

VORSPEISEN APPETIZERS

E GABLETA SALAT VOM BÜFFET

Kleiner small

11

CHF

Grosser big

14

CHF

Mixed salad from the buffet

SCHAFCHÄS MID HUNG U SALAT

**Grindelwalder Schafskäse vom Hof am Eiger
gratiniert auf Toast mit Honig und Salat**



Sheep cheese from Grindelwald
gratinated on toast with honey and salad

CHF 17

«CARPACCIO» VOM OBERLENDER RIND MID HOBELCHÄS, «RANDEN - BLUEDORANGEN CHUTNEY»

Rindfleischcarpaccio mit Grindelwalder Hobelkäse

«Randen – Blutorangen Chutney» und Brioche

Carpaccio of Oberland beef with sliced cheese

CHF 25

from Grindelwald, beetroot and blood orange chutney,
homemade brioche

In unseren Preisen in CHF sind 8,1% MWSt inbegriffen

SUPPEN

SOUPS

TAGESSUPPA

Tagessuppe

10

Soup of the day

CHF

ZIBELENSUPPA MID «3790 NORDWAND» BIER

Zwiebelsuppe mit «3790 Nordwand» Bier und Bergkäsecroûtons

Onion soup with 3790 Nordwand Bier,
and mountain cheese croûtons



CHF 12

SISSHÄRDEPFEL - MEISCREM SUPPA

MID GARTENKRESE U «BÄLPER CHNUBEL»

Süskartoffel - Maiscreme Suppe mit Gartenkresse und Belper Knolle

Sweet potato and sweetcorn cream soup
Garden cress and Belper Knolle (cheese)

CHF 13

AUS SCHWEIZER GEWÄSSER FROM SWISS WATERS

BRÄGLETI FORÄLLA US GSTEIGWILER

**Gebratene Gsteigwiler Forelle Müllerinart oder Blau
Petersilienkartoffeln und Gemüse**

CHF 42

Roasted Gsteigwiler trout meuniere or blue
parsley potatoes and vegetables

BRÄGLETS «GOTTHARD ZANDER» FILET MID EIERSCHWIMMLENI

**In Butter gebratene «Gotthard Zander» Filets, sautierte Eierschwämmli,
Petersilienkartoffeln und saisonale Gemüse garnitur**
(Edelfischzucht mit warmem Gotthard Bergwasser)

CHF 54

Pikeperch fillets from "Gotthard"
roasted in butter, sautéed chanterelles,
parsley potatoes, seasonal vegetable garnish

VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

HUUSGMACHT NUDLEN MID PILZSOSSA

Hausgemachte Nudeln an Waldpilzrahmsauce

Homemade pasta with forest mushroom cream sauce

CHF 24

GMIESTÄLLER MID GSCHWELTI U SUURRAHM

Reichhaltiger Gemüseteller mit neuen Kartoffeln und Sauerrahm

Rich vegetable plate with spring potatoes and sour cream

CHF 28

HUUSGMACHT GLETSCHERHIETLENI MID NIDLA U CHÄS

Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse dazu geröstete Zwiebeln und Apfelschnitze

Homemade pasta with cream sauce and alpine cheese
served with roasted onions and apple slices



CHF 24

SOMMERZEIT – GRILLZEIT – GRILL DISHES

SCHWINSRIGGEN

Saftiges Schweinsrückensteak vom Grill (220g)	CHF	30
Juicy pork loin steak (220g)		

RINDSHORIGGEN

Rindshohrückensteak gegrillt vom Oberländer Rind (250g)	CHF	46
Beef rump steak from Oberland cow (250g)		

RIESEN - CREVETTEN

Black Tiger Riesen Crevetten aus Aquakultur mit Schale gegrillt	CHF	48
Black Tiger giant prawns grilled with shell		

BRATNI ENTA

Entenbrust zart rosa gebraten	CHF	
35 Tender roasted pink duck breast		

«GRILLTÄLLER CHILCHBIEL»

Rindsentrecôte, Schweinssteak, Lamm, Speck und Chipolata

Grill plate "Kirchbühl"

Beef entrecôte, pork steak, lamb, bacon and chipolata CHF 46

SUMMER GMIES VOM GRILL

Beilagen zu den Grillgerichten

in Rosmarinöl grilliertes Sommergemüse, saftige Melonenschnitze, hausgemachte Kräuterbutter und Grillsaucen, knusprige Kartoffelbällchen

