



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

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Nüsslisalat mit gebratenen Rehstreifen und Waldpilzen an Himbeernussdressing

Doucette et tranches de chevreuil rôti, Champignons
des bois, sauce aux framboises et noix CHF 20

Gebratene Jakobsmuscheln, Seezungenfilet, Champagnerrisotto Edamame und Limettensauce

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

Vorspeise	CHF	26
Hauptgang	CHF	34

Hausgemachte Hirschravioli im Safranteig, cremiger Waldpilzragout, Cranberries und Speckchips

Raviolis de cerf faits maison à la pâte au safran,
ragoût crémeux de champignons des bois,
airelles rouges et chips de lard

Vorspeise	CHF	23
Hauptgang	CHF	31

Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio, sautierte Eierschwämmli, Belper Knolle und Haselnussöl

Carpaccio de cerf légèrement fumé, chanterelles
sautées, Belper Knolle (fromage) et huile de noisettes CHF 22

SUPPEN UND SALATE

SOUPES ET SALADES

Salate von unserem Buffet

Salades du buffet

Kleiner Petite	CHF	11
Grosser Grande	CHF	14

Tagessuppe

Potage du jour	CHF	10
----------------	-----	----

Kürbiscremesuppe, Hirschsalsiz, geröstete Kerne und Öl vom Kürbis

Soupe à la crème de potiron, «salsiz» de cerf, graines grillées et huile de pépins de courge	CHF	15
---	-----	----

Süsskartoffel - Maiscremesuppe Sauerrahmhaube

Soupe à la crème de patates douces et de maïs crème acidulée	CHF	14
---	-----	----

Apfel - Curry – Kokossuppe, gebratener Crevettenspiess

Soupe de pommes au curry et coco, brochette de crevettes rôties	CHF	15
--	-----	----

HAUPTGÄNGE

PLATS PRINCIPAUX

Pouletbrust in Panko–Panade knusprig gebacken

Blanc de poulet cuit au four
panade de Panko croustillante CHF 28

Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit Trockenfleischwürfel und Eiger Mutschli

Cordon bleu de veau, farci de viande séchée
et Eiger Mutschli CHF 47

Zart gebratene Kalbsleber, Madeirasauce, Kräuter, garniert mit Apfelscheiben

Emincé de foie de veau, sauce au Madère,
herbes, tranches de pommes CHF 41

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

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

WILDGERICHTE

PLATS DE GIBIER

Hausgemachter Gemspfeffer nach Grossmutterart mit Speck, Silberzwiebeln und Croutons

Civet de chamois maison à la manière
de grand-mère, lard, oignons blancs et
croûtons

CHF 42

Zartes Rehgeschnetzelttes mit getrockneten Aprikosen und weissem Balsamico in Cognacrahmsauce

Emincé de chevreuil, abricots secs et
vinaigre balsamique blanc, sauce au cognac

CHF 44

Gebratenes Hirschentrecôte, Kräuterkruste Brombeersauce

Entrecôte de cerf rôtie, croûte d'herbes
et sauce aux mûres

CHF 48

serviert mit Rotkraut, glasierten Marroni,
gebackenem Speck-Rosenkohl, Preiselbeerapfel, „Büschelbirne“,
Butterspätzli oder Kartoffelkroketten

servi avec du chou rouge, marrons glacés,
choux de Bruxelles au lard cuit au four, pomme aux airelles,
„poire à Potzi“, Spätzli au beurre ou croquettes de pommes de terre

**Saltimbocca vom Wildschweinrücken mit Salbei
und Hirschrohschinken, Calvadosrahmsauce
serviert mit Eierschwämmli-Risotto, gebackenem
Speck Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Büschelbirne**

Saltimbocca de selle de sanglier, sauge et jambon cru de
Cerf, sauce à la crème de calvados, risotto aux chanterelles,
chou-fleur cuit au four, choux de Bruxelles, pomme aux
airelles et poire à Potzi

CHF 41

UNSERE WILD-SPEZIALITÄT
NOTRE SPÉCIALITÉ DE GIBIER

REHRÜCKEN «KIRCHBÜHL»
am Tisch tranchiert

Reichhaltig ausgarniert mit Rotkraut und glasierten Marroni,
gebackenem Speck-Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Büschelbirne,
sautierte Eierschwämmli, Schwarzwurzeln und Romanesco,
Kartoffelkroketten oder Butterspätzli
begleitet von einer feinen Calvadosrahmsauce

CHF 70
pro Person

SELLE DE CHEVREUIL «KIRCHBÜHL»
tranché à table

Garni de chou rouge et de marrons glacés,
choux de Bruxelles au lard cuit au four, pomme aux airelles,
poire à Potzi, chanterelles sautées, salsifis et romanesco,
croquettes de pommes de terre ou spätzli au beurre,
délicieuse sauce à la crème de calvados

CHF 70
par personne

UNSERE KIRCHBÜHL - SPEZIALITÄTEN

NOS SPÉCIALITÉS KIRCHBÜHL

AM KNOCHEN GEREIFTES RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND BŒUF DE L'OBERLAND BERNOIS MATURÉS SUR OS

Saftiges Entrecôte mit «Café de Paris» Sauce

Entrecôte "Café de Paris" CHF 53

Rindsfilet mit gebratener Gänseleber und Sommertrüffel umrandet von kräftigem Marsalajus

Filet de bœuf, foie gras rôti,
truffes d'été, sauce au Marsala CHF 59

«Chateaubriand» Sauce Béarnaise

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

Double filet de bœuf tranché à table
sauce beurre à l'estragon, sélection de
légumes 75

ab 2 Personen
A partir de 2 personnes
pro Person CHF

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

*Tous les plats de viande sont accompagné de légumes frais
du marché et des accompagnements au choix : Riz, pâtes, rösti,
pommes nature, pommes frites, croquettes, gratin dauphinois*

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

VARIÉTÉS DE POISSONS LOCAUX

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

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

CHF 54

Frische Gsteigwiler Zuchtforelle **Müllerinart oder Blau** **Petersilienkartoffeln, saisonales Gemüse**

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

CHF 42

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

DELICES VÉGÉTARIENS

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

Ravioli maison, pâte au basilic,
farcis aux épinards et à la ricotta

beurre noisette, brunoise de tomates	Entrée	CHF	19
	Plat principal	CHF	27

Vegetarischer Herbstteller mit in Tempura gebackenen Kräuterseitlingen, Rotkraut mit glasierten Marroni, Eierschwämmli, Preiselbeerapfel, „Büschelbirne“, und Cranberries, serviert mit Butterspätzli oder Kartoffelkroketten

Assiette végétarienne d'automne :

tempura de pleurotes, chou rouge, marrons glacés,
chanterelles, cranberries, pomme aux airelles,

poire à Potzi, spaetzle au beurre ou croquettes de pommes de terre	CHF	32
---	-----	----

Sämiger Champagnerrisotto, sautierte Waldpilze, Romanesco, Rucola und Trüffelöl

Risotto crémeux au champagne,
champignons sauvages sautés,

romanesco, roquette et huile de truffe	CHF	28
--	-----	----

Fleisch-, Fisch- und Backwaren Deklaration

Pays d'origine de la viande, du poisson et des produits de boulangerie

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
Wildfleisch	Neuseeland, Schweiz, Österreich
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.

Adressez-vous aux collaborateurs concernant des allergies ou des insociabilités

KLEINER HUNGER:

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

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