



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Laissez la famille Brawand et son équipe
vous gâter dans notre restaurant gastronomique

”LA MARMITE”

CHEF DE CUISINE:

Daniel Herrmann

Nous préparons tous les plats avec des ingrédients frais
"à la minute". Cela peut malheureusement prendre
parfois un certain temps.

Profitez du moment, buvez un bon
verre de vin et discutez avec votre compagnon.

Merci de votre compréhension
et bon appétit !



ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Tartare de bœuf piquant, légumes et antipasti grillés, brioche maison

Frisches, pikantes Rindstatar, gegrilltes Gemüse und Antipasti, hausgemachter Brioche	entrée	CHF	23
	plat principal	CHF	38

Coquilles Saint-Jacques rôties, filet de sole, fèves de soja, risotto au Champagne, sauce au citron vert

Gebratene Jakobsmuscheln, Seezungenfilet, Champagnerrisotto	entrée	CHF	26
Edamame und Limettensauce	plat principal	CHF	34

Burrata de buffle d'eau de Schangnau, abricots, tomates cerises, pesto au basilic

Cremiger Schangnauer Wasserbüffel-Burrata Aprikosen, Cherry-Tomaten und Basilikumpesto		CHF	26
--	--	-----	----

SOUPES ET SALADES

Salades du buffet

Petite Kleiner

CHF 11

Grande Grosser

CHF 14

Salate von unserem Buffet

Potage du jour

Tagessuppe

CHF 10

Gazpacho rafraîchissant

pastèque grillée, jambon cru,

croûtons à l'ail

Erfrischender Gazpacho

Wassermelone vom Grill, Rohschinken,

Knoblauchcroutons

CHF 15

Soupe à la crème de patate douce et de maïs

crème acidulée

Süsskartoffel - Maiscremesuppe

Sauerrahmhaube

CHF 13

Soupe de pommes au curry et coco,

brochette de crevettes rôties

Apfel - Curry – Kokossuppe,

gebratener Crevettenspiess

CHF 15

L'ÉTÉ - LE TEMPS DES GRILLADES

Steak de selle de porc (220g)

Saftiges Schweinsrückensteak (220g) CHF 30

Steak de longe de bœuf de l'Oberland (250g)

Rindshohrückensteak vom Oberländer Rind (250g) CHF 46

Crevettes géantes Black Tiger grillées en coquille

Black Tiger Riesen Crevetten in der Schale grilliert CHF 48

Magret de canard rôti rosé

Entenbrust, zartrosa gebraten CHF 35

Grillades variées « Kirchbühl »

Entrecôte de bœuf, steak de porc, agneau, lard et chipolata

Grillteller «Kirchbühl»

Rindsentrecôte, Schweinssteak, Lamm,

Speck und Chipolata

CHF 46

servis avec :

légumes d'été grillés à l'huile de romarin,
quartiers de melon, beurre aux herbes fait maison,
sauces pour grillades, boulettes de pommes de terre croustillantes

Our prices include 8,1% VAT

PLATS PRINCIPAL

Blanc de poulet cuit au four panade de Panko croustillante

Pouletbrust in Panko – Panade
knusprig gebacken

CHF 28

Carré d'agneau cuit sous vide Marinade aux herbes des Alpes

Sous vide gegartes Lammrückenstück,
mariniert in Alpenkräutern

CHF 37

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

Zart gebratene Kalbsleber, Madeirasauce,
Kräuter, garniert mit Apfelscheiben

CHF 40

Nous vous servons tous les plats de viande
avec des légumes frais du marché et des accompagnements au choix :
Riz, pâtes, röstis, pommes nature, pommes frites, croquettes
ou gratin dauphinois

NOS SPÉCIALITÉS KIRCHBÜHL MÛRI SUR L'OS VIANDE DE BŒUF DE L'OBERLAND BERNOIS

Entrecôte "Café de Paris"

Saftiges Entrecôte, «Café de Paris» Sauce CHF 53

Entrecôte grillée (150g), mayonnaise aux truffes, oignons fondus et Eigermutschli (fromage) , pain de burger, pommes frites

«Kirchbühl Burger»

Gegrilltes Entrecote (150g), Trüffelmayonnaise,
geschmolzene Zwiebeln und Eigermutschli,
grosses Burgerbrötchen, Pommes Frites CHF 40

Filet de bœuf, foie gras rôti, truffes d'été, sauce au Marsala

Rindsfilet mit gebratener Gänseleber und
Sommertrüffel, kräftiger Marsalajus CHF 59

«Chateaubriand» Sauce Béarnaise Double filet de bœuf tranché à table sauce beurre à l'estragon

sélection de légumes

A partir de 2 personnes

Rindsfiletstück am Tisch tranchiert,
frisch aufgeschlagene Buttersauce mit Estragon
reichhaltige Gemüseauswahl par personne CHF 75

Nous vous servons tous les plats de viande
avec des légumes frais du marché et des accompagnements au choix :
Riz, pâtes, rôtis, pommes nature, pommes frites, croquettes
ou gratin dauphinois

VARIÉTÉS DE POISSONS LOCAUX

Filets de « sandre du Gotthard » rôtis au beurre chanterelles sautées, pommes de terre au persil, garniture de légumes de saison

In Butter gebratene «Gotthard - Zander» Filets
(aus Edelfischzucht im warmen Gotthard Bergwasser)
Sautierte Eierschwämmli,
Petersilienkartoffeln,
saisonale Gemüse garnitur

CHF 54

Truite rôtie de Gsteigwiler, meunière ou bleue Pommes de terre persillées et légumes de saison

Frische Gsteigwiler Zuchtforelle
Müllerinart oder Blau
Petersilienkartoffeln, saisonales Gemüse

CHF 42

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Ravioli maison, pâte au basilic, farcis aux épinards et à la ricotta, beurre noisette, brunoise de tomates

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

Entrée	CHF	19
Plat principal	CHF	27

Choix de légumes colorés, Tofu bio de Frutigen croustillant cuit au four, sauce à l'ail boulettes de pommes de terre croustillantes

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

CHF	32
-----	----

Risotto au Champagne, tomates, légumes grillés et huile truffée

Sämiger Champagnerrisotto, sonnengereifte Tomaten,
Grilliertes Gemüse und Trüffelöl

CHF	28
-----	----

Burger végétarien « Kirchbühl » Rôti de haricots maison, mayonnaise aux truffes, oignons fondus et Eigermutschli (fromage), Pain à burger, pommes frites

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

CHF	31
-----	----

DÉCLARATION DE LA VIANDE :

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

ALLERGENES:

Adressez-vous aux collaborateurs
concernant des allergies ou des insociabilités

PAS TRES FAIM:

Pour des plats plus petits, nous vous offrons
une réduction de CHF 5

Our prices include 8,1% VAT

