



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Lassen Sie sich in unserem Geniesser

GOURMET RESTAURANT "LA MARMITE"

von Familie
Vera & Christian Brawand-Küng
und Mitarbeitern verwöhnen

KÜCHENCHEF:

Daniel Herrmann

*Wir kochen alle Gerichte mit frischen Zutaten
„à la minute“. Dies benötigt aber seine Zeit,
manchmal dauert es auch etwas länger.
Nehmen Sie dies doch gelassen, trinken ein gutes
Glas Wein und unterhalten sich mit ihrer Begleitung.
Besten Dank für Ihr Verständnis
und guten Appetit !*



In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Frisches, pikantes Rindstatar, gegrilltes Gemüse und Antipasti, hausgemachter Brioche

Spicy beef tartare, grilled vegetables and antipasti, homemade brioche	Vorspeise	CHF	23
	Hauptgang	CHF	38

Gebratene Jakobsmuscheln, Seezungenfilet, Champagnerrisotto Edamame und Limettensauce

Fried scallops, sole fillet, champagne risotto, edamame and lime sauce	Vorspeise	CHF	26
	Hauptgang	CHF	34

Cremiger Schangnauer Wasserbüffel-Burrata Aprikosen, Kirschentomaten und Basilikumpesto

Creamy water buffalo burrata from Schangnau Apricots, cherry tomatoes, basil pesto	Vorspeise	CHF	26
---	-----------	-----	----

SUPPEN UND SALATE

Salate von unserem Buffet

Kleiner small	CHF	11
Grosser large	CHF	14
Salad from the buffet		

Tagessuppe

Soupe of the day	CHF	10
------------------	-----	----

Erfrischender Gazpacho Wassermelone vom Grill, Rohschinken, Knoblauchcroutons

Gazpacho Grilled watermelon, raw ham, garlic croutons	CHF	15
---	-----	----

Süsskartoffel - Maiscremesuppe

Sauerrahmhaube

Sweet potato and sweetcorn soup Sour cream topping	CHF	13
---	-----	----

Apfel - Curry – Kokossuppe, gebratener Crevettenspiess

Apple-curry-coconut soup, roasted prawn skewer	CHF	15
---	-----	----

SOMMERZEIT - GRILLZEIT

Saftiges Schweinsrückensteak (220g)

Juicy pork loin steak (220g) CHF 30

Rindshohrückensteak vom Oberländer Rind (250g)

Beef rump steak from Oberland cow (250g) CHF 46

Black Tiger Riesen Crevetten mit Schale grilliert

Black Tiger giant prawns grilled in their shells CHF 48

Entenbrust, zartrosa gebraten

Tender roasted pink duck breast CHF 35

Grillteller «Kirchbühl»

Rindsentrecôte, Schweinssteak, Lamm, Speck und Chipolata

Grill plate "Kirchbühl"

Beef entrecôte, pork steak, lamb,

bacon and chipolata CHF 46

dazu servieren wir:

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

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

HAUPTGÄNGE

Pouletbrust in Panko – Panade knusprig gebacken

Crispy chicken breast
baked in panko breading

CHF 28

Sous vide gegartes Lammrückenstück

Mariniert in Alpenkräutern

Sous vide cooked rack of lamb
Marinated in alpine herbs

CHF 37

Zart gebratene Kalbsleber, Madeirasauce, Kräuter, garniert mit Apfelscheiben

Roasted tender calf's liver with madeira sauce
with herbs, garnished with apple slices

CHF 40

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen
mit frischem Marktgemüse und Beilagen nach Wahl:
Reis, Nudeln, Rösti, Pommes Nature, Pommes Frites,
Kroketten oder Gratin Dauphinois

UNSERE KIRCHBÜHL- SPEZIALITÄTEN

AM KNOCHEN GEREIFTES

RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND

BEEF FROM BERNESE OBERLAND DRY AGED BONE-IN

Saftiges Entrecôte mit «Café de Paris» Sauce

Tender sirloin steak with
Café de Paris sauce

CHF 53

«Kirchbühl Burger»

**Gegrilltes Entrecôte (150g), Trüffelmayonnaise,
geschmolzene Zwiebeln und Eigermutschli,
grosses Burgerbrötchen, Pommes Frites**

"Kirchbühl Burger"

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

CHF 40

Rindsfilet mit gebratener Gänseleber und Sommertrüffel umrandet von kräftigem Marsalajus

Beef fillet with fried goose liver,
summer truffle and
Marsala sauce

CHF 59

«Chateaubriand» Sauce Béarnaise ab 2 Personen

**Doppeltes Rindsfiletstück am Tisch tranchiert,
frisch aufgeschlagene Buttersauce mit Estragon
reichhaltige Gemüseauswahl**

Double fillet steak, sliced at the
table, tarragon butter sauce and
vegetables

pro Person CHF 75

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen
mit frischem Marktgemüse und Beilagen nach Wahl:
Reis, Nudeln, Rösti, Pommes Nature, Pommes Frites, Kroketten
oder Gratin Dauphinois

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

In Butter gebratene «Gotthard - Zander» Filets

(aus Edelfischzucht im warmen Gotthard Bergwasser)

Sautierte Eierschwämmli,

Petersilienkartoffeln,

saisonale Gemüse garnitur

Pikeperch fillets from "Gotthard"

roasted in butter, sautéed chanterelles,

parsley potatoes, seasonal vegetable garnish

CHF 54

Frische Gsteigwiler Zuchtforelle

Müllerinart oder Blau

Petersilienkartoffeln, saisonales Gemüse

Gsteigwiler trout, meuniere or blue

boiled parsley potatoes and vegetables

CHF 42

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Hausgemachte Spinat - Ricotta Ravioli im Basilikumteig, nussbraune Butter und Tomatenwürfel

Home-made spinach-ricotta ravioli in basil paste, brown butter and diced tomatoes	Vorspeise	CHF	19
	Hauptgang	CHF	27

Bunte Gemüseauswahl an marktfrischem Gemüse, Knusprig gebackener Bio Tofu aus Frutigen, Knoblauchsauce und knusprige Kartoffelbällchen

Colourful selection of vegetables, crispy baked organic tofu from Frutigen, garlic sauce and crispy potato balls		CHF	32
--	--	-----	----

Sämiger Champagnerrisotto, sonnengereifte Tomaten, grilliertes Gemüse und Trüffelöl

Champagne risotto, tomatoes grilled vegetables and truffle oil		CHF	28
---	--	-----	----

Vegetarischer «Kirchbühl Burger» Hausgemachter Bohnenbratling, Trüffelmayonnaise, geschmolzene Zwiebeln und Eigermutschli, Burgerbrötchen, Pommes Frites

Vegetarian "Kirchbühl Burger" Homemade bean patty, truffle mayonnaise, melted onions and Eigermutschli (cheese), burger bun, french fries		CHF	31
--	--	-----	----

Fleisch-, Fisch- und Backwarendeklaration

Country of origin of meat, fish, and bakery

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 AG Backwaren- AG Romer`s Hausbäckerei AG- SG

ALLERGIEN:

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

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

KLEINER HUNGER:

Gerne bereiten wir für Sie auch kleinere Portionen zu, die Preisreduktion beträgt CHF 5

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

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