



Lassen Sie sich in unserem französischen

# RESTAURANT «LA MARMITE»

von Familie Brawand und  
ihren Mitarbeitern verwöhnen

**KÜCHENCHEF:**

Peter Nydegger

**CHEF DE SERVICE UND SOMMELIER:**

Martin Pircher



# KALTE UND WARME VORSPEISEN

## Thunfischtatar und gebratene Thunfisch Wasabimousseline und hausgemachte Blinis

Tartare de thon et thon rôti  
Mousseline de wasabi, blinis maison

---

CHF 21

## Leicht geräuchertes Lammcarpaccio mit Alpenkräuter, Bio-Olivenöl und Grindelwalder Hobelkäse

Carpaccio d'agneau légèrement fumé aux fines herbes alpestres,  
huile d'olives bio Fromage à rebibes de Grindelwald

---

CHF 19

## Gebratene Jakobsmuscheln und Seezungenfilet Spinatrisotto, Edamame und Yuzusauce

Coquilles de Saint-Jacques rôties  
et filet de sole, risotto aux épinards  
Edamame et sauce à la yuzu

---

CHF 23

## Asiatische Vorspeisenvariation mit Frühlingsrolle, Dim Sum und Tom Kha Gai

Variation d'entrées asiatiques avec rouleau de  
printemps, petits snacks étuvés et  
potage au coco, limette et poulet

---

CHF 20

## Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse und verschiedenen Saucen

Rouleaux de printemps maison  
aux légumes et sauces assorties

1 Stk.  
2 Stk.

CHF 7  
CHF 13

# SUPPEN UND SALATE

## Tagessuppe

Potage du jour

---

CHF 9

## Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Kernöl

Potage de potiron aux croûtons et à l'huile de graines

---

CHF 10

## Kartoffelkressesuppe

mit gerösteten Speckwürfeln und Belper Knolle

Potage Parmentier au cresson, lardons et Belper Knolle (fromage)

---

CHF 10

## Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädli

Consommé maison Célestine

---

CHF 11

## Wan Tan

Kraftbrühe mit asiatischen Ravioli und Gemüsestreifen

Consommé aux raviolis asiatiques et des légumes julienne

---

CHF 13

## Tom Kha Gai

Kokos-Limettensuppe mit Huhn

Potage au coco, limette et poulet

---

CHF 14

## Salat vom Buffet

Salade du buffet

CHF 10

## Grosser Salat vom Buffet

Grande Salade du buffet

CHF 13

# HAUPTGÄNGE

## Lammrückenmedaillons unter der Pinienkräuterkruste Rotweinschalotten und Balsamicosauce

Médaillons de selle d'agneau  
sous la croûte aux pignons et herbes  
Echalotes sautées au von rouge, sauce balsamique

CHF 47

## Coq au vin vom Alpsteinpoulet mit Perlzwiebeln und Champignons

Coq au vin de poulet d'Alpstein  
aux petits oignons et champignons

CHF 33

## Gebratene zarte Kalbsleber an Madeirasauce mit Kräutern, garniert mit Apfelscheiben

Emincé de foie de veau rôti, sauce madère  
aux fines herbes, garni aux tranches de pommes



CHF 37

## Eiger Cordon bleu mit Eiger-Mutschli und Trockenfleischwürfeln

Eiger Cordon bleu de veau au mutschli (fromage)  
et aux dés de viande séchée



CHF 45

## RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND AM KNOCHEN GEREIFT

### Saftiges Entrecôte mit Café de Paris Sauce

Entrecôte "Café de Paris"

CHF 49

### Gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganow»

Cubes de filet de boeuf rôti «Stroganov»

CHF 47

### Rindsfilet mit gebratener Gänseleber und Belper

### Knolle umrandet von einer kräftigen Merlotsauce

Filet de boeuf, foie gras rôti, Belper Knolle (fromage), sauce au Merlot

CHF 55

## ALLE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE UND BEILAGEN NACH WAHL:

Reis, Nudeln, Rösti, Kartoffeln, Pommes Frites, Kroketten oder Gratin Dauphinois

Tous les plats de poisson et de viande sont servis avec des légumes frais et un choix de :

Riz, nouilles, rösti, pommes de terre, pommes frites, croquettes ou gratin dauphinois

## AUS HEIMISCHEN GEWÄSSER

**Saiblingsfilet aus Rubigen sous vide gegart  
mit Kräutern und Spiezer Riesling  
Erbsenpüree und Rieslingschaum**

Filet d'omble chevalier de Rubigen cuit sous-vide  
aux fines herbes et Riesling de Spiez  
Purée de petits pois et mousse de Riesling

