

dear guests

the daily recommendations of our executive chef florian stadler offer you a daily changing menu.
the price for 3 courses from these recommendations is chf 69, for 4 courses chf 79.
the prices for each course will be charged as indicated if you choose from the à la carte menu.

enjoy selecting your dishes and enjoy your meal!
family urs-b. hauser, head of restaurant sonya martinelli and her team,
and executive chef florian stadler and his brigade

친애하는 고객 여러분께

총주방장 florian stadler 의 오늘의 추천요리가 매일 다양한 메뉴로 제공됩니다.
3 코스 CHF 69, 4 코스 CHF 79
각 코스는 고객님의 선택한 알 라 카르테 메뉴로 가격이 책정됩니다.
원하시는 메뉴를 선택하시고 즐거운 식사시간 보내세요.

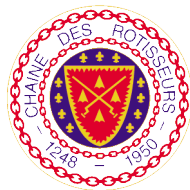
하우저 가문, 레스토랑 전담 소냐 마르티넬리와 그녀의 팀원,
그리고 총주방장 florian stadler 와 그의 동료들로부터

ようこそ

当ホテルの総料理長、フロリアン・シュタッドラーが選ぶ日替わりメニューは、
3 コースで CHF 69.-、4 コースで CHF 79.-です。
アラカルトメニューからお選びの場合は、以下に記載の料金となります。

メニューを選んだ後は、ゆっくりと食事をお楽しみください。

ホテルオーナーハウザー家一同、
およびレストランマネージャー、ソーニャ・マルティネリ、
総料理長フロリアン・シュタッドラーとスタッフ一同



starters
전채요리
前菜

scallop | mango | risotto 27

가리비 | 망고 | 리조또

ホタテ貝 | マンゴ | リゾット

grindelwald platter 26 | 20

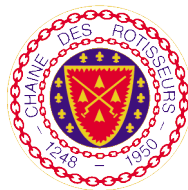
raw ham from «holzmatten» | «woodcutter» sausage | bacon | dried meat

그린델발트 플래터

홀츠매텐 햄 | 우드커터 소시지 | 베이컨 | 말린 고기

グリンデルワルト・プレート

地元産生ハム |ソーセージ | ベーコン | 乾燥牛肉



soups

스프
スープ

tomato essence | basil pearls 11.50

토마토 에센스 | 바질

トマトスープ | バジルの真珠

garlic soup | thyme croutons 10.50

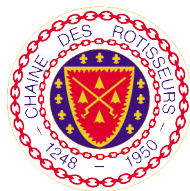
갈릭 스프 | 타임 크루톤(바삭한 빵)

ガーリックスープ | タイムクルトン

beef consommé | pancake strips 10.50

비프 콘소메 | 팬케익 스트립

ビーフコンソメ | パンケーキ



salad
샐러드
サラダ

salad buffet

샐러드 뷔페
サラダビュッフェ

à discrétion

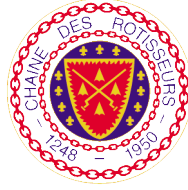
무제한
取り放題

25

1 plate

1 접시
一皿

19



main courses | fish
메인 코스 | 생선
魚料理

char from sigriswil | chamomile | olive oil | potato 38

시그리스윌산 송어 | 캐모마일 | 올리브오일 | 포테이토
シグリスヴィル産岩魚 | カモミール | オリーブオイル | ポテト

trout from rubigenhof | lemon | capers | butter rice 34

루비젠호프산 송어 | 레몬 | 케이퍼 | 버터 라이스
ルビゲンホーフ産マス | レモン | ケッパー | バターライス

sole fillet | yuzu | spinach | cherry tomatoes | tagliatelle 46

서대 필렛 | 유자 | 시금치 | 체리토마토 | 리본 파스타
舌平目 | 柚子 | ほうれん草 | ミニトマト | タリアッテレ



main courses | meat
메인코스 | 육류
肉料理

72 hours braised ox cheek | root vegetables | spätzle 37

72 시간 삶은 황소 불살 | 뿌리야채 | 스파즐 (경단모양의 파스타)

72 時間煮込んだ牛ほほ肉 | 根菜 | シュペッツレ

veal escalope breaded or plain | lukewarm potato salad 38 | 33

빵가루 입힌요리 또는 플레인 송아지 요리 | 따뜻한 포테이토 샐러드

揚げた、または焼いた仔牛の薄切り肉 | 温かいポテトサラダ

zurich-style veal in cream sauce | roesti 38 | 33

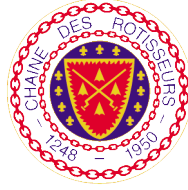
크림소스를 곁들인 취리히 스타일의 송아지요리를 함께 제공하는 뢰스티 (스위스 전통 감자 요리)

