



Lassen Sie sich in unserem französischen  
*Let the Brawand family and their team pamper you in our french Restaurant*

# RESTAURANT „LA MARMITE“

von Familie Brawand und  
ihren Mitarbeitern verwöhnen

**KÜCHENCHEF / HEAD CHEF::**  
Peter Nydegger

**CHEF DE SERVICE:**  
Antonia Wagner



# NOS HORS-D'OEUVRE RECOMMANDÉS

FÜR SIE AUERWÄHLTE VORSPEISEN

SELECTED WARM AND COLD STARTERS

## Saumon fumé à l'orange « Gilde etablierter Köche », sauce à l'orange-moutarde et toast

Geräucherter Orangenlachs „Gilde etablierter Köche“  
mit Orangensensauce und Toast  
*Smoked orange salmon "Gilde etablierter  
Köche" with orange mustard sauce and toast*

CHF 21

## Tartare de viande séchée de Grindelwald et fromage mou, confiture de tomates et crostini aux aubergines

Tatar vom Grindelwalder Trockenfleisch mit Hüttenkäse  
Tomatenmarmelade und Auberginencrostini  
*Tartare of dried meat from Grindelwald  
with cottage cheese, tomato marmalade and egg-plant crostini*

CHF 19

## Noix de Saint-Jacques rôties et filet de sole, risotto à la vanille bourbon, Edamame et mousse à la yuzu

Gebatene Jakobsmuscheln und Seezungenfilet  
auf Bourbon Vanille Risotto, Edamame und Yuzuschaum  
*Fried scallops and sole fillet  
on bourbon vanilla risotto, Edamame and yuzu mousse*

CHF 23

## Medaillon de selle d'agneau cuit sous-vide à la roquette, tortelli maison et légumes méditerranées

Sous vide gegartes Lammrückenmedaillon mit Rucola  
auf hausgemachtem Tortelli mit mediterranem Gemüse  
*Sous-vide cooked medallion of lamb saddle with rocket  
on home-made tortelli with Mediterranean vegetables*

CHF 22

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

Asiatische Vorspeisenvariation mit  
Frühlingsrolle, Dim Sum und Tom Kha Gai  
*Asian appetizer variation  
with spring roll, small steamed snacks and coconut-and-lime soup with chicken*

CHF 20

## Rouleaux de printemps maison aux légumes et sauces assorties

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse und verschiedenen Saucen  
*Homemade spring rolls with vegetables and different sauces*

1 Stk.  
2 Stk.

CHF 7  
CHF 13

# NOS POTAGES

## UNSERE SUPPEN / OUR SOUPS

### Potage du jour

Tagessuppe / *Soup of the day*

---

CHF 9

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

Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Kernöl  
*Pumpkin cream soup with croutons and core oil*

---

CHF 10

### Potage de carottes et oranges à l'espuma de gingembre

Karotten-Orangensuppe mit Ingwerespuma  
*Carrot and orange soup with ginger espuma*

---

CHF 10

### Tom Kha Gai

#### Potage au coco, limette et poulet

Kokos-Limettensuppe mit Huhn  
*Coconut-and-lime soup with chicken*

---

CHF 14

### Consommé maison Célestine

Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädli  
*Home-made clear soup with sliced pancakes*

CHF 11

### ou asiatique aux ravioli et julienne de légumes

oder asiatisch mit Wan Tan und Gemüsestreifen  
*or Asian Wan Tan Soup with Asian ravioli and sliced vegetables*

CHF 13

# NOS SALADES

## UNSERE SALATE / SALADS

### Salade petite du buffet

Kleiner Salat vom Buffet / *Small mixed salad from the buffet*

---

CHF 10

### Salade grande du buffet

Grosser Salat vom Buffet / *Large mixed salad from the buffet*

---

CHF 13

### Assiette de salades grande

Grosser Salatteller / *Large mixed salad plate*

---

CHF 20

### Mozzarella de buffle de Schangnau et jambon fumé de paysage, caviar d'aubergine et tomates cerises

Schangnauer Büffelmozzarella mit Landrauchschinken,  
Auberginenkaviar und Kirschtomaten  
Buffalo mozzarella from Schangnau  
with smoked land ham, aubergine caviar and cherry tomatoes

