



**KIRCHBÜHL**  
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

## **GOURMET RESTAURANT "LA MARMITE"**

HEAD CHEF:

**Daniel Herrmann**

*We are cooking all dishes "à la minute" with fresh ingredients, but sometimes it takes a little longer.*

*Take it easy, have a good glass of wine and chat with your companion.*

*Thank you for your understanding and bon appétit*

family

Vera & Christian Brawand-Küng  
and team



In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

## **KALTE UND WARME VORSPEISEN**

### **COLD AND WARM STARTERS**

#### **Nüsslisalat mit gebratenen Rehstreifen, Waldpilze und Himbeernussdressing**

Lamb's lettuce with roasted venison strips,  
wild mushrooms, raspberry nut dressing CHF 20

#### **Gebratene Jakobsmuscheln, Seezungenfilet, Champagnerrisotto Edamame und Limettensauce**

Fried scallops, sole fillet, champagne risotto,  
edamame and lime sauce

Vorspeise / starter	CHF	26
Hauptgang / main course	CHF	34

#### **Hausgemachte Hirschravioli, Safranteig, cremiger Waldpilzragout, Cranberries und Speckchips**

Homemade venison ravioli, saffron dough, creamy  
wild mushroom ragout, cranberries and bacon chips

Vorspeise / starter	CHF	23
Hauptgang / main course	CHF	31

#### **Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio, sautierte Eierschwämmli, Belper Knolle und Haselnussöl**

Lightly smoked venison carpaccio, sautéed chanterelles,  
"Belper Knolle" cheese and hazelnut oil CHF 22

## **SUPPEN UND SALATE**

### SOUPS AND SALADS

#### **Salate von unserem Buffet**

**Kleiner** small

CHF 11

**Grosser** large

CHF 14

Salad from the buffet

#### **Tagessuppe**

Soupe of the day

CHF 10

#### **Kürbiscremesuppe, Hirschsalsiz, geröstete Kerne und Öl vom Kürbis**

Pumkin cream soup, venison "Salsiz",  
roasted seeds and pumpkin oil

CHF 15

#### **Süsskartoffel - Maiscremesuppe Sauerrahmhaube**

Sweet potato and sweetcorn soup  
with sour cream topping

CHF 14

#### **Apfel - Curry – Kokossuppe, gebratener Crevettenspiess**

Apple-curry-coconut soup,  
roasted prawn skewer

CHF 15

## HAUPTGÄNGE

### MAIN COURSES

#### **Pouletbrust in Panko–Panade knusprig gebacken**

Crispy chicken breast  
baked in panko breading

CHF 28

#### **Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit Trockenfleischwürfel und Eiger Mutschli**

Veal Cordon Bleu, stuffed with  
dried meat cubes and Eiger Mutschli

CHF 47

#### **Zart gebratene Kalbsleber, Madeirasauce, Kräuter, garniert mit Apfelscheiben**

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

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

*All meat dishes are served  
with fresh market vegetables and side dishes of your choice:  
Rice, pasta, rösti, potaoes nature, french fries,  
croquettes or gratin dauphinois*

## **WILDGERICHTE**

### GAME DISHES

#### **Hausgemachter Gemspfeffer nach Grossmutterart mit Speck, Silberzwiebeln und Croutons**

Home-made jugged chamois grandmother style,  
with bacon, onions and croutons

CHF 42

#### **Zartes Rehgeschnetzeltes mit getrockneten Aprikosen und weissem Balsamico in Cognacrahmsauce**

Tender sliced venison, dried apricots and  
white balsamico vinegar in cognac cream sauce

CHF 44

#### **Gebratenes Hirschentrecôte unter einer Kräuterkruste an Brombeersauce**

Roasted venison entrecôte under a herb crust  
with blackberry sauce

CHF 48

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

Served with red cabbage, glazed chestnuts,  
bacon and Brussels sprouts, cranberry apple, Büscheli pear,  
buttered spaetzli or potato croquettes

**Saltimbocca vom Wildschweintrücken  
mit Salbei und Hirschrohschinken,  
Calvadosrahmsauce, Eierschwämmli-Risotto,  
gebackener Speck Rosenkohl, Preiselbeerapfel  
und Büschelbirne**

Saltimbocca of wild boar loin with sage  
and raw venison ham, calvados cream sauce,  
chanterelle risotto, baked bacon Brussels sprouts,  
cranberry apple and "Büscheli pear"

CHF 41

## **UNSERE WILD-SPEZIALITÄT**

### **REHRÜCKEN «KIRCHBÜHL» am Tisch tranchiert**

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

CHF 70  
pro Person

### **VENISON LOIN «KIRCHBÜHL» cut at the table**

garnished with red cabbage and glazed chestnuts  
Chestnuts, baked bacon and Brussels sprouts, cranberry apple,  
"Büscheli pear", sautéed chanterelles, salsify, potato croquettes or  
buttered spaetzli, Calvados cream sauce

CHF 70  
per person

## UNSERE KIRCHBÜHL- SPEZIALITÄTEN

OUR KIRCHBÜHL SPECIALITIES

### 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

#### 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 / per 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

*All meat dishes are served  
with fresh market vegetables and side dishes of your choice:  
rice, pasta, rösti, potatoes nature, french fries, croquettes or gratin dauphinois*

## **AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN**

OUT OF OUR LAKES AND RIVERS

### **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**

Trout from Gsteigwiler, meuniere or blue  
boiled parsley potatoes and vegetables CHF 42



## VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

### VEGETARIAN DISHES

#### **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

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

Vegetarian autumn plate with

baked in tempura herb mushrooms, red cabbage with

glazed chestnuts, chanterelles and cranberries, cranberry

apple, "Büscheli pear", buttered spaetzli or

potato croquettes

CHF

32

#### **Sämiger Champagnerrisotto, sautierte Waldpilze, Romanesco Rucola und Trüffelöl**

Creamy champagne risotto, sautéed wild mushrooms,

romanesco rocket and truffle oil

CHF

28

## Fleisch-, Fisch- und Backwaren Deklaration

### *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
Wildfleisch	Neuseeland, Schweiz, Österreich
Tiefkühlbackwaren	Schweiz Fredy`s AG Backwaren- AG Romer`s Hausbäckerei AG- SG

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

## **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

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