacques et gambas poêlées
Risotto aux dés de tomates et au basilic

Sauce chorizo relevée Vorspeise/ entrée CHF 27

Hauptgang / plat principal CHF 37

HAUPTGÄNGE

PLATS PRINCIPAUX

Pouletbrust in Panko - Panade knusprig gebacken

Blanc de poulet cuit au four

Panade de Panko croustillante

CHF 29

Zart gebratene Kalbsleber, Madeirasauce Kräuter, garniert mit Apfelscheiben

Emincé de foie de veau, sauce au Madère

Herbes, tranches de pommes

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

Nous vous servons tous les plats
avec des légumes frais du marché et des accompagnements au
choix :

Riz, pâtes, rösti, pommes nature, pommes frites

Croquettes ou gratin dauphinois

WILDGERICHTE

PLATS DE GIBIER

Hausgemachter Gämspfeffer nach Grossmutterart, Speck Silberzwiebeln, Croutons

Civet de chamois maison à la manière
De grand-mère, lard, oignons blancs, croûtons

CHF 45

Zartes Rehgeschnetzelt Getrocknete Aprikosen Weisser Balsamico, Cognacrahmsauce

Emincé de chevreuil tendre, abricots secs
Vinaigre balsamique blanc
Sauce à la crème au cognac

CHF 46

Gebratenes Hirschentrecôte Unter einer Kräuterkruste, Brombeersauce

Entrecôte de cerf rôtie, croûte d'herbes
Sauce aux mûres

CHF 49

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

Servi avec du chou rouge, marrons glacés
Choux de Bruxelles au lard cuit au four, pomme aux aîrelles
„Poire à Potzi“, spätzli au beurre ou croquettes de pommes de terre

UNSERE WILD-SPEZIALITÄT

NOTRE SPÉCIALITÉ DE GIBIER

REHRÜCKEN «KIRCHBÜHL» ab 2 Personen

Am Tisch flambiert und tranchiert

Reichhaltig ausgarniert mit Rotkraut und glasierten Marroni
Gebackenem Speck-Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Büschelbirne
Sautierte Eierschwämmli, Kartoffelkroketten oder Butterspätzli
Begleitet von einer feinen Calvadosrahmsauce

SELLE DE CHEVREUIL «KIRCHBÜHL» à partir de 2 personnes

Flambé et tranché à la table

Garni de chou rouge et de marrons glacés
Choux de Bruxelles au lard cuit au four, pomme aux airelles
Poire à Potzi, chanterelles sautées, croquettes de pommes de terre
ou Spätzli au beurre
Délicieuse sauce à la crème de calvados

CHF 72
pro Person
par personne

UNSERE KIRCHBÜHL - SPEZIALITÄTEN

NOS SPÉCIALITÉS KIRCHBÜHL

AM KNOCHEN GEREIFTES RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND BŒUF DE L'OBERLAND BERNOIS MATURÉS SUR OS

Saftiges Entrecôte mit «Café de Paris» Sauce

Entrecôte "Café de Paris" CHF 54

Rindsfilet mit gebratener Gänseleber Belper Knolle, umrandet von kräftigem Marsalajus

Filet de bœuf, foie gras rôti
« Belper Knolle », sauce au Marsala CHF 60

«Chateaubriand» Sauce Béarnaise

Doppeltes Rindsfiletstück am Tisch tranchiert Frisch aufgeschlagene Buttersauce mit Estragon Reichhaltige Gemüseauswahl ab 2 Personen

Double filet de bœuf tranché à table
Sauce beurre à l'estragon Sélection de légumes
à partir de 2 personnes

CHF 76
pro Person

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

Tous les plats de viande sont accompagné de légumes frais
du marché et des accompagnements au choix : riz, pâtes, rösti
pommes nature, pommes frites, croquettes, gratin dauphinois

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

VARIÉTÉS DE POISSONS LOCAUX

In Butter gebratene Egli - Filets (aus Schweizer Fischzucht)

Sautierte Eierschwämmli, Petersilienkartoffeln

Saisonale Gemüse garnitur

Filets de perche rôtis au beurre

Chanterelles sautées, pommes de terre au persil

Garniture de légumes de saison

CHF

56

Frische Gsteigwiler Zuchtforelle «Müllerinart»

Petersilienkartoffeln, saisonales Gemüse

Truite rôtie de Gsteigwiler, meunière

Pommes de terre persillées, légumes de saison

CHF

47

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

DELICES VÉGÉTARIENS

Vegetarischer Herbstteller

Grindelwalder Schaffrischkäse

Rotkraut mit glasierten Marroni, Eierschwämmli

Preiselbeerapfel, „Büschelbirne“, Cranberrys

Serviert mit Butterspätzli oder Kartoffelkroketten

Assiette végétarienne d'automne :

Fromage de brebis de Grindelwald, chou rouge, marrons glacés

Chanterelles, cranberries, pomme aux airelles

Poire à Potzi, spätzli au beurre ou

CHF 32

Croquettes de pommes de terre

Sämiger Champagnerrisotto

Sautierte Waldpilze, Romanesco

Rucola, Trüffelöl

Risotto crémeux au champagne

Champignons sauvages sautés

Romanesco, roquette, huile de truffe

CHF 29

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