CHF 20

# PLATS DE VIANDE

FLEISCHGERICHTE / MAIN DISHES

## AGNEAU

LAMM / LAMB

### Médailles de selle d'agneau, croûte de tomates et pesto

Lammrückenmedaillons unter der Tomaten-Pesto-Kruste  
*Medallions of saddle of lamb under tomato-pesto crust*

CHF 42

### Nose to Tail

#### Joues de boeuf braisées au Porto petits onions confits

Geschmorte Rindsbacken mit Portwein, eingelegte Perlzwiebeln  
*Braised beef cheeks with Port wine, pickled pearl onions*

CHF 35

## VEAU DE GRINDELWALD

GRINDELWALDER KALBFLEISCH

VEAL FROM GRINDELWALD

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

Gebatene zarte Kalbsleber an Madeirasauce mit Kräutern, garniert mit Apfelscheiben  
*Roasted calf's liver in madeira sauce with herbs, garnished with apple slices*



CHF 37

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

Eiger Cordon bleu mit Mutschli und Trockenfleischwürfeln  
*Eiger cordon bleu of veal with mutschli (cheese) and diced dried meat*



CHF 45

## BOEUF DE L'OBERLAND BERNOIS

RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND

BEEF FROM BERNESE OBERLAND

### Entrecôte "Café de Paris"

Saftiges Entrecôte mit Café de Paris Sauce  
*Tender sirloin steak with Café de Paris sauce*

CHF 49

### Cubes de filet de boeuf rôti « Stroganov»

Gebatene Rindsfiletwürfel « Stroganow »  
*Sliced beef fillet Stroganov*

CHF 47

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

Rindsfilet mit gebratener Gänseleber und Belper Knolle umrandet von einer kräftigen Merlotsauce  
*Beef fillet with fried goose liver and Belper Knolle (cheese) with Merlot sauce*

CHF 55

## ALLE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE 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 VEGETABLES AND A CHOICE OF:

Rice, noodles, rösti, boiled potatoes, french fries, potato croquettes or gratin dauphinois

# POISSONS ET CRUSTACÉS

FISCHE UND KRUSTENTIERE

FISH

## Saltimbocca de filet de sandre, jus au Marsala

Saltimbocca vom Zanderfilet, Marsalajus  
*Saltimbocca of pike-perch fillet, Marsala juice*

---

CHF 38

## Truite arc-en-ciel fraîche native meunière ou bleu

Frische einheimische Regenbogenforelle  
nach Müllerinart oder blau  
*Fresh native rainbow trout  
meuniere or au bleu*

CHF 36

## NOS SPECIALITÉS À PARTIR DE 2 PERSONNES

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN AB 2 PERSONEN

SPECIALITIES FOR 2 OR MORE PEOPLE:

## Chateaubriand, sauce béarnaise

Doppeltes Rindsfilet, Buttersauce mit Estragon  
*Chateaubriand with bearnaise sauce*

---

p.Pers. CHF 65

## Carré d'agneau provençale rôti à l'anglaise

Rosa gebratenes Lammkarree nach provenzalischer Art  
*Roasted loin of lamb Provence style*

p.Pers. CHF 58

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

Reis, Nudeln, Rösti, Pommes Nature, Pommes Frites, Kroketteen oder Gratin Dauphinois

All fish and meat dishes are served with fresh vegetables and a choice of:

Rice, noodles, rösti, boiled potatoes, french fries, potato croquettes or gratin dauphinois

# PLATS VÉGÉTARIENS

## VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

### VEGETARIAN DISHES

#### Assiette de légumes variés

Bunter Gemüseteller / Assorted vegetable plate

---

CHF 24

#### Ravioli farcis aux épinards et à la ricotta "Kirchbühl" en robe de basilic, garnis aux dés de tomates

Hausgemachte Spinat-/Ricotta Ravioli im Basilikumteig mit nussbrauner Butter und Tomatenwürfeln

Home-made spinach and ricotta ravioli in basil paste, brown butter and diced tomatoes

---

Vorspeise / Starter

CHF 16

Hauptgang/ Main course

CHF 23

#### Aubergine panée farcie au mozzarella de buffle, sauce tomate, nouilles maison

Panierte Aubergine gefüllt mit Büffelmozzarella an Tomatensauce, hausgemachte Nudeln

Breaded aubergine stuffed with buffalo mozzarella, tomato sauce, homemade noodles

