

liebe gäste

herzlich willkommen im fondue restaurant «spycher».

kleine portionen sind je nach speise auf anfrage erhältlich.
über zutaten, die allergien oder intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere mitarbeitenden gerne.

wir wünschen ihnen viel vergnügen bei der auswahl und guten appetit!
familie urs-b. hauser, restaurantchefin sonya martinelli und team
und küchenchef florian stadler mit seiner brigade

chers hôtes

soyez les bienvenus au restaurant à fondue «spycher».

*des petites portions sont disponibles sur demande selon le met. nos collaborateurs vous donneront volontiers
des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

nous vous souhaitons bon choix et bon appétit!

*famille urs-b. hauser, sonya martinelli, chef de service et son équipe
et florian stadler, chef de cuisine et sa brigade*

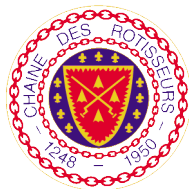
dear guests

welcome to the «spycher» fondue restaurant.

on request, small portions are available depending on the dish.
our staff will happily inform you about ingredients that cause allergies or intolerances.

enjoy selecting your dishes, and enjoy your meal!

family urs-b. hauser, head of restaurant sonya martinelli with team and
executive chef florian stadler with his brigade



vorspeise

entrée

starter

grindelwalder platte | 26

bergführerwurst | trockenfleisch | rauchfleisch | hobelkäse

assiette de grindelwald

saucisse guide de montagne | viande séchée | viande fumée | fromage à rebibes

grindelwald platter

mountain guide sausage | cured meat | smoked meat | shaved cheese

salat

salade

salad

gemischter salat «spycher» | 9

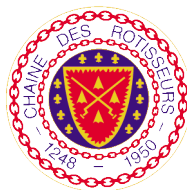
saucen: balsamico-honig | limone | französisch

salade mêlée «spycher»

sauces: vinaigre balsamique et miel | limon | française

mixed salad «spycher»

dressings: balsamic vinegar and honey | lime | french



suppen

soupes

soups

tagessuppe oder rindsconsommé | 9

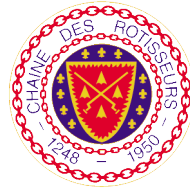
soupe du jour ou consommé de bœuf

soup of the day or beef consommé

kürbissuppe | geröstete kerne | 12

soupe de potiron | graines grillées

pumpkin soup | toasted seeds



raclette

raclette

kartoffeln | cornichons | silberzwiebeln

raclette

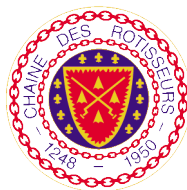
pommes de terre | cornichons | petits oignons blancs

raclette

potatoes | pickled gherkins | pearl onions

portion | 9.50

à discrétion | 36



käsefondue *fondue au fromage* cheese fondue

belvedere hausmischung | 200 g | 27 pp

mélange maison belvedere

belvedere house blend

hausers spezialmischungen | 200 g | 29 pp

getrocknete tomaten | trüffel | knoblauch | chili | alpenkräuter | äpfel mit calvados

mélanges spéciaux de la famille hauser

tomate séchée | truffe | ail | chili | herbes des alpes | pomme et calvados

hauser's special blends

dried tomato | truffle | garlic | chilli | alpine herbs | apple with calvados

beilagen

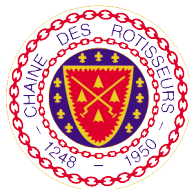
brotwürfel | kartoffeln | cornichons | silberzwiebeln

garnitures

dés de pain | pommes de terre | cornichons | petits oignons blancs

side dishes

bread cubes | potatoes | pickled gherkins | pearl onions

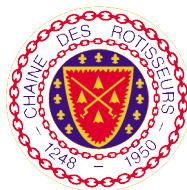


käsefondue (ab 2 personen) fondue au fromage (dès 2 personnes) cheese fondue (from 2 people on)

fondue dreierlei | 200 g | 32 pp
mit 3 fondues nach wahl zum perfekten genuss:
belvedere hausmischung | getrocknete tomaten
trüffel | knoblauch | chili | alpenkräuter | äpfel mit calvados
beilagen: brotwürfel | kartoffeln | cornichons | silberzwiebeln

