

liebe gäste

auf der tagesempfehlung unseres küchenchefs florian stadler finden sie täglich wechselnde gerichte.
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
küchenchef florian stadler mit seiner brigade

chers hôtes

*les suggestions de notre chef florian stadler sont renouvelées au quotidien.
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 restaurant et son équipe
florian stadler, chef de cuisine et sa brigade*

dear guests

the recommendations of our executive chef florian stadler offer you a daily changing menu.
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 and her team,
and executive chef florian stadler and his brigade



vorspeisen
entrées
starters

hausgebeizte lachsforelle vom rubigenhof 26
yuzu-brioche | alter apfelessig | schwarze nüsse
truite saumonée du rubigenhof marinée maison
brioche au yuzu | vinaigre à la vieille pomme | noix noirs
home marinated salmon trout from the rubigenhof
yuzu brioche | old apple vinegar | black nuts

riesenkrevetten | venere-reis | safran 22
crevettes géantes | riz venere | safran
king prawns | venere rice | saffron

kürbis ravioli | kräuter 16
ravioli au potiron | fines herbes
pumpkin ravioli | herbs

grindelwalder platte | trockenfleisch | speckknebel | holzerwürstli | essiggemüse 26
assiette de grindelwald | viande séchée | lard | saucisse «bûcheron» | légumes au vinaigre
grindelwald platter | cured meat | bacon | «woodcutter» sausage | pickles



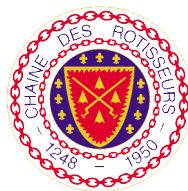
schweizer alpen kaviar
caviar des alpes suisses
swiss alpine caviar

«oona» · mit 2 cüpli laurent perrier millésimé 2007 20 g 99
«oona» · avec 2 flûtes de laurent perrier millésimé 2007
«oona» · with 2 glasses of laurent perrier millésimé 2007

**«oona» ist der erste schweizer kaviar vom stör, welcher in natürlich warmem bergquellwasser aufwächst.
die reinheit dieses kaviars kommt besonders zur geltung. mit einem salzanteil von maximal 3,5 %
ist er leicht gesalzen und entwickelt sein nussiges, charaktervolles aroma bestens.
zudem zeichnen die homogene farbgebung und das runde korn diesen kaviar aus.**

*«oona» est le premier caviar suisse d'esturgeons élevés dans de l'eau de source de montagne naturellement chaude.
cette variété met tout particulièrement en valeur la pureté du caviar. sa légère teneur en sel de 3,5 % maximum
lui permet de déployer pleinement son arôme de noisette et une délicate note iodée.
de plus, ce caviar se distingue par sa couleur homogène et un grain parfaitement rond.*

**«oona» is the first swiss caviar from sturgeons which are bred in naturally warm mountain spring water.
the purity of this caviar comes into its own. with a maximum of 3,5 %,
it is lightly salted and develops its rich, nutty flavour.
the unvarying colour and round grain are also characteristics of this caviar.**



suppen
soupes
soups

karotten-ingwersuppe | kokos espuma 11
soupe de carottes et de gingembre | espuma de noix de coco
carrot-ginger soup | coconut espuma

grindelwalder gerstensuppe 11
soupe à l'orge de grindelwald
grindelwald barley soup

tagessuppe 9
soupe du jour
soup of the day



salat
salade
salad

salatbuffet
buffet de salades
salad buffet

à discrétion 25
à discrétion
à discrétion

1 teller 19
1 assiette
1 plate



hauptspeisen | fisch
plats principaux | poisson
main courses | fish

belper saibling | orangen-fenchel | kartoffel 38
omble de belp | fenouil à l'orange | pomme de terre
char from belp | orange fennel | potato

steinbutt | bergamotte | kefen | quinoa tricolore 44
turbot | bergamote | pois mange-tout | quinoa tricolore
turbot | bergamot | sugar peas | quinoa tricolore

seezunge involtini | krevette | weisswein-gemüsesauce | reis 49
involtini de sole | crevette | sauce au vin blanc et aux légumes | riz
sole involtini | prawn | white wine and vegetable sauce | rice



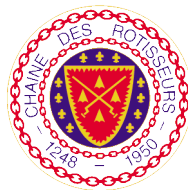
hauptspeisen | fleisch
plats principaux | viande
main courses | meat

grindelwalder bratwurst | zwiebelsauce | gemüserösti 25
saucisse à rôtir de grindelwald | sauce à l'oignon | roesti aux légumes
grindelwald fried sausage | onion sauce | vegetable roesti

poulet röllchen | grünes curry | aubergine | jasminreis 28
rouleaux de poulet | curry vert | aubergine | riz jasmin
chicken rolls | green curry | aubergine | jasmine rice

schweinsfilet | calvados sauce | marktgemüse | kartoffel 41
filet de porc | sauce au calvados | légumes du marché | pomme de terre
pork fillet | calvados sauce | market vegetables | potato

