



VORSPEISEN APPETIZERS

Salat vom Büffet *Salades du buffet / Salad from the buffet*

Kleiner Teller *petite / small*

CHF 10

Grosser Teller *grande / large*

CHF 13

Grosser Salatteller

CHF 20

Assiette de salades grande

Large mixed salad plate

Greikts Tartar vor Forälla

Tatar von geräucherter Forelle mit Sauerrahm und Meerrettich

Tartare de truite fumée, crème acidulée et raifor

Tatar of smoked fillet of trout with sour cream and horse-radish

CHF 17

Geisschäs mid Hung u Salat

Gratinierter Ziegenkäse auf Toast mit Honig und Salat

Fromage de chèvre gratiné sur toast, miel et salades assorties

Gratinated goat cheese on toast with honey and salads



CHF 15

Carpaccio vom Rind mid Hobelchäs

Rindfleischcarpaccio mit Grindelwalder Hobelkäse

Carpaccio de boeuf et fromage à rebibes de Grindelwald

Carpaccio of beef with chipped cheese from Grindelwald



CHF 19

SUPPEN SOUPS

Tagessuppa

Tagessuppe

Potage du jour / Soup of the day

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

Onion soup with dark Rugenbräu beer and toast with mountain cheese

CHF 10

Klari Flädli-suppa

Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädli

Consommé Célestine maison

Homemade clear soup with sliced pancakes



CHF 11

Gärschtesuppa mit Grindelwalder Trochefleisch

Grindelwalder Gerstensuppe mit Grindelwalder Trockenfleisch

Crème à l'orge, viande séchée de Grindelwald

Barley soup from Grindelwald with dried meat from Grindelwald

CHF11



FISCH FISH

Bratni Bärgbachforälla

CHF 35

In Butter gebratene Regenbogenforelle
mit Petersilienkartoffeln und bunter Gemüsegarntur

Truite dorée au beurre,

pommes persillées et bouquet de légumes

Rainbow trout panfried in butter

served with parsley potatoes and vegetables

Brägläd Eglifile

CHF 35

Gebratene Eglifilets mit Butter und Zitrone
mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

Filets de perche au beurre et au citron,

pommes persillées et bouquet de légumes

Fried fillets of perch with butter and lemon

served with parsley potatoes and vegetables

VEGETARISCHES VEGETARIAN FOOD

Huusgmacht Tagliatelle mid Pilzsossen

CHF 21

Hausgemachte Tagliatelle an Pilzrahmsauce

Nouilles maison, sauce à la crème aux champignons

Homemade noodles with mushroom cream sauce

Fondue-Teigwaren mid Steinpilzen

CHF 24

Fonduetortelli mit getrockneten Steinpilzen

Tortelli au fondue et bolets séchés

Fondue tortelli with dried boletus



Frisches Gmies us Grosi's Garten

CHF 22

Reichhaltiger Gemüseteller

Assiette de légumes variés

Copious platter of fresh vegetables



VOM HERD MAIN DISHES

Hausgemacht 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

Home-made pasta in cream sauce with alpine cheese, fried onions and apple slices



CHF 21

Schwinigs g'fild mid Chäs u Tamati

Paniertes Schweinssteak gefüllt mit Eiger-Raclettekäse CHF 30 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

Breaded steak of pork stuffed with Eiger Raclette cheese and dried tomatoes, served with French fries and vegetables

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

Saltimbocca of chicken breast, Marsala juice, spinach risotto with lemon, stewed cherry tomatoes

CHF 29

Hiesigs Chalbsrahmschnitzel mid Nudeln

Rahmschnitzel vom hiesigen Kalb mit hausgemachten Nudeln und Gemüse

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

Escalope of veal from Grindelwald in cream sauce with homemade noodles and vegetables



CHF 40

Hiesigs Chalbs-Gschnätzlets mid Pilzen

Grindelwalder Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen, Speckrösti

Emincé de veau de Grindelwald aux champignons, roesti au lard

Sliced veal from Grindelwald with wild mushrooms, hashed browned potatoes with bacon



CHF 38

ISI SPEZIALITÄT OUR SPECIALITY

(ab 2 Personen / de 2 personnes / for 2 people or more)

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 / Extra serving of meat 100 g

CHF 16



RÖSTI-SPEZIALITÄTEN ROESTI SPECIALITIES (HASHED BROWNED POTATOES)

„Chijer“ - Reschti

Rösti mit Zwiebeln, Speck und Käse gratiniert mit Spiegelei
Roesti aux oignons, lard, gratiné au fromage à l'oeuf au plat
Gratinated roesti with onions, bacon, cheese and fried egg

CHF 21

„Chrisegg“ - Reschti

Butterrösti garniert mit frischem Waldpilzragout
Roesti au ragoût de champignons des bois frais
Roesti with butter, garnished with stewed fresh mushrooms

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
Calf's liver fried in butter and roesti with bacon



CHF 34

Grindelwalder Reschtitäler

Grindelwalder Röstiteller
Speckrösti mit Rumpsteak, Lammkoteletts, Kalbschnitzel und Chipolata
Roesti au lard, rumpsteak, côtelettes d'agneau, escalope de veau et chipolata
Plate of hashed browned potatoes from Grindelwald with bacon, rump steak, lamb cutlets, escalope of veal and chipolata

CHF 37

KÄSESPEZIALITÄTEN ROESTI SPECIALITIES

„Horbi's“ Chäs-Schnitta

Käseschnitte mit Schinken, Tomaten und Spiegelei
Croûte au fromage et jambon, tomates et oeuf au plat
Cheese toast with ham, tomatoes and fried egg



CHF 20

Chäsfondü

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



CHF 27

Grindelwalder Fondue

nur mit einheimischen Käsesorten, milde Mischung
Fondue de Grindelwald, fromage doux
Cheese fondue from Grindelwald local cheese only (mild)

CHF 27

Hiesigs Raclette us dr Eigermilch

mit Kartoffeln / *avec pommes de terre / with potatoes*
und hausgemachten süss-sauren Pflaumen / *et des pruneaux aigre-doux /*
and home-made sweet-sour plums



CHF 21

CHF 29