Side dishes

Summer vegetables grilled in rosemary oil, juicy melon slices, homemade herb butter and herb butter and barbecue sauces, crispy potato balls

«CHILCHBIEL BURGER»

Kirchbühl Burger, gegrilltes Entrecôte (150g)

Trüffelmayonnaise, geschmolzene Zwiebeln und Eigermutschli im grossen Burgerbrötchen, Pommes Frites

CHF 40

Kirchbühl Burger"

Grilled entrecôte (150g), truffle mayonnaise, melted onions and Eigermutschli (cheese), large burger bun, french fries

In unseren Preisen in CHF sind 8,1% MWSt inbegriffen

ANKELÄBERLI NACH GROSMUETTER'S ART

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Speckkrösti CHF 38
Sliced veal liver fried in butter, bacon hash browns

«ALP - CHRITER» LAMMRIGGEN

In Alpenkräutern mariniertes Lammrückenstück – sous vide gegart
Rotweinsauce, marktfrische Gemüsevariation und Krokette CHF 37
Sous vide cooked rack of lamb, red wine sauce
Marinated in alpine herbs, croquettes

ISI SPEZIALITÄT (ab 2 Personen / à partir de 2 personnes)

OBERLENDER FLEISCHFONDÜ

Fleischfondue nach Oberländer Art
Salat vom Buffet, hausgemachte Saucen und
Garnituren, Reis und Pommes Frites 200g p.Pers. CHF 48
Meat fondue Oberland-style
Salad from the buffet,
homemade sauces and garnishes, rice and French fries

Supplement Fleisch / Supplement meat 100 g CHF 17

RÖSTI UND KÄSE-SPEZIALITÄTEN

RÖSTI AND CHEESE SPECIALITIES

«CHIJER - RESCHTI»

Rösti mit Zwiebeln, Speck und Spiegelei
gratiniert mit Eigerraclette

Gratinated hash browns with onions, bacon,
Eiger raclette and fried egg

CHF 25

CHÄSFONDÜ

Kirchbühl Käsefondue

hauseigene Mischung mit einheimischen Käsesorten

Kirchbühl Fondue

in-house mixture with local chees



CHF 29

HIESIGS RACLETTE US D'R EIGERMILCH

mit Kartoffeln

und hausgemachten süss-sauren Zwetschgen,

Silberzwiebeln und Cornichons



PortionCHF

Raclette, potatoes, home-made sweet and sour plums,
onions and cornichons

à discrétion

CHF

30

Fleisch-, Fisch- und Backwarendeklaration

COUNTRY OF ORIGIN OF MEAT

Pouletfleisch / Chicken	Schweiz
Rindfleisch / Beef	Schweiz (Berner Oberland)
Kalbfleisch / Veal	Schweiz (Berner Oberland)
Schweinefleisch / Pork	Schweiz
Lammfleisch / Lamb	Irland, Schweiz (Grindelwald)
Lachs Zucht / Salmon cultivation	Norwegen/Schottland
Gotthard Zander / Pike-perch	Schweiz (Erstfeld)
Forelle / trout	Schweiz (Gsteigwiler)
Eglifilets / perch fillet	Schweiz (Ringgenberg)
Saiblingsfilets / Arctic char fillet	Schweiz
Thunfisch (Blue World) Leinenfang / Tuna (Blue world)	Vietnam, Pazifischer Ozean
Seezungenfilets / Sole fillet	Nordostatlantik
Jakobsnüsse MSC / Scallops MSC	Nordwestatlantik
Riesenkrevetten FOS / king prawns FOS	Vietnam
Tiefkühlbackwaren	Schweiz Fredy's Backwaren/Romer's Hausbäckerei AG- SG

ALLERGIEN

INTOLERANCES:

In unseren Preisen in CHF sind 8,1% MWSt inbegriffen

Please contact our staff in case of any food allergenics or intolerances.
Betreffend Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

NOT SO HUNGRY: We will provide smaller portions, the price reduction is CHF 5
Gerne bereiten wir für Sie auch kleinere Portionen zu, die Preisreduktion beträgt CHF 5

In unseren Preisen in CHF sind 8,1% MWSt inbegriffen