

Aperitiv

Hüchler Tropfe
Spezialität des Hauses
(ein Geheimnis auf Rotweimbasis)

8.00

„Die Grindelwalder“

Die Grindelwalder Küche ist eine altbewährte,
traditionelle und urchige Küche.

Gekocht wurde, was der Stall, der Garten und das Feld gebracht hat.

Die Grindelwalder sind gemütliche und fröhliche Menschen,
sie lieben gutes Essen und Trinken, darum lass Dich nieder
und genieße die herrlichen Spezialitäten.

Suppen

215 Steinpilzsuppe
hausgemacht, eine Gaumenfreude

9.50

225 Tomatensuppe
g'macht mit Walliser Tomaten
raffiniert verfeinert mit Gin und Basilikum-Chrütli

9.50



Kalte Vorspeisen

20 Gemischter Salat vom Buffet
mit drei verschiedenen Saucen

10.00

32 Feiner Nüsslisalat
mit gehackten Eiern, Speck und gerösteten Brotcroûtons
are rassige Sauce

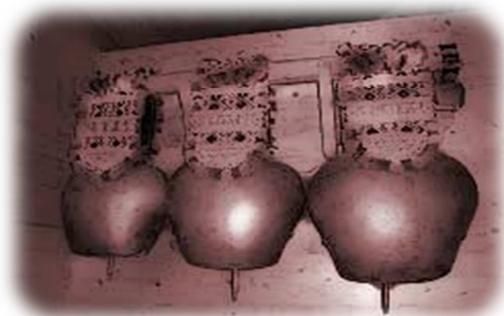
12.00

227 Schottischer Rauchlachs
are liechte Meerrättichsosse mit Kapern und Zwiebeln
Toast und Butter

17.00

17 Leicht-warme Morchel-Terrine
- ein absoluter Hit!
Leichte Zubereitungsart mit wunderbar „sämiger“ Noilly Prat Sauce
Kleine Portion zum Versueche

12.00



Warme Vorspeisen

252 Riesencrevetten us salzige Gwässer
Gebratene Riesencrevetten, pikant gewürzt
mit Knoblauch, Peterlig und Wyssbrotstückli
18.00

235 Blätterteigpastetli
mit Waldpilzragoût
12.00

Fisch us üsne Schwiizer See

237 Feini Eglifilet "Müllerinart"
mit gerösteten Mandeln und Händöpfu
34.00

31 Forellenfilet „Oberland“
Gebraten an einer feinen „Chrüttersosse“
mit Weisswein, Händöpfu oder Reis
28.00



Gründelwalder- und Berneer Spezialitäten

251 Suure Mocke

- Das gute Berner Rezept!

„Düryne beizte“ Rindsbraten an Rotweinsauce,

„ygleiti Bire u Zwätschge“

Gmüesigs vom Pflanzplätz, „Dürsrüti-Härdöpfu“

32.00

218 Muetis Ankeläberli

„Früschi u zarti“ geschnetzelte Kalbsleber an einem

„Chrüter - Sösseli“, Gemüse und „Röschotto“

33.00

229 Grilliertes Chalbssteak

an einer „fine Steipilznidlesosse“,

„Ankenüdeli mit Brotwürfeli“

Blattspinat mit „Mascarponechäs“ überbacken

45.00

236 Rindshohrückensteak vom Grill

mit Chrüterbutter, Gmüesgarnitur

und Pommes frites

36.00



„Für e Gniesser“

264 Rindsfilet 180 gr. 42.00

265 Rindsfilet 250 gr. 50.00

Gebraten nach Ihren Wünschen,
mit Kräutersauce, Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce
Reis, Pommes Frites oder „Jungfrau-Härdöpfu“

262 Hans-Joggeli's Lammkarree

(Zubereitungszeit ca. 20 Min.)

Süferli am Stück gebratenes Lammkarree mit Pernodsauce
grüne Bohnen und Lyonerkartoffeln

38.00

231 Emmentaler „Mist - Chraterli“

(Zubereitungszeit ca. 30 Min.)

Kleines ganzes Poulet aus Freilandzucht
im Ofen gebraten
mit „knusprige“ Pommes frites und „Saisongmies“

35.00

Fleisch - Fondues

238 Es Fondue Bourguignonne oder

260 Es Fondue Chinoise

mit verschiedenen Saucen u Bylage, Pommes-Frites

44.00

