

VORSPEISEN

ENTRÉES

E GABLETA SALAT VOM BÜFFET

Salat vom Buffet

Salades du buffet

Kleiner Petite

CHF 11

Grosser Grande

CHF 14

GREIKTS HIRSCHCARPACCIO

Leicht angeräuchertes Hirschcarpaccio, sautierte

Eierschwämmli, Belper Knolle und Haselnüssöl

CHF 22

Carpaccio de cerf légèrement fumé, chanterelles sautées

Belper Knolle (fromage) et huile aux noisettes

SCHAFCHÄS MID HUNG

Grindelwalder Schafskäse vom Hof am Eiger

Gratiniert auf Toast, mit Honig und Salat

Fromage de brebis de Grindelwald

CHF 17

Gratiné sur toast, miel et salades assorties

SUPPEN

POTAGES

TAGESSUPPA

Tagessuppe

Potage du jour

CHF 10

ZIBELENSUPPA MID «3790 NORDWAND» BIER

Zwiebelsuppe mit «3790 Nordwand» Bier

Und Bergkäsecroûtons

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



CHF 12

SISSHÄRDEPFEL-MAISCREM SUPPA MID POPCORN

Süskartoffel – Maiscremsuppe mit Popcorn

Velouté de patates douces et de maïs, popcorn

CHF 13

KRESSE-CREM SUPPA

Leichtes Brunnenkresse-Rahmsüppchen

Geröstete Speckwürfel und Belper Knolle

Velouté léger de cresson de fontaine, dés de lard rôties et Belper Knolle

CHF 14

AUS UNSEREN SEEN UND FLÜSSEN

VARIÉTÉS DE POISSONS DE NOS LACS ET RIVIERES

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 WALDPILZEN

**In Butter gebratene «Gotthard Zander» Filets
Sautierte Waldpilze und frische Kräuter
(Edelfischzucht mit warmem Gotthard Bergwasser)**

CHF 54

Filets de sandre du Gotthard rôtis au beurre
(cultivés dans l'eau chaude du Gotthard)
Champignons des bois sautés et herbes fraîches

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS VÉGÉTARIENS

HUUSGMACHT NUDLEN MID PILZSOSSA

Hausgemachte Nudeln an Waldpilzrahmsauce

Nouilles maison, sauce à la crème aux champignons

CHF 24

VEGETARISCHA RISOTTO

Safranrisotto mit sautierten Pilzen

Romanescoröschen und Trüffelöl

Risotto au safran, champignons sautés

Romanesco et huile de truffes

CHF 27

HUUSGMACHT GLETSCHERHIETLENI MID NIDLA U CHÄS

Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse

Geröstete Zwiebeln und Apfelschnitze

Pâtes maison, sauce à la crème au fromage alpestre

Oignons rôtis et tranches de pommes



CHF 24

PLANTED BURGER

Haferflocken - Bohnenbratling Waldpilzrahmsauce, hausgemachte

Tagliatelle und marktfrische Gemüse garnitur

Flocons d'avoine - haricots sautés sauce à la crème de champignons

Des bois, tagliatelle maison et garniture de légumes frais du marché

CHF 31

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

HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAL

ANKELÄBERLI NACH GROSMUETTER'S ART

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Speckkrösti

Emincé de foie de veau au beurre, roesti au lard

CHF 38

KALBS CORDON BLEU

Mit Eiger-Mutschli und Trockenfleischwürfeln gefüllt

Serviert mit Pommes frites und marktfrischem Gemüse

Cordon bleu de veau, farci au Eiger Mutschli et dés de viande séchées

Frites et un choix de légumes

CHF 47

PANIERTS SCHWIINSSCHNITZEL

Serviert mit Pommes frites und Gemüseauwahl

Escalope de porc panée, frites et un assortiment de légumes

CHF 30

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

OBERLÄNDER FLEISCHFONDÜ

Fleischfondue nach Oberländer Art in Kraftbrühe

Salat vom Buffet, viele hausgemachte Saucen und

Garnituren, Reis und Pommes Frites

200g p.Pers.

CHF 48

Fondue de viande de l'Oberland Bernois

Salades du buffet, nombreuses sauces et garnitures, riz et frites

Supplement Fleisch / viande supplémentaire

100g

CHF 17

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

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
Pochierte Birnenschnitze, Brot und Kartoffeln

Fondue de Grindelwald, fromages de la vallée
Poires pochées, pain et pommes de terre



CHF 29

HIESIGS RACLETTE US D'R EIGERMILCH

Kartoffeln / pommes de terre
Hausgemachte süss-saure Zwetschgen
Silberzwiebeln und Cornichons

Pruneaux aigre-doux maison, cornichons et oignons



Portion CHF 21
à discrétion CHF 31

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 / Saumon d'élevage | Norwegen/Schottland |
| Gotthard Zander / Filet de sandre Gotthard | Schweiz (Erstfeld) |
| Forelle / Truite | Schweiz (Gsteigwiler) |
| Eglifilets / Filet de sandre | 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 |
| Wildfleisch | Neuseeland, Schweiz, Österreich |
| Eden shrimp / Crevettes Eden | Vietnam / Indonesien |
| Tiefkühlbackwaren | Schweiz Frey'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 les allergies ou les intolerances

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