

VORSPEISEN

ENTRÉES

E GABLETA SALAT VOM BÜFFET

Salat vom Buffet

Salades du buffet

Kleiner Petite	CHF	11
Grosser Grande	CHF	14

NISSLISALAT MID BRATENEN REHSTREIFEN

Nüsslisalat mit gebratenen Rehstreifen und Waldpilzen, Himbeernussdressing	CHF	19
---	-----	----

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

«GREIKTS HIRSCHCCARPACIO»

Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio, sautierte

Eierschwämmli, Belper Knolle und Haselnüssöl	CHF	25
---	-----	----

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

HUUSGMACHTI HIRSCHRAVIOLI

Hausgemachte Hirschravioli im Safranteig, cremiger Waldpilzragout, Cranberries und Speckchips	CHF	23
--	-----	----

Raviolis de cerf faits maison, pâte au safran, ragoût crémeux de Champignons des bois, airelles rouges et chips de lard	CHF	31
--	-----	----

Hautgang/plat principal

SUPPEN

POTAGES

TAGESSUPPA

Tagessuppe

Potage du jour

CHF 10

ZIBELENSUPPA MID «3790 NORDWAND» BIER

Zwiebelsuppe mit «3790 Nordwand» Bier und Bergkäsecroûtons



CHF 12

Soupe à l'oignon et à la 3790 Nordwand Bière, croûtons au fromage de montagne

SISSHÄRDEPFEL-MAISCREM SUPPA MID NIDLA

Süsskartoffel – Maiscremsuppe mit Sauerrahmhaube

Soupe à la crème de patates douces et de maïs crème acidulée

CHF 14

CHIRBIS-CREM SUPPA

Kürbiscremesuppe, Hirschsalsiz, Kerne und Öl vom Kürbis

Soupe à la crème de potiron, salsiz de cerf,
graines grillées et huile de pépins de courge

CHF 15

AUS UNSEREN SEEN UND FLÜSSEN

VARIÉTÉS DE POISSONS LOCAUX

BRÄGLETI FORÄLLA US GSTEIGWILER

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

CHF 42

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

BRÄGLETS «GOTTHARD ZANDER» FILET MID EIERSCHWIMMLENI

**in Butter gebratene «Gotthard Zander» Filets,
sautierte Eierschwämmli, Petersilienkartoffeln
und saisonale Gemüse garnitur**

CHF 54

(Edelfischzucht mit warmem Gotthard Bergwasser)

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

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS VÉGÉTARIENS

HUUSGMACHT NUDLEN MID PILZSOSSA

Hausgemachte Nudeln an Waldpilzrahmsauce

Nouilles maison, sauce à la crème aux champignons

CHF 24

VEGETARISCHA HERBSCHTÄLLER

Vegetarischer Herbstteller

**mit in Tempura gebackenen Kräuterseitlingen, Rotkraut
mit glasierten Marroni Rosenkohl, Schwarzwurzeln, sautierten
Eierschwämmli und Cranberries, Preiselbeerapfel, «Büscheli Birne»
serviert mit Butterspätzli oder Kartoffelkroketten**

Assiette végétarienne d'automne :

tempura de pleurotes, chou rouge, marrons glacés, chanterelles, cranberries,
pomme aux airelles, poire Büscheli, avec spaetzle au beurre ou
croquettes de pommes de terre

CHF 32

HUUSGMACHT GLETSCHERHIETLENI MID NIDLA U CHÄS

Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse dazu geröstete Zwiebeln und Apfelschnitze

Pâtes maison, sauce à la crème au fromage alpestre,
oignons rôtis et tranches de pommes



CHF 24

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

WILDGERICHTE / HAUPTGÄNGE

PLATS DE GIBIER / PLATS PRINCIPAUX

GROSMUETERS GEMSCHPFÄFFER

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

ZARTS REHGESCHNÄZELTES

Zartes Rehgeschnetzelttes mit getrockneten Aprikosen und weissem Balsamico in Cognacrahmsauce

Émincé de cerf tendre, abricots secs et vinaigre balsamique blanc, sauce au cognac

CHF 44

BRATES HIRSCHENTRECOTE

Gebratenes Hirschentrecôte unter einer Kräuterkruste an Brombeersauce

Entrecôte de cerf rôti, sous une croûte d'herbes, sauce aux mûres

CHF 48

SALTIMBOCCA VOM WILDSOUWRIGGEN

**Saltimbocca vom Wildschweinrücken mit Salbei und Hirschrohschinken,
Calvadosrahmsauce, Eierschwämmli Risotto**

Saltimbocca de selle de sanglier à la sauge et au jambon cru de cerf,
sauce à la crème de calvados, risotto aux chanterelles

CHF 41

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

« REHRIGGEN CHILCHBIEL »

**Rehrücken Kirchbühl am Tisch tranchiert,
reichhaltig ausgarniert mit den Wildbeilagen sowie sautierten Eierschwämmli,
Kartoffelkroketten oder Butterspätzli, Calvadosrahmsauce**

Selle de chevreuil «Kirchbühl», tranché à table,
Garnitures de chasse, sauce au Calvados, croquettes de pommes de terre
ou spaetzli

CHF 70 p.Pers.
par personne

WILD-BEILAGEN / GARNITURES DE CHASSE

**Rotkraut, glasierte Marroni, Speck-Rosenkohl, Preiselbeerapfel,
Büschelbirne, Butterspätzli oder Kartoffelkroketten**

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

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

ANKELÄBERLI NACH GROSMUETTER'S ART

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Speckkrösti

Emincé de foie de veau au beurre, roesti au lard

CHF 38

EIGER CORDON BLEU

**mit Eiger-Mutschli und Trockenfleischwürfeln gefüllt,
serviert mit Pommes frites und marktfrischem Gemüse**

Cordon bleu de veau, farci au Mutschli de l'Eiger et cubes de viande séchées, CHF 47
frites et un choix de légumes

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

OBERLENDER FLEISCHFONDÜ

Fleischfondue nach Oberländer Art in Kraftbrühe

Salat vom Buffet, hausgemachte Saucen und

Garnituren, Reis und Pommes Frites

200g p.Pers.

CHF 48

FONDUE DE VIANDE DE L'OBERLAND BERNOIS

Salades du buffet, sauces et garnitures, riz et frites

Supplement Fleisch / viande supplémentaire

100 g

CHF 17

RÖSTI UND KÄSE - SPEZIALITÄTEN

RÔSTIS ET SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

« **CHIJER - RESCHTI** »

**Rösti mit Zwiebeln, Speck und Spiegelei,
gratiniert mit Eigerraclette**

Roesti aux oignons, lard, oeuf sur le plat
gratiné au fromage de raclette «Eiger»

CHF 25

CHÄSFONDÜ

Kirchbühl Käsefondue

hauseigene Mischung mit einheimischen Käsesorten

Fondue de Grindelwald, fromages de la vallée



CHF 29

HIESIGS RACLETTE US D'R EIGERMILCH

mit Kartoffeln / aux pommes de terre

und hausgemachten süss-sauren Zwetschgen,

Silberzwiebeln und Cornichons

pruneaux aigre-doux maison, cornichons et oignons



Portion CHF 21
à discrétion CHF 30

Fleisch-, Fisch- und Backwarendeklaration PAYS D'ORIGINE 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
Wildfleisch	Neuseeland, Schweiz, Österreich
Tiefkühlbackwaren	Schweiz Fredy's Backwaren/Romer's Hausbäckerei AG- SG

ALLERGIEN

Betreffend Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

INTOLERANCES:

Adressez-vous aux collaborateurs concernant des allergies ou des insociabilités

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

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