*trois fondues
avec 3 fondues de votre choix pour un délice parfait:
mélange maison belvedere | tomate séchée
truffe | ail | chili | herbes des alpes | pomme et calvados
garnitures: dés de pain | pommes de terre | cornichons | petits oignons blancs*

three fondues
with 3 fondues of your choice for a perfect delight:
belvedere house blend | dried tomato
truffle | garlic | chilli | alpine herbs | apple with calvados
side dishes: bread cubes | potatoes | pickled gherkins | pearl onions



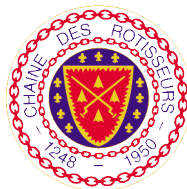
fleischfondue (ab 2 personen)
fondue à la viande (dès 2 personnes)
meat fondue (from 2 people on)

rind | schwein | kalb | 200 g | 45 pp
bœuf | porc | veau
beef | pork | veal

beilagen
pommes frites oder reis
baby spinat | rote peperoni | zucchetti | pilze
barbecue sauce | knoblauch, cocktail und tartar sauce

garnitures
pommes frites ou riz
épinards jeunes | poivrons rouges | courgettes | champignons
sauce barbecue | sauce aillade, cocktail et tartare

side dishes
french fries or rice
baby spinach | red sweet peppers | courgettes | mushrooms
barbecue sauce | garlic, cocktail and tartar sauce



rösti
roesti
roesti

butterrösti | kalbsgeschnetzeltes «zürcher art» | 42

roesti au beurre | émincé de veau à la zurichoise
roesti with butter | zurich-style veal in cream sauce

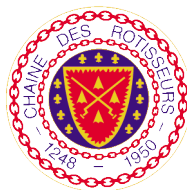
käserösti | oberländer bratwurst | zwiebelsauce | 28

roesti au fromage | saucisse à rôtir de l'oberland | sauce aux oignons
cheese roesti | oberland fried sausage | onion sauce

rösti | rahmgemüse | 26

roesti | légumes à la crème
roesti | creamed vegetables

zubereitungszeit für alle röstigerichte: mindestens 20 minuten
temps de préparation pour tous les plats de roesti: au moins 20 minutes
preparation time for all roesti dishes: at least 20 minutes



desserts
desserts
sweets

delice von java couverture | mandarinensorbet | 14

délice de couverture java | sorbet à la mandarine

java couverture delice | mandarin sorbet

tobleronemousse | 8

mousse au tobleron

toblerone mousse

kaffee panna cotta | baumnuss | karamell | 8

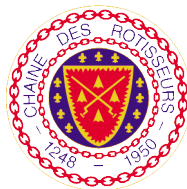
panna cotta au café | noix | caramel

coffee panna cotta | walnut | caramel

süssmostcreme | 8

crème au jus de pommes

apple juice cream



hausgemachtes eis

glaces faites maison
home made ice cream

sorbet | 3.50

brombeer | litschi | schokolade | erdbeer

mûre | lichee | chocolat | fraise

blackberry | litchi | chocolate | strawberry

eis | 3.50

glace · ice cream

birne-ricotta | farina bona | erdnuss | vanille

poire et ricotta | farina bona | cacahuète | vanille

pear and ricotta | farina bona | peanut | vanilla

preis pro kugel

prix par boule · price per scoop

rahm | 1.50

chantilly · whipped cream



herkunft
origine
origin

bergführerwurst, trocken- und rauchfleisch | grindelwald
saucisse guide de montagne, viande séchée et fumée | grindelwald
mountain guide sausage, cured and smoked meat | grindelwald

bratwurst | schweiz
saucisse à rôtir | suisse
fried sausage | switzerland

schwein | schweiz
porc | suisse
pork | switzerland

kalb | schweiz
veau | suisse
veal | switzerland

rind | schweiz
bœuf | suisse
beef | switzerland