



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

GENUSS IN DER GRUPPE

DAS HOTEL KIRCHBÜHL LÄSST GRÜSSEN...

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, dass Sie beabsichtigen, Ihren Anlass bei uns im Hotel Kirchbühl durchzuführen. Gerne stellen wir uns kurz vor und senden Ihnen in der Beilage unsere aktuellen Menüvorschläge zu. Selbstverständlich sind wir auch gerne bereit, Ihre eigenen Wünsche und Ideen zu verwirklichen.

Unser Hotel Kirchbühl liegt oberhalb der Dorfkirche auf einer Anhöhe mit atemberaubender Aussicht auf die umliegenden Berge und Gletscher der Berner Alpen. Die Firstbahn, Pfinsteggbahn sowie das gesamte Ski und Wandergebiet sind in unmittelbarer Nähe. Von unserer großen Sonnenterrasse aus genießen Sie eine einmalige Aussicht auf Eiger und Wetterhorn sowie die beiden Gletscher. Sie sehen, idealer kann man gar nicht wohnen!

Unsere Zimmer und Wohnungen sind mit allem Komfort ausgestattet und wir haben viele verschiedene Möglichkeiten für Singles wie auch Familien anzubieten.

Für den kulinarischen Genuss bieten wir Ihnen zwei Restaurants an. Sie haben die Wahl, in unseren rustikalen Stuben (Hilty-Stübli und Eiger Stube) traditionelle Schweizer Gerichte und kleine, aber feine Gerichte zu genießen oder in unserem Gourmet-Restaurant „La Marmite“ nach Herzenslust zu schlemmen. Sie finden von Spezialitäten über Fleisch und Fisch bis Vegetarisch eine große Auswahl an marktfrischen Speisen.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüße

HOTEL KIRCHBÜHL
Vera & Christian Brawand

www.kirchbuehl.ch

Unsere Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 10 Personen und sind nur auf Vorbestellung erhältlich.
Die aufgeführten Preise verstehen sich pro Person inkl. 8 % MwSt. Annullationen und Personenzahländerungen ohne Kostenfolge bis 48 Stunden vor Anlass.
Spätere Annullationen der Personenzahländerungen von mehr als 10 % müssen berechnet werden.



APÉRO

PREISE PRO PERSON

Canapés mit Rauchlachs, Bündnerfleisch, Salami, Käse und Thunfisch	pro Stück	CHF 9.00
Blätterteiggebäck mit Mohn, Sesam, Käse u.a.		CHF 6.00
Mini Schinkengipfeli, Chäschüechli, Minipizzas u.a.	5 Stück	CHF 10.00
	3 Stück	CHF 6.00
Hobelkäse mit hausgemachter Züpfle		CHF 11.00
Gemüsedips mit Kräuterquark, Knoblauchsauce und Tartaresauce		CHF 7.00
Apéro gemischt mit Gemüsedips, Schinkengipfeli, Chäschüechli und Minipizzas		CHF 11.00
Hausgemachte Quiche Lorraine		CHF 7.00

INDIVIDUELLES MENÜ

Bei Ihrem individuell zusammengestellten Menü profitieren Sie von folgenden Reduktionen auf den unten genannten Preisen:

- ab 3 Gängen 5% Rabatt
- ab 4 Gängen 10% Rabatt
- ab 5 Gängen 15% Rabatt



VORSCHLÄGE ZUR INDIVIDUELLEN MENUZUSAMMENSTELLUNG

SALATE

Salat vom Buffet	CHF 9.00
Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfeln und Crôtons an Himbeernussdressing	CHF 12.50
Bunte Blattsalate mit gebratenen Lammfiletstreifen an Balsamicodressing	CHF 15.50
Tomatensalat mit echtem Büffelmozzarella aus Schangnau mit frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl	CHF 10.50

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage zur Auswahl: Flädli, Eierstich, Leberklösschen, Markklösschen	CHF 9.50
Tomatenessenz mit Quark-Basilikum-Klösschen	CHF 9.50
Weisse Tomatensuppe mit Basilikumrahm und Rohschinkengrissini	CHF 10.50
Karottencremesuppe mit Ingwer und Pouletsatayspiessl	CHF 12.50
Kürbiscremesuppe mit Knoblauchcrôtons und gerösteten Kürbiskernen	CHF 9.50
Kokoslimettensuppe mit Pouletwürfeli	CHF 10.50
Klare Ochschwanzsuppe mit Gemüseperlen und Sherry	CHF 9.50
<u>Saisonale Suppen</u>	
Spargelcremesuppe mit Rohschinkenstreifen (Frühling)	CHF 10.50
Bärlauchcremesuppe (Frühling)	CHF 9.50
Brennesselsuppe (Frühling ,Sommer)	CHF 9.50
Sauerkrautsuppe mit Grümpelwurst (Herbst Winter)	CHF 10.50