kalbsgeschnetzeltes «zürcher art» | rösti 42
émincé de veau à la zurichoise | roesti
zurich-style veal in cream sauce | roesti



hauptspeisen | fleisch
plats principaux | viande
main courses | meat

oberländer kalbsschnitzel | limetten sauce | marktgemüse | reis 45
escalope de veau de l'oberland | sauce au citron vert | légumes du marché | riz
oberland veal escalope | lime sauce | market vegetables | rice

lammfilet | williams sauce | marktgemüse | maisschnitte 43
filet d'agneau | sauce au williams | légumes du marché | tranche de polenta
lamb fillet | williams sauce | market vegetables | polenta slice

beo rindsfilet, am knochen gereift 180g 59
grüner pfeffer | gemüse | röstikroketter
filet de bœuf de l'oberland, mûri à l'os
poivre vert | légumes | croquettes de roesti
beo beef fillet, aged on the bone
green pepper | vegetables | roesti croquettes



vegetarisch
végétarien
vegetarian

edelweiss pasta | schwarze oliven | kapern | pecorino 20
pâtes edelweiss | olives noires | câpres | pecorino
edelweiss pasta | black olives | capers | pecorino

grünes curry | gemüse | jasminreis 26
curry vert | légumes | riz jasmin
green curry | vegetables | jasmine rice

auberginen-toscani | safran | cherrytomaten | olivenöl 25
toscani d'aubergines | safran | tomates cerises | huile d'olive
aubergine toscani | saffron | cherry tomatoes | olive oil



fondue (ab 2 personen)
fondue (dès 2 personnes)
fondue (from 2 people)

seeteufel | lachs | garnele | jakobsmuschel 200 g 47 pp
lotte | saumon | crevette | coquille saint-jacques
monkfish | salmon | prawn | scallop

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

beilagen · *garnitures* · side dishes

pommes frites oder reis · *pommes frites ou riz* · french fries or rice

wasabicreme (fisch) | barbecue sauce (fleisch) | knoblauch, cocktail und tartar sauce
baby spinat | cherrytomaten | zucchetti | pilze

crème de wasabi (poisson) | sauce barbecue (viande) | sauce ail, cocktail et tartare
épinards jeunes | tomates cerises | courgettes | champignons

wasabi cream (fish) | barbecue sauce (meat) | garlic, cocktail and tartar sauce
baby spinach | cherry tomatoes | courgettes | mushrooms



käse und dessert

fromage et dessert
cheese and sweet

grindelwalder käsespezialitäten 21
trauben | baumnüsse | birnenschutney
spécialités de fromages de grindelwald
raisins | noix | chutney de poire
grindelwald cheese specialties
grapes | walnuts | pear chutney

baumnuss | kaffee | bretzeli 13
noix | café | bretzel
walnut | coffee | pretzel



desserts im glas

desserts en verre
desserts in a glass

tobleronemousse 8
mousse au toberone
toberone mousse

schwarzwälder kirsch 8
forêt-noire
black forest

gebrannte creme 8
crème au caramel
caramel cream



hausgemachtes eis

glaces faites maison
home made ice cream

sorbet

zwetschgen
prune
plum

granatapfel
grenade
pomegranate

kalamansi
kalamansi
kalamansi

erdbeer 3.50
fraise
strawberry

eis
glace
ice cream

karamell
caramel
caramel

rum-rosine
rhum-raisin
rum-n-raisin

schokolade
chocolat
chocolate

banane
banane
banana

vanille 3.50
vanille
vanilla

rahm 1.50
chantilly
whipped cream

preis pro kugel · prix par boule · price per scoop

herkunft

origine

origin

lachsforelle | schweiz

truite saumonée | suisse

salmon trout | switzerland

krevetten | vietnam

crevette | vietnam

prawn | vietnam

saibling | schweiz

omble | suisse

char | switzerland

steinbutt | niederlande, schottland

turbot | pays bas, écosse

turbot | netherlands, scotland

seezunge | niederlande

sole | pays bas

sole | netherlands

seeteufel | grossbritannien

lotte | grande-bretagne

monkfish | great britain

lachs | norwegen, schottland

saumon | norvège, écosse

salmon | norway, scotland

jakobsmuschel | amerika

coquille saint-jacques | états-unis

scallop | usa

trockenfleisch, speck, wurst | schweiz

viande séchée, lard, saucisse | suisse

dried meat, bacon, sausage | switzerland

bratwurst | schweiz

saucisse à rôtir | suisse

fried sausage | switzerland

poulet | schweiz

poulet | suisse

chicken | switzerland

schwein | schweiz

porc | suisse

pork | switzerland

kalb | schweiz

veau | suisse

veal | switzerland

lamm | australien, neuseeland

agneau | australie, nouvelle zélande

lamb | australia, new zealand

rind | schweiz, paraguay

bœuf | suisse, paