



VORSPEISEN

E GABLETA SALAT VOM BÜFFET

Kleiner Teller *petite*
Grosser Teller *grande*

CHF 10
CHF 13

GREIKT ORANGENLACHS

Geräucherter Orangenlachs «Gilde etablierter Köche»
mit Orangensauce und Toast
Saumon fumé à l'orange «Gilde etablierter Köche», sauce à l'orange-moutarde et toast

CHF 21

GEISSCHÄS MID HUNG U SALAT

Gratinierter Ziegenkäse auf Toast
mit Honig und Salat
Fromage de chèvre gratiné sur toast, miel et salades assorties



CHF 15

CARPACCIO VOM RIND MID HOBELCHÄS

Rindfleischcarpaccio mit Grindelwalder Hobelkäse
Carpaccio de boeuf et fromage à rebibes de Grindelwald



CHF 19

SUPPEN

TAGESSUPPA

Tagessuppe
Potage du jour

CHF 9

ZIBELENSUPPA MID RUGE-BIER

Zwiebelsuppe mit dunklem Rugenbräu-Bier und Bergkäsetoast
Soupe à l'oignon et à la bière brune de Rugenbräu et toast au fromage de montagne

CHF 10

KLARI FLÄDLISUPPA

Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädli
Consommé Célestine maison

CHF 11

GÄRSCHTESUPPA MIT GRINDELWALDER TROCHEFLEISCH

Grindelwalder Gerstensuppe mit Grindelwalder Trockenfleisch
Crème à l'orge, viande séchée de Grindelwald



CHF 11



AUS SCHWEIZER GEWÄSSERN

BRATNI RÄGEBOGFORÄLLA VO GSTEIGWILER

In Butter gebratene Regenbogenforelle
mit Petersilienkartoffeln und bunter Gemüse garnitur

*Truite dorée au beurre,
pommes persillées et bouquet de légumes*

CHF 35

BRÄGLED EGLIFILE US DR SCHWIIZ

Gebratene schweizer Eglifilets mit Butter und Zitrone
mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

*Filets de perche au beurre et au citron,
pommes persillées et bouquet de légumes*

CHF 44

VEGETARISCHES

HUUSGMACHT TAGLIATELLE MID PILZSOSEN

Hausgemachte Tagliatelle an Pilzrahmsauce

Nouilles maison, sauce à la crème aux champignons

CHF 21

FONDUE-TEIGWAREN MID STEINPILZEN

Fonduetortelli mit getrockneten Steinpilzen

Tortelli au fondue et bolets séchés



CHF 24

FRISCHES GMIES US GROSIS GARTEN

Reichhaltiger Gemüseteller

Assiette de légumes variés

CHF 22



VOM HERD

HUUSGMACHT GLETSCHERHÜETLI MID NIDLA U CHÄS

Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse,
dazu geröstete Zwiebeln und Apfelschnitze

*Pâtes maison, sauce à la crème au fromage alpestre,
oignons frits et tranches de pommes*



CHF 21

SCHWINIGS G'FILD MID CHÄS U TOMATI

Paniertes Schweinssteak gefüllt mit Eiger-Raclettekäse
und getrockneten Tomaten, serviert mit Pommes Frites und Gemüse

*Steak de porc pané farci au fromage raclette Eiger
et tomates séchées, servi avec pommes frites et légumes*

CHF 30

POULETBRUSCHT MID RISOTTO

Saltimbocca von der Pouletbrust, Marsalajus,
Spinatrisotto mit Zitrone, geschmorte Kirschtomaten

*Saltimbocca de blanc de poulet, jus au Marsala,
risotto aux épinards et citron, tomates cerises étuvées*

CHF 29

HIESIGS CHALBSRAHMSCHNITZEL MID NUDLEN

Rahmschnitzel vom hiesigen Kalb mit
hausgemachten Nudeln und Gemüse

*Escalope de veau de Grindelwald, sauce à la crème,
nouilles maison et légumes*



CHF 40

HIESIGS CHALBS-GSCHNÄTZLETS MID PILZEN

Grindelwalder Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen, Speckrösti

Emincé de veau de Grindelwald aux champignons, roesti au lard



CHF 38

ISI SPEZIALITÄT

(ab 2 Personen / de 2 personnes)

OBERLENDER FLEISCHFONDÜ

Fleischfondue nach Oberländer Art mit gemischtem Salat und Beilagen

Fondue de viande de l'oberland bernois Salade verte et garnitures

Meat fondue Oberland style with mixed salad and garnishings per person

p.Pers. CHF 46

Supplement Fleisch / viande en supplément /

100 g CHF 16



RÖSTI-SPEZIALITÄTEN

„CHIJER“ - RESCHTI

Rösti mit Zwiebeln, Speck und Käse gratiniert mit Spiegelei
Roesti aux oignons, lard, gratiné au fromage à l'oeuf au plat

CHF 21

„CHRISEGG“ - RESCHTI

Butterrösti garniert mit frischem Waldpilzragout
Roesti au ragoût de champignons des bois frais

CHF 21

ANKELÄBERLI NACH GROSMUETER'S ART (so lang's hed)

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Speckrösti
Emincé de foie de veau au beurre, roesti au lard



CHF 34

GRINDELWALDER RESCHTITÄLLER

Grindelwalder Röstiteller
Speckrösti mit Rumpsteak, Lammkoteletts, Kalbschnitzel und Chipolata
Roesti au lard, rumpsteak, côtelettes d'agneau, escalope de veau et chipolata



CHF 39

KÄSESPEZIALITÄTEN

„HORBI'S“ CHÄS-SCHNITTA

Käseschnitte mit Schinken, Tomaten und Spiegelei
Croûte au fromage et jambon, tomates et oeuf au plat



CHF 20

CHÄSFONDÜ

Bergführer Fondue
mit Eiger Bergführerkäse, rassige Mischung
Fondue de Grindelwald, fromage piquant

CHF 27

Grindelwalder Fondue

nur mit einheimischen Käsesorten, milde Mischung
Fondue de Grindelwald, fromage doux



CHF 27

HIESIGS RACLETTE US DR EIGERMILCH

mit Kartoffeln / *avec pommes de terre*
und hausgemachten süss-sauren Pflaumen / *et des pruneaux aigre-doux*



Portion CHF 21
à discrétion CHF 29

FLEISCH- / FISCHDEKLARATION:

Unser Fleisch- und Fischdeklaration
finden Sie beim Eingang des Restaurants ausgehängt.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Notre déclaration de viande et de poisson se trouve à l'entrée du restaurant.
Adressez-vous aux collaborateurs si vous avez des questions.

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 CHF 5