KALTE VORSPEISEN

Geräucherter Orangenlachs „Gilde etablierter Köche“ mit Orangensauce und Blinis	CHF 20.50
Melonenvorspeise mit Melonenfächer, Meloncocktail mit Portwein und zweierlei Rohschinken	CHF 15.50
Hausgemachte Morchelterrinen mit Portweingelee serviert mit Salat Waldorf und Cumberlandsauce	CHF 17.50
Thunfischtartar auf Gurkencarpaccio mit Limonenöl und Wasabioli	CHF 19.50
Rindfleischcarpaccio mariniert mit Trüffelöl und Grindelwalder Hobelkäse	CHF 17.50
Luftiges Avocadomousse begleitet von gebratenen Riesenkrevetten an Tomatenvinaigrette	CHF 15.50
Geräucherte Entenbrust mit Apfelchutney	CHF 18.50
Tartar von Grindelwalder Trockenfleisch mit Hüttenkäse begleitet von Tomatenmarmelade	CHF 15.50
Variation von der Forelle mit Mousse von geräucherter Forelle, Forellenterrine und Forellentartar	CHF 19.50

WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Kartoffelwaffeln mit Kalbsmilken und Champignons an Rahmsauce	CHF 18.00
Gebratene Wachtelbrüstchen auf Getreiderisotto mit Portweinjus	CHF 18.50
Hausgemachte Ravioli mit Ziger und Spinat gefüllt im Basilikumteig serviert mit brauner Butter und Tomatenconcé	CHF 15.00
Gebratenes Forellenfilet auf einem Lauchbeet mit Morcheljus	CHF 17.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf sautiertem Brüsseler mit Balsamico	CHF 20.00
Grillierter Krevettenspiess auf Spargelrisotto mit Kräuterpesto	CHF 19.00
Gebratene Lammfilets auf Randencouscous mit Thymianjoghurt	CHF 19.00
Geschichtete Lasagne mit Fischragout und Rieslingsauce	CHF 18.00
Knuspriges Blätterteigkissen mit Waldpilzragout	CHF 17.00



HAUPTGERICHTE

Variation von Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet nach Art des Hauses mit Sauce Bernaise, Morchelsauce und grüner Pfeffersauce	CHF 55.00
Saftiges Roastbeef mit Sauce Bernaise	CHF 45.00
Grilliertes Kalbssteak mit Calvadosrahmsauce	CHF 49.00
Gebratene Schweinsfiletmedaillons mit Steinpilzen	CHF 44.00
Grillierte Kalbsfiletmedaillons mit Morchelsauce	CHF 57.00
Im Ofen glasierter Kalbsbraten mit Kräuterjus	CHF 35.50
Zürcher Geschnnetzelt	CHF 39.50
Grilliertes Rindsfilet mit Trüffeljus	CHF 59.00
Rindsfilet „Wellington“	CHF 50.00
Gebratene Perlhuhnbrust mit Salbei und Rohschinken	CHF 35.50
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce und karamellisierten Kumquats	CHF 33.50
Lammrückenfilet unter der Kräuterknoblauchkruste mit kräftiger Rotweinsauce	CHF 44.00
Gefüllte Pouletbrust mit Ziger, getrockneten Tomaten und Steinpilzen	CHF 29.50

Als Beilagen:

Gemüsebouquet nach Saison
Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Nudeln,
Reis, Risotto, Pommes Frites, Salzkartoffeln

FISCH UND KRUSTENTIERE

Pochierte Forellenfilets nach Zuger Art	CHF 31.00
Seezungenröllchen gefüllt mit Krevetten an Dillsauce	CHF 48.50
Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Morcheljus	CHF 32.80
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Salbeiknoblauchbutter	CHF 30.50
Grillierter Krevettenspiess mit Jakobsmuscheln auf weisser Buttersauce	CHF 35.00