チューリヒ風仔牛肉 (ゲシュニッツェルテス) とクリームソース | レシュティ

chicken breast | wholegrain mustard | market vegetables | potato croquettes 28

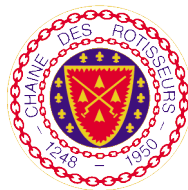
닭 가슴살 | 홀그레인 머스타드 | 마켓 베지터블 | 포테이토 크로켓

鶏のむね肉 | 全粒マスタード | 旬の野菜 | ポテトコロケ



steaks
스테이크
ステーキ

beef fillet shallot confit french fries	200 g	53
비프 필렛 절인 양파 프렌치 프라이	150 g	46
フィレ肉 エシャロットのコンフィ フライドポテト		
entrecote madeira gravy potato gratin	220 g	48
스테이크 포도주 소스 감자 그라탕		
アントルコート マデラソース ポテトグラタン		



vegetarian
채식요리
ベジタリアン

yellow curry | vegetables | tofu | jasmine rice 27 | 22

옐로우 커리 | 아채 | 두부 | 자스민 라이스

イエローカレー | 野菜 | 豆腐 | ジャスミンライス

mountain cheese ravioli | nut butter | rocket 24 | 19

마운틴 치즈 라비올리 | 너트 버터 | 루꼴라

山のチーズを使ったラヴィオリ | ナッツバター | ルッコラ

spaghetti | tomato sauce | parmesan 19

스파게티 | 토마토 소스 | 파마산 치즈

スパゲティトマトソース



fondue (from 2 people)

퐁듀(2 인부터 가능)

フォンデュ (2 人から)

이 퐁듀는 치즈가 아닌 육수(수프)와 함께 먹는 퐁듀입니다
ブイヨンスープのフォンデュです。チーズフォンデュではありません。

monkfish | salmon | prawn | scallop 200 g 47 pp
아귀 | 연어 | 새우튀김 | 가리비
アンコウ | サーモン | クルマ海老 | ホタテ貝

beef | pork | veal 200 g 43 pp
소고기 | 돼지고기 | 송아지 고기
ビーフ | ポーク | 仔牛

side dishes · 사이드 디쉬 · 付け合わせ

french fries or rice · 감자튀김 또는 밥 · フライドポテトまたはライス

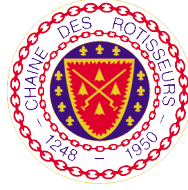
wasabi cream (fish) | barbecue sauce (meat) | cocktail sauce | tartar sauce
pumpkin chutney | baby spinach | cherry tomatoes | carrots | mushrooms

와사비 크림(생선) | 바베크 소스(돼지고기) | 칵테일 소스 | 타르타르 소스

호박소스 | 시금치 | 체리토마토 | 당근 | 버섯

わさびクリーム(魚料理) | バーベキューソース(肉料理) | カクテルソース | タルタルソース

カボチャのチャツネ | ほうれん草 | ミニトマト | ニンジン | マッシュルーム



cheese 치즈 チーズ

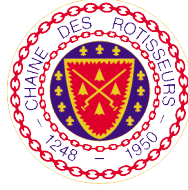
grindelwald cheese specialties | pumpkin chutney | nut bread 18
그린델발트 치즈 스페셜리티 | 호박 스프 | 너트 브래드
グリンデルワルト産チーズのセレクション | カボチャのチャツネ | ナッツ入りパン

desserts in a glass 디저트 デザート

grindelwald blueberry yogurt mousse 9
그린델발트 블루베리 요거트 무스
グリンデルワルト ブルーベリーヨーグルトムース

toblerone mousse 9
초콜렛 무스
トブラローネムース

biscuit | banana | caramel 9
비스킷 | 바나나 | 카라멜
ビスケット | バナナ | キャラメル



home made ice cream

홈메이드아이스크림

自家製アイスクリーム

sorbet | per bowl 3.50

샤베트 | 1 그릇

シャーベット (一球あたり)

rhubarb
cherry
strawberry
lime

루바브	ルバーブ
체리	チェリー
스트로베리	ストロベリー
라임	ライム

ice cream | per bowl 3.50

아이스크림 | 1 그릇

アイスクリーム (一球あたり)

chocolate
vanilla
passion fruit
raspberry

초콜렛	チョコレート
바닐라	バニラ
패션 프루츠	パッションフルーツ
라즈베리	ラズベリー

origin

식자재 원산지 産地

sole | atlantic

가자미 | 대서양

舌平目 | 大西洋

monkfish | scotland

아귀 | 스코틀랜드

アンコウ | スコットランド

trout | switzerland

송어 | 스위스

ます | スイス

char | switzerland

매기 | 스위스

岩魚 | スイス

salmon | norway

연어 | 노르웨이

サーモン | ノルウェイ

prawn | asia

새우 | 아시아

クルマ海老 | アジア

scallop | usa

가리비 | 미국

ホタテ貝 | アメリカ合衆国

dried meat, bacon, sausage | switzerland

말린고기, 베이컨, 소시지 | 스위스

乾燥牛肉 | ベーコン | ソーセージ | スイス

pork | switzerland

돼지고기 | 스위스

ポーク | スイス

chicken | switzerland

닭고기 | 스위스

チキン | スイス

veal | switzerland

송아지 | 스위스

仔牛 | スイス

beef | paraguay

소고기 | 파라과이

ビーフ | パラグアイ