

VORSPEISEN

APPETIZERS

E GABLETA SALAT VOM BÜFFET

Salat vom Buffet

Kleiner small

CHF 11

Grosser big

CHF 14

Mixed salad from the buffet

NISSLISALAT MID BRATENEN REHSTREIFEN

**Nüsslisalat mit gebratenen Rehstreifen und Waldpilzen
an Himbeernussdressing**

Sweet lamb's lettuce with roasted venison strips and
wild mushrooms, raspberry nut dressing

CHF 19

«GREIKTS HIRSCHCCARPACIO»

**Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio, sautierte
Eierschwämmli, Belper Knolle und Haselnüssöl**

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

CHF 25

HUUSGMACHTI HIRSCHRAVIOLI

**Hausgemachte Hirschravioli im Safranteig auf
cremigem Waldpilzragout, Cranberries und Speckchips**

Homemade venison ravioli in saffron pastry on a creamy
wild mushroom ragout, cranberries and bacon chips

CHF 23

CHF 31

Hauptgang/main course

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

SUPPEN

SOUPS

TAGESSUPPA

Tagessuppe

Soup of the day

CHF 10

ZIBELENSUPPA MID «3790 NORDWAND» BIER

Zwiebelsuppe mit «3790 Nordwand» Bier und Bergkäsecrouâtons



Onion soup with 3790 Nordwand Bier and mountain cheese croutons

CHF 12

SISSHÄRDEPFEL-MAISCREM SUPPA MID NIDLA

Süßkartoffel – Maiscremsuppe mit Sauerrahmhaube

Sweet potato and sweetcorn soup with sour cream topping

CHF 14

CHIRBIS-CREM SUPPA

Kürbiscremesuppe mit Hirschsalsiz, Kerne und Öl vom Kürbis

Pumkin cream soup, venison «Salsiz», roastet seeds and pumpkin oil

CHF 15

AUS UNSEREN SEEN UND FLÜSSEN

OUT OF OUR RIVERS AND LAKES

BRÄGLETI FORÄLLA US GSTEIGWILER

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

Roasted Gsteigwiler trout meuniere or blue
parsley potatoes and vegetables

CHF 42

BRÄGLETS «GOTTHARD ZANDER» FILET MID EIERSCHWIMMLENI

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

(Edelfischzucht mit warmem Gotthard Bergwasser)

Pikeperch fillets from "Gotthard"
roasted in butter, sautéed chanterelles,
parsley potatoes, seasonal vegetable garnish

CHF 54

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

HUUSGMACHT NUDLEN MID PILZSOSSA

Hausgemachte Nudeln an Waldpilzrahmsauce

Homemade pasta with forest mushroom cream sauce

CHF 24

VEGETARISCHA HERBSCHTTÄLLER

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**

Vegetarian autumn plate with baked in tempura herb mushrooms, red cabbage with glazed chestnuts, chanterelles and cranberries, cranberry apple, "Büscheli pear", served with buttered spaetzli or potato croquettes

CHF 32

HUUSGMACHT GLETSCHERHIETLENI MID NIDLA U CHÄS

Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse dazu geröstete Zwiebeln und Apfelschnitze

Homemade pasta with cream sauce and alpine cheese
served with roasted onions and apple slices



CHF 24

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

WILDGERICHTE & HAUPTGÄNGE

GAME DISHES & MAIN COURSES

GROSMUETERS GEMSCHPFÄFFER

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

Homemade jugged chamois grandmother style,
with bacon, onions and croutons

CHF 42

ZARTS REHGESCHNÄZELTES

**Zartes Rehgeschnetzelttes mit getrockneten Aprikosen
und weissem Balsamico in Cognacrahmsauce**

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

CHF 44

BRATES HIRSCHENTRECOTE

**Gebratenes Hirschentrecôte unter einer Kräuterkruste
an Brombeersauce**

Roasted venison entrecote under a herb crust with blackberry sauce

CHF 48

SALTIMBOCCA VOM WILDSOUWRIGGEN

**Saltimbocca vom Wildschweinrücken mit Salbei und Hirschrohschinken
an Calvadosrahmsauce serviert mit Eierschwämmli Risotto**

Saltimbocca of wild boar loin, with sage and raw venison ham
with Calvados cream sauce and chanterelle risotto.

CHF 41

«ISI WILD SPEZIALITÄT» (ab 2 Personen / from 2 personnes on)

« REHRIGGEN CHILCHBIEL »

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

VENISON LOIN “ KIRCHBÜHL “

cutted at the table

garnished with game side dishes and sautéed chanterelles,
salsify, potato croquettes or buttered spaetzli

CHF 70
per Person

WILD - BEILAGEN / SIDE DISHES

**Rotkraut, glasierten Marroni, gebackener Speck-Rosenkohl, Preiselbeerapfel,
Büscheli Birne, Butterspätzli oder Kartoffelkroketten**

Red cabbage, glazed chestnuts, baked bacon Brussels sprouts, cranberry apple,
Büscheli pear, buttered spaetzli or potato croquettes

ANKELÄBERLI NACH GROSMUETTER'S ART

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Speckkrösti

Sliced veal liver fried in butter, bacon hash browns CHF 38

EIGER CORDON BLEU VOM KALB

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

Veal Cordon Bleu, stuffed with dried meat cubes and Eiger Mutschli CHF 47

«ISI SPEZIALITÄT» (ab 2 Personen / from 2 personnes on)

OBERLENDER FLEISCHFONDÜ

Fleischfondue nach Oberländer Art in Kraftbrühe

Salat vom Buffet, hausgemachte Saucen und

Garnituren, Reis und Pommes Frites 200g p.Pers. CHF 48

MEAT FONDUE OBERLAND-STYLE

Salad from the buffet,

homemade sauces and garnishes, rice and french fries

Supplement Fleisch / supplement meat 100 g CHF 17

RÖSTI UND KÄSE - SPEZIALITÄTEN

RÖSTI AND CHEESE SPECIALITIES

«*CHIJER - RESCHTI*»

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

Gratinated hash browns with onions, bacon, Eiger raclette and fried egg CHF 25

CHÄSFONDÜ

**Kirchbühl Käsefondue
hauseigene Mischung mit einheimischen Käsesorten**

Kirchbühl Fondue
in-house mixture with local chees



CHF 29

HIESIGS RACLETTE US D'R EIGERMILCH

**mit Kartoffeln
und hausgemachten süss-sauren Zwetschgen,
Silberzwiebeln und Cornichons**

Raclette, potatoes, home-made sweet and sour plums,
onions and cornichons



Portion CHF 21

à discrétion CHF 30

Fleisch-, Fisch- und Backwarendeklaration COUNTRY OF ORIGIN OF MEAT

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

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

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

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

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