KÄSE UND FONDUE

Käsefondue mild oder rassig mit Brot, Kartoffeln Cornichons und Silberzwiebeln	CHF 25.00
Raclette mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons Portion	CHF 21.00
Party (selber am Tisch zubereitet)	CHF 29.00
Fondue Chinoise oder Bourguignonne <i>Fleischfondue in der Brühe oder im Öl mit verschiedenen Saucen und Beilagen mit Reis und Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	CHF 46.00
Zu den Käsegerichten empfehlen wir ein Roichplättli als Vorspeise	CHF 15.50

DESSERTS

Schokoladenmousse oder Tobleronemousse mit Früchten garniert	CHF 11.50
Rahmgefrorenes nach Saison ausgarniert mit Früchten und passender Fruchtsauce	CHF 8.50
Caramelköpfler mit Rahm und Früchten	CHF 8.50
Gebrannte Creme mit Vanilleeis	CHF 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm zusätzliche Glacé pro Kugel	CHF 8.50 CHF 3.50
Sorbetvariation im Saaner Bräzeliblatte garniert mit Früchten und Fruchtsauce	CHF 11.50
Panna Cotta mit lauwarmen Waldbeeren	CHF 9.50
Erdbeergratin mit Buurehofglace	CHF 10.00
Rotweibirne mit Zimteis	CHF 9.50
Bayrische Creme mit Himbeersauce	CHF 8.50
Dessertbuffet ab 20 Personen	CHF 15.00
<u>Hausspezialität:</u> Geeiste Calvadoscreme mit einem Schuss Calvados	CHF 11.50



MENÜVORSCHLÄGE

MENU 1

Salat vom Buffet

--

Kraftbrühe mit Flädli

--

Schweinesteak auf Waldpilzsauce

Hausgemachte Nudeln

Gemüsegarntur

--

Gebrannte Creme mit Vanilleeis

CHF 49.50 pro Person

MENU 2

Tartar von Rauchlachs mit Dill und Sauerrahm
Serviert mit Buchweizenblinis

--

Tomatenkraftbrühe mit Quarkbasilikumklösschen

--

Roastbeef mit Sauce Bernaise

Kartoffelgratin

Gemüsegarnture

--

Panna Cotta umgeben von warmen Waldbeeren

CHF 69.00 pro Person

MENU 3

Hausgemachte Morchelterriner mit Portweingelée
serviert mit Cumberlandsauce und Salat Waldorf

--

Zucchetticremesuppe mit Thymiancroûtons

--

Kalbskarreebraten an Kräuterrahmsauce

Williamskartoffeln

Gemüsegarnture

--

Tobleronemousse mit frischen Früchten garniert

CHF 78.00 pro Person



MENU 4

Geräucherte Entenbrust mit Apfelchutney
--
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen
--
Grillierte Rindsfiletmedaillons mit grüner Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur
--
Weisses Schokoladenmousse mit Himbeeren

CHF 81.00 pro Person

MENU 5

Nüsslisalat mit Lammfiletstreifen
an Himbeerdressing
--
Alpenkräutersuppe
--
Krevettenspiess auf Champagnerrisotto
--
Gebratenes Kalbsteak an Steinpilzsauce
Hausgemachte Nudeln
Gemüse garnitur
--
Mirabellenparfait mit Sauerkirschen

CHF 87.00 pro Person

MENU 6

Rauchlachsrose mit grünem Spargel an Kräutervinaigrette
--
Pestoschaumsuppe mit gerösteten Pinien
--
Gebratene Wachtelbrust auf getrüffeltem Kartoffelpüree
Mit Portweinsauce
--
Kalbsfiletmedaillons unter der Morchelkruste an Cognacsauce
Zweifarbige Taglierini und Gemüsebouquet
--
Französisch gebrannte Creme mit Pistazieneis
und Cassisfeigen

CHF 92.00 pro Person



MENU 7

Thunfischtartar auf Gurkencarpaccho
mit Wasabiaoli

--

Pilzessenz mit Perlhuhnklösschen

--

Hausgemachte Spargelravioli

--

Gefüllte Kalbfleischröllchen mit Ziger und Grindelwalder Trockenfleisch
auf Rotweinsrisotto | Gemüsebouquet

--

Warmes Schokoladenküchlein
Mit Passionsfruchtsauce und einer Kugel Vanilleeis

CHF 81.00 pro Person

MENU 8

Melonenvorspeise mit Melonenfächer und Cocktail
garniert mit zweierlei Rohschinken

--

Kresserahmsuppe

--

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Noilly Prat Sabayon
auf einem Fenchelbeet