---

CHF 25

#### Feta frit, chutney de potiron à la pomme, bouquet de légumes colorés

Frittierter Feta, Kürbis-Apfelchutney, bunte Gemüse garnitur

Deep-fried feta, pumpkin-apple chutney, colourful selection of vegetables

---

CHF 25

#### Risotto au safran et bolets, garni aux tomates séchées

Safranrisotto mit Steinpilzen und gedörrten Tomaten

Saffron risotto with boletus and air-dried tomatoes

---

CHF 22

#### Feuilleté au ragoût de champignons, bouquets de légumes variés

Blätterteigkissen mit Pilzragout und bunter Gemüsevariation

Puff-paste slices with mushroom stew and assorted vegetable garniture

---

CHF 24



#### Pad Thai Kao Seuy

#### Légumes et sauce Thaï curry rouge

Rotes Gemüsecurry

Vegetable curry with red Thai sauce


CHF 23


# SPÉCIALITÉS ASIATIQUES

## ASIATISCHE HAUPTGÄNGE

### ASIAN MAIN DISHES

#### THAILAND


 **Crevettes géantes rôties au Thaï curry vert**  
Grünes Garnelencurry: Gebratene Riesenkrevetten mit grünem Thaicurry  
*Fried king prawns with green Thai curry* CHF 39

 **Thaï curry rouge au dés de suprêmes de poulet, poivrons et courgettes**  
Rotes Thaicurry mit Pouletbrustwürfeln, Peperoni und Zucchetti  
*Red Thai curry with diced chicken breast, sweet peppers and vegetable-marrows* CHF 31

#### VIETNAM

**Goujons de suprêmes de poulet rôties au julienne de poivrons, noix de cajou, ananas et oignons de printemps**  
Huhn mit Ananas und Cashewnüssen, gebratene Pouletbruststreifen mit Peperoni, Cashewnüssen, Ananas und Frühlingszwiebeln  
*Fried strips of chicken breast with sliced peppers, Cashew nuts, pineapple and spring onions* CHF 31

#### MALAYSIA

 **Crevettes géantes rôties à l'ail, sauce au chili piquante**  
Knoblauchgarnelen an Chilisauce  
Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch an pikanter Chilisauce  
*Fried king prawns with garlic in a spicy Chili sauce* CHF 39

#### JAPAN

**Suprême de poulet rôti au four, sauce teriyaki**  
Teriyaki-Huhn: Pouletbrust im Ofen gebraten an Teriyaki-Sauce  
*Chicken breast roasted in oven with teriyaki sauce* CHF 29

# BROCHETTE FLAMBÉE KIRCHBÜHL

FLAMBI-SPIESS KIRCHBÜHL

FLAMED SKEWER KIRCHBÜHL

**Suprêmes de poulet à l'ananas,  
sauce au curry, flambée au Rhum**

mit Pouletbrust und Ananas an Currysauce, flambiert mit Rum  
*Chicken breast with pineapple, curry sauce, flamed with rum*

---

CHF 34

**Escalope de veau, sauge et jambon cru,  
flambée au cognac**

mit Kalbfleisch, Salbei und Rohschinken, flambiert mit Cognac  
*Scallop of veal with sage and raw ham flamed with cognac*

---

CHF 47

**Filet mignon de boeuf au lard,  
beurre aux fines herbes**

**flambée au Whiskey**

mit Rindsfilet und Speck an Kräuterbutter flambiert mit Whiskey  
*Beef fillet with bacon, herb butter flamed with whiskey*

---

CHF 51

**Saumon, crevettes géantes et  
sole, flambée au Rhum**

mit Lachs, Riesenkrevetten und  
Seezunge, flambiert mit Rum  
*Salmon, king prawns and sole,  
flamed with rum*

CHF 41

**TOUS LES REPAS SONT GARNIS DE LÉGUMES ET  
NOUS VOUS SERVONS UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX**

Zu allen Speisen wird Gemüse und eine  
Beilage Ihrer Wahl serviert

*All our dishes are garnished with vegetables  
and we serve you the garniture of your choice*



**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.

*You can find our meat and fish declaration  
at the entrance of the restaurant.  
Please contact our staff if you have any questions.*

**Allergien:**

Betreffend Allergien und Lebensmittel-  
Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an  
unsere Servicemitarbeiter.

Adressez-vous aux collaborateurs  
concernant des allergies ou des insociabilités

*Please contact our staff in case  
of any food allergenic or intolerances.*

**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

*We will provide smaller portions,  
the price reduction is CHF 5*