CHF 42

**Regenbogenforelle aus Gsteigwiler  
nach Müllerinart oder blau**

Truite arc-en-ciel de Gsteigwiler  
meunière ou bleu

CHF 36

## UNSERE KIRCHBÜHL-SPEZIALITÄTEN

**Chateaubriand, Béarnaise Sauce  
Doppeltes Rindsfilet, Buttersauce mit Estragon**

Double filet de bœuf, sauce au beurre et à l'estragon

ab 2 Personen

p. Pers. CHF 67

**Flambi-Spiess mit Rindsfilet und Speck  
An Kräuterbutter, am Tisch flambiert mit Whiskey**

Brochette flambée de filet de boeuf au lard,  
Beurre aux fines herbes, flambée au Whiskey

CHF 51

**Flambi-Spiess mit Seezunge,  
Lachs und Riesenkrevetten  
An Limonenbutter, am Tisch flambiert mit Rum**

Brochette flambée de sole, saumon et crevettes géantes  
Beurre au citron vert, flambée au Rhum


CHF 41

**ALLE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN  
MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE UND BEILAGEN NACH WAHL:**

Reis, Nudeln, Rösti, Kartoffeln, Pommes Frites, Kroketten oder Gratin Dauphinois

Tous les plats de poisson et de viande sont servis avec des légumes frais et un choix de :  
Riz, nouilles, rösti, pommes de terre, pommes frites, croquettes ou gratin dauphinois

# VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

<b>Bunter Gemüseteller</b> <b>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</b> Assiette de légumes variés, pomme de terre au four, crème acidulée		<b>CHF 24</b>
<b>Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli im Basilikumteig, mit nussbrauner Butter und Tomatenwürfeln</b> Ravioli maison, farcis aux épinards et à la ricotta, en robe de basilic, beurre noisette et dés de tomates	Vorspeise Hauptgang	<b>CHF 16</b> <b>CHF 23</b>
<b>Panierte Aubergine gefüllt mit Büffelmozzarella an Tomatensauce, hausgemachte Nudeln</b> Aubergine panée farcie à la mozzarella de buffle, sauce tomate, nouilles maison		<b>CHF 25</b>
<b>Tofuspiess mit asiatischem Dip</b> <b>Quinoa und bunte Gemüse garnitur</b> Brochette de tofu à la sauce froide asiatique Quinoa et garniture de légumes colorées		<b>CHF 26</b>
<b>Safranrisotto mit Steinpilzen und gedörrten Tomaten</b> Risotto au safran et bolets garni aux tomates séchées		<b>CHF 22</b>
<b>Blätterteigkissen mit Pilzragout und bunter Gemüsevariation</b> Feuilleté au ragoût de champignons, Bouquet de légumes variés		<b>CHF 24</b>
 <b>Pad Thai Kao Seuy</b> <b>Rotes Gemüsecurry</b> Légumes et sauce Thaï curry rouge		<b>CHF 23</b>

# ASIATISCHE HAUPTGÄNGE

## THAILAND

 **Grünes Garnelencurry**  
**Gebratene Riesenkrevetten mit grünem Thaicurry**  
Crevettes géantes rôties au Thai curry vert CHF 39

---

 **Rotes Thaicurry mit Pouletbrustwürfeln, Peperoni und Zucchetti**  
Thai curry rouge aux dés de suprêmes de poulet, poivrons et courgettes CHF 31

## MALAYSIA

 **Knoblauchgarnelen an Chilisauce**  
**Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch an pikanter Chilisauce**  
Crevettes géantes rôties à l'ail, sauce au chili piquante CHF 39

## VIETNAM

**Huhn mit Ananas und Cashewnüssen**  
**Gebratene Pouletbruststreifen mit Peperoni, Cashewnüssen, Ananas und Frühlingszwiebeln**  
Goujons de suprêmes de poulet rôties aux poivrons, noix de cajou, ananas et oignons de printemps CHF 31

## JAPAN

**Teriyaki-Huhn**  
**Pouletbrust im Ofen gebraten an Teriyaki-Sauce**  
Suprême de poulet rôti au four, sauce teriyaki CHF 29

**FLEISCH- / FISCHDEKLARATION:**

Unser Fleisch- und Fischdeklaration  
finden Sie beim Eingang des Restaurants aufgehängt.  
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