--

Schweinsfiletmedaillons mit einer Dijonsensauce
Berykartoffeln | Gemüsebouquet

--

Bayrische Creme mit Erdbeeren
Und süsser Pesto

CHF 78.00 pro Person

MENU 9

Gerstensuppe mit Grindelwalder Trockenfleisch

--

In Merlot geschmorter Rindshuftdeckel
nach Grossmutterart
Kartoffelstock | Gemüsebouquet

--

Frittierte Apfeltaschen mit Vanillesauce
und Zimteis

CHF 49.00 pro Person



KIRCHBÜHLBUFFET

Jeden Freitag ab 19.00 Uhr
ab 30 Personen jederzeit möglich

SALATBUFFET

Große Salatauswahl mit verschiedenen Saucen

KALTE VORSPEISEN

Verschiedene Fleischterrinen und Pasteten
Fischterrine, Fischroulade
Lachsmédailles
Muscheln mit Vinaigrette
Krevettencocktail
Rauchlachs und geräucherte Forellenfilets
Bündnerfleischcarpaccio mit Hobelkäse
Melonenschiffchen, Tomaten mit Mozzarella
Marinierte Aubergine und Zucchini

SUPPE

Frische Suppe der Jahreszeit angepasst

WARME SPEZIALITÄTEN

Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Lammgigot mit Kräutern und Knoblauch
Schweinsbraten
Schinken im Brotteig
Kartoffelgratin, Gemüsegarnture

DESSERTBUFFET

Caramelköpfl
Panna Cotta mit Waldbeeren
Geeiste Calvadoscreme
Frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fruchtschnitte
Meringues mit Rahm
Früchtekuchen
Dunkles Schokoladenmousse
Tiramisù
Gebrannte Creme
Schokoladenbrunnen

Käse vom Wagen

Preis pro Person CHF 66.00



INDIVIDUELLE MENÜVORSCHLÄGE - ASIA KÜCHE

VORSPEISEN

LUMPIA

Frühlingsrollen mit Gemüse
und verschiedenen Saucen

1 Stk.
2 Stk.

CHF 7.00
CHF 13.00

JAM NUA



Pikant gewürztes Rindsteak auf
Blattsalaten mit asiatischer Sauce

CHF 21.00

Asiatische Vorspeisenvariation mit
Frühlingsrolle, Dim Sum und Tom kha gai

CHF 20.00

DIM - SUM

Kleine gedämpfte Köstlichkeiten

6 Stk.
12 Stk.

CHF 7.00
CHF 13.00

SUPPEN

TOM KHA GAI

Kokos-Limettensuppe mit Huhn

CHF 14.00

WAN TAN SOUP

Kraftbrühe mit asiatischen Ravioli und Gemüsestreifen

CHF 13.00

VEGETARISCHE SPEISEN

THAILAND

PAD THAI KAO SEUY



Rotes Gemüsecurry

CHF 23.00

INDONESIEN

NASI GORENG

Reisgericht mit viel Gemüse

CHF 22.00



HAUPTGÄNGE

CHINA

Knusprig frittierte Honiggarnelen

Riesenkrevetten im Sesamteig frittiert und mit warmem Honig beträufelt

CHF 39.00

Pangasiusfilet süss-sauer

Frittierte Pangasiuswürfel an süss-saurer Sauce mit Ananas, Peperoni- und Gurkenstreifen

CHF 34.00

INDONESIEN

Nasi Goreng

Reisgericht mit Pouletstreifen, Gemüse und Spiegelei

CHF 25.00

MALAYSIA



Knoblauchgarnelen an Chilisauce

Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch an pikanter Chilisauce

CHF 39.00

THAILAND



Grünes Garnelencurry

Gebratene Riesenkrevetten mit grünem Thaicurry

CHF 39.00



Rotes Thaicurry

mit Poulet, Peperoni und Zucchetti

CHF 31.00

JAPAN

Teriyaki-Huhn

Pouletbrust im Ofen gebraten an Teriyaki-Sauce

CHF 29.00

Tempura von Gemüse und Riesenkrevetten

CHF 35.00

VIETNAM

Huhn mit Ananas und Cashewnüssen

Gebratene Pouletbruststreifen mit Peperoni, Cashewnüssen, Ananas und Frühlingszwiebeln

CHF 31.00

INDIEN



Lamm Vindaloo

Würfel vom Lammencôte mit Vindalocurry

CHF 39.00

Tandoori-Huhn

Pouletbrust mit einer Joghurt-Kräuterpaste mariniert und im Ofen gebraten

CHF 29.00

Als Beilage servieren wir Ihnen Jasminreis