



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

SUPPEN UND SALATE

SOUPES ET SALADES

Salat von unserem Buffet

Salades du buffet

Kleiner petite	CHF	11
Grosser grande	CHF	14

Tagessuppe

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

Leichtes Brunnenkresse - Rahmsüppchen Geröstete Speckwürfel und Belper Knolle

Soupe de cresson de fontaine Dés de lard rôtis et Belper Knolle	CHF	15
--	-----	----

Süsskartoffel - Maiscremesuppe

Popcorn

Velouté de patates douces et de maïs Popcorn	CHF	13
---	-----	----

Apfel - Curry - Kokossuppe Gebratener Crevettenspiess

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

KALTE UND WARME VORSPEISEN

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

Kalbstatar vom heimischen Kälbchen Waldpilzsalat, Pommerysenf Hausgemachter Brioche

Tartare de veau local			
Salade de champignons des bois			
Moutarde de Pommery	Vorspeise	CHF	28
Brioche maison	Hauptgang	CHF	37

Gebratene Jakobsmuscheln Seezungenfilet, Champagnerrisotto Konfierte Kirschtomaten, grüner Curryschaum

Coquilles Saint-Jacques rôties			
Filet de sole, risotto au champagne			
Tomates cerises confites	Vorspeise	CHF	26
Emulsion de curry vert	Hauptgang	CHF	36

Gebackene Eden Shrimps Honig und Sesam, Avocadofächer Pikanter Frühlingslauch - Chili - Relish

Crevettes Eden frites			
Miel et sésame, éventail d'avocats			
Relish épicé d'oignons doux et piment doux		CHF	27

Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio Rucola, Belper Knolle und Haselnussöl

Carpaccio de cerf légèrement fumé			
Roquette, Belper Knolle et			
Huile de noisette		CHF	22

HAUPTGÄNGE

PLATS PRINCIPAUX

Sous-vidé geschmorte Ochsenbäckchen Sämige Portweinsauce, Perlzwiebeln

Joues de bœuf braisées sous vide
Sauce au porto, petits oignons

CHF 39

Zart gebratene Oberländer Kalbsleber Madeirasauce, Alpenkräuter Garniert mit Apfelscheiben

Foie de veau de l'Oberland
Sauce Madère, herbes des Alpes
Garni de tranches de pomme

CHF 41

Cordon bleu vom Kalb mit Eiger - Mutschli und Trockenfleischwürfel gefüllt

Cordon bleu de veau, farci au Eiger - Mutschli
Dés de viande séchées

CHF 47

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

POISSONS DE NOS RIVIERES

Frische Gsteigwiler Zuchtforelle Müllerin Art oder Blau

Truite de Gsteigwiler, meunière ou bleu

CHF 42

In Butter gebratene Gotthard - Zander Filets (aus Edelfischzucht im warmen Gotthard Bergwasser) Sautierte Waldpilze und frische Kräuter

Filets de sandre du Gotthard, rôtis au beurre,
Champignons des bois sautés et herbes fraîches

CHF 54

UNSERE KIRCHBÜHL - SPEZIALITÄTEN

NOS SPECIALITES KIRCHBÜHL

AM KNOCHEN GEREIFTES

RINDFLEISCH AUS DEM BERNER OBERLAND

BOEUF DE L'OBERLAND BERNOIS MATURE SUR OS

Saftiges Entrecôte mit Café de Paris Sauce

Entrecôte Café de Paris CHF 53

Gebratene Rindsfiletwürfel Stroganoff

Dés de filet de bœuf Stroganoff rôtis CHF 51

Rindsfilet mit gebratener Gänseleber und Belper Knolle, kräftiger Marsalajus

Filet de bœuf, foie gras sauté
Belper Knolle et jus de Marsala CHF 59

Zartes Kalbsrückensteak vom Grill

Grüne Pfeffer - Cognacsauce

Steak de veau grillé
Sauce au poivre vert et au cognac CHF 55

Chateaubriand Sauce Béarnaise ab 2 Personen à partir de 2 personnes

Doppeltes Rindsfiletstück am Tisch tranchiert Frisch aufgeschlagene Buttersauce mit Estragon

Chateaubriand, Sauce Béarnaise
Double filet de bœuf tranché à table pro Person
Sauce beurre à l'estragon par personne 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

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

NOS SPECIALITES VEGETARIENS

Hausgemachte Spinat - Ricotta - Ravioli Im Basilikumteig, Kirschtomatensauce Und knusprig frittierter Rucola

Ravioli maison, pâte au basilic, sauce aux

Tomates cerises, farcis aux épinards	Vorspeise	CHF	19
Et au roquet frit	Hauptgang	CHF	27

Safranrisotto mit sautierten Pilzen Romanescoröschen und Trüffelöl

Risotto au safran, champignons sautés

Romanesco et huile de truffes	CHF	28
-------------------------------	-----	----

Planted Burger

Haferflocken - Bohnenbratling

Waldpilzrahmsauce, hausgemachte

Tagliatelle und marktfrisches Gemüse

Galette de flocons d'avoine-haricots sautées

Sauce à la crème de champignons des bois

Tagliatelle maison et garniture de légumes frais	CHF	31
--	-----	----

Pikantes rotes Gemüsecurry

Bio - Tofu aus Frutigen

Jasminreis

Curry rouge épicé aux légumes

Bio tofu de Frutigen, riz au jasmin	CHF	29
-------------------------------------	-----	----

Fleisch-, Fisch und Backwarendeklaration
Déclaration de viande-, poisson et pâtisserie

Pouletfleisch / Poulet	Schweiz
Rindfleisch / Boeuf	Schweiz (Berner Oberland)
Kalbfleisch / Veau	Schweiz (Berner Oberland)
Schweinefleisch / Porc	Schweiz
Lammfleisch / Agneau	Irland, Schweiz (Grindelwald)
Lachs Zucht / Salmon cultivation	Norwegen / Schottland
Gotthard Zander / Sandre	Schweiz (Erstfeld)
Forelle / Truite	Schweiz (Gsteigwiler)
Eglifilets / Perche	Schweiz (Ringgenberg)
Saiblingsfilets / Ombles chevalier	Schweiz
Thunfisch (Blue World) Leinenfang / Thon	Vietnam, Pazifischer Ozean
Seezungenfilets / Filets de sole	Nordostatlantik
Jakobsnüsse MSC / Coquilles Saint Jacques	Nordwestatlantik
Eden shrimp	Vietnam / Indonesien
Tiefkühlbackwaren	Schweiz Frey's AG Backwaren- AG Romer's Hausbäckerei AG- SG

ALLERGIEN / ALLERGIES

Betreffend Allergien und Lebensmittel-Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

*Adressez-vous à nos collaborateurs
concernant les allergies ou les intolérances*

KLEINER HUNGER:

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

PAS TRES FAIM:

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

In unseren CHF Preisen sind 8,1% MWSt inbegriffen