

VORSPEISEN

ENTRÉES

APPETIZERS

E GABLETA SALAT VOM BÜFFET

Salat vom Buffet

Salades du buffet

Mixed salad from the buffet

Kleiner Petite, **Small**

CHF 11

Grosser Grande, **Big**

CHF 14

SCHAFCHÄS MID HUNG

Grindelwalder Schafskäse vom Hof am Eiger

Gratiniert auf Toast, mit Honig und Salat

Fromage de brebis de Grindelwald

Gratiné sur toast, miel et salades assorties

Sheep cheese from Grindelwald

Gratinated on toast with honey and salad

CHF 17

SUPPEN

PORTAGES

SOUPS

TAGESSUPPA

Tagessuppe

Potage du jour

Soup of the day

CHF 10

BÄRLOICHCREMSUPPA

**Bärlauchcremesuppe mit gerösteten Speckwürfeln
und gereifter Belperknolle**

Crème d'ail des ours

Dés de lard rôtis et Belper Knolle

Wild garlic cream soup

Diced roasted bacon and Belper Knolle

CHF 15

SPARGELCREM SUPPA

Spargelcremesuppe

Velouté d'asperges

Asparagus cream soup

CHF 14

AUS UNSEREN SEEN UND FLÜSSEN

VARIÉTÉS DE POISSONS DE NOS LACS ET RIVIERES

NATIVE FISH VARIETIES

BRÄGLETI EGLIFILE US RINGGENBÄRG

ANKE U MANDLI

**In Butter gebratene Eglifilets aus Ringgenberg
Mandeln, Petersilienkartoffeln, Spargel
und Sauce Hollandaise**

Filets de perche de Ringgenberg, rôtis au beurre,
pommes de terre persillées, asperges et sauce hollandaise

***Perch fillets from «Ringgenberg»
roasted in butter, almonds, parsley potatoes
asparagus and hollandaise sauce***

CHF 48

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN FOOD

FRIELIGS RISOTTO

Frühlingsrisotto mit Spargel, sonnengereifte Tomaten, Trüffelöl

Risotto de printemps aux asperges, tomates, huile de truffes Vorspeise CHF 22

Spring risotto, with asparagus, tomatoes, truffle oil Hauptgang CHF 28

HUUSGMACHT GLETSCHERHIETLENI MID NIDLA U CHÄS

Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse

Geröstete Zwiebeln und Apfelschnitze

Pâtes maison, sauce à la crème, fromage alpestre

Oignons rôtis et tranches de pommes

Homemade pasta with cream sauce and alpine cheese

Roasted onions and apple slices CHF 25



PLANTED BURGER

Haferflocken - Bohnenbratling, Kirschtomatenragout, hausgemachte

Tagliatelle und marktfrische Gemüse garnitur

Galette de flacons d'avoine-haricots sautées,

Sauce tomate aux cerises, tagliatelle maison et garniture de légumes frais du marché

Oatmeal bean patty, cherry tomato sauce

Homemade tagliatelle, fresh vegetable garnish CHF 31

HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAL / MAIN DISHES

CHALBS STEAK VOM GRILL

**Zartes Kalbsrückensteak vom Grill, Sauce Maltaise,
Grüner und weisser Spargel, Frühkartoffeln**

Steak de veau grillé, Sauce Maltaise

Asperges vertes et blanches, pommes de terre nouvelles

Grilled steak of saddle of veal

Green and white asparagus, spring potatoes

CHF 56

PANIERTS SCHWIINSSCHNITZEL

Paniertes Schweinsschnitzel

Serviert mit Pommes frites und Gemüseauswahl

Escalope de porc panée, frites et un assortiment de légumes

Breaded pork escalope

French fries and a selection of vegetables

CHF 30

SPARGELN

Portion weisser Spargel (250gr)

Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln

Portion d'asperges blanches (250g), sauce hollandaise, pommes de terre nouvelles CHF 35

Portion of white asparagus (250g), with hollandaise sauce, spring potatoes

mit einer Portion Rohschinken

avec une portion de jambon cru / ***with a portion of raw ham***

+ CHF 7

mit kleinem Rindsfiletmedaillon

avec un petit médaillon de filet de bœuf

with a small beef fillet medallion

+ CHF 15

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

KÄSE - SPEZIALITÄTEN

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

CHEESE SPECIALITIES

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

Cheese Fondue Kirchbühl

In house mixture with local cheese

Poached pear slices, bread and potatoes



CHF 29

HIESIGS RACLETTE US D'R EIGERMILCH

Kartoffeln / pommes de terre / potatoes

Hausgemachte süss-saure Zwetschgen

Silberzwiebeln und Cornichon

Pruneaux aigre-doux maison, cornichons et oignons

And homemade sweet and sour plums

Onions and cornichons



<i>Portion</i>	CHF	21
<i>à discrétion</i>	CHF	31

Fleisch-, Fisch- und Backwarendeclaration / Déclaration de viande-, poisson et pâtisserie / Country of origin of meat

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
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

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

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

Not so hungry: We will provide smaller portions, the price reduction is CHF 5.

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