



**KIRCHBÜHL**  
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Let the Brawand family and their team  
pamper you in our french Restaurant

## ”LA MARMITE”

HEAD CHEF:

**Daniel Herrmann**

We cook all dishes with fresh ingredients à la minute. But this takes time, sometimes it takes a little longer. Take it easy, enjoy a good glass of wine and chat with your companions.  
Thank you for your understanding and bon appétit.



Our prices include 8,1% VAT

# SOUPS AND SALADS

## SUPPEN UND SALATE

### **Mixed salad from the buffet**

Salat von unserem Buffet

CHF 11

### **Large mixed salad from the buffet**

Grosser Salat von unserem Buffet

CHF 14

### **Soup of the day**

Tagessuppe

CHF 10

### **Light watercress cream soup**

### **Diced roasted bacon and Belper Knolle**

Leichtes Brunnenkresserahmsüppchen

Geröstete Speckwürfel und Belper Knolle

CHF 15

### **Sweet potato and sweetcorn soup**

### **Popcorn**

Süsskartoffel - Maiscremesuppe

Popcorn

CHF 13

### **Apple curry coconut soup**

### **Roasted prawn skewer**

Apfel - Curry - Kokossuppe

Gebratener Crevettenspiess

CHF 15

# COLD AND WARM STARTERS

## KALTE UND WARME VORSPEISEN

### Veal tartare from local calf

### Wild mushroom salad, Pommery mustard

### Homemade brioche

Kalbstatar vom heimischen Kälbchen			
Waldpilzsalat, Pommerysenf	starter	CHF	28
Hausgemachter Brioche	main course	CHF	37

### Fried scallops, sole fillet

### Champagne risotto, confited cherry tomatoes

### Green curry foam

Gebratene Jakobsmuscheln			
Seezungenfilet, Champagnerrisotto			
Konfierte Kirschtomaten	starter	CHF	26
Grüner Curryschaum	main course	CHF	36

### Baked Eden shrimps

### Honey and sesame, avocado fan

### Spicy spring leek and chili relish

Gebackene Eden Shrimps			
Honig und Sesam, Avocadofächer			
Pikanter Frühlingslauch - Chili – Relish		CHF	27

### Lightly smoked venison carpaccio

### Rocket, Belper Knolle and hazelnut oil

Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio			
Rucola, Belper Knolle und Haselnussöl		CHF	22

## MAIN COURSES

### HAUPTGÄNGE

#### **Sous-vide braised ox cheeks**

#### **Creamy port wine sauce, pickled pearl onions**

Sous-vide geschmorte Ochsenbäckchen

Sämige Portweinsauce, eingeweckte Perlzwiebeln

CHF 39

#### **Roasted tender calf's liver, madeira sauce**

#### **Alp herbs, garnished with apple slices**

Zart gebratene Oberländer Kalbsleber

Madeirasauce, Alpenkräuter

Garniert mit Apfelscheiben

CHF 41

#### **Cordon bleu of veal with Eiger - Mutschli and diced dried meat**

Cordon bleu vom Kalb

gefüllt mit Eiger - Mutschli und Trockenfleischwürfel

CHF 47

## NATIVE FISH VARIETIES

#### **Pikeperch fillets from "Gotthard"**

#### **Roasted in butter, sautéed wild**

#### **Mushrooms and fresh herbs**

In Butter gebratene «Gotthard - Zander» Filets

(aus Edelfischzucht im warmen Gotthard Bergwasser)

Sautierte Waldpilze und frische Kräuter

CHF 54

#### **Farmed trout from «Gsteigwiler»**

#### **meuniere or blue**

#### **(roasted in butter or steamed in vinegar)**

Frische Gsteigwiler Zuchtforelle

Müllerin Art oder Blau

CHF 42

All meat dishes are served with fresh vegetables and a choice of:

Rice, noodles, rösti, boiled potatoes, french fries

Potato croquettes or gratin dauphinois

Our prices include 8,1% VAT

# OUR KIRCHBÜHL SPECIALITIES

**Beef from Bernese Oberland dry aged bone-in**  
Berner Oberländer Rindfleisch am Knochen gereift

**Tender sirloin steak with**  
**Café de Paris sauce**

Saftiges Entrecôte, Sauce Café de Paris CHF 53

**Roasted beef fillet cubes Stroganoff**

Gebratene Rindsfiletwürfel Stroganoff CHF 51

**Beef fillet with fried goose liver**  
**Belper Knolle and Marsala jus**

Rindsfilet mit gebratener Gänseleber  
Belper Knolle, kräftigem Marsalajus CHF 59

**Grilled steak of saddle of veal,**  
**Green pepper-cognac sauce**

Zartes Kalbsrückensteak vom Grill  
Grüne Pfeffer - Cognacsauce CHF 55

**Chateaubriand with bearnaise sauce**  
**Double fillet steak, sliced at the table**  
**Tarragon butter sauce (from 2 people)**

Doppeltes Rindsfiletstück am Tisch tranchiert  
Frisch aufgeschlagene Buttersauce mit Estragon  
per person CHF 75

All meat dishes are served with fresh vegetables and a choice of:  
Rice, noodles, rösti, boiled potatoes, french fries  
Potato croquettes or gratin dauphinois

Our prices include 8,1% VAT

# VEGETARIAN DISHES

## VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

### **Home-made spinach and Ricotta ravioli in basil dough Cherry tomato sauce, fried rocket**

Hausgemachte Spinat - Ricotta Ravioli

Im Basilikumteig, Kirschtomatensauce

Und knusprig frittierter Rucola

starter CHF 19

main course CHF 27

### **Saffron risotto with sautéed mushrooms Romanesco scallions and truffle oil**

Safranrisotto mit sautierten Pilzen

Romanescoröschen und Trüffelöl

CHF 28

### **Planted Burger Oatmeal bean patty, wild mushroom Cream sauce, homemade tagliatelle Fresh vegetable garnish**

Haferflocken – Bohnenbratling

Waldpilzrahmsauce, hausgemachte Tagliatelle

Marktfrische Gemüse garnitur

CHF 31

### **Spicy red vegetable curry with organic tofu from Frutigen Jasmine rice**

Pikantes rotes Gemüsecurry

Bio-Tofu aus Frutigen, Jasminreis

CHF 29



**KIRCHBÜHL**  
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Fleisch-, Fisch- und Backwarendeklaration  
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
Eden Shrimps	Vietnam / Indonesien Silvofishery-Farmen
Tiefkühlbackwaren	Schweiz Fredy's AG Backwaren- AG Romer's Hausbäckerei AG- SG

Bei Allergien und Unverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.  
Please contact our staff in case of allergies 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

Our prices include 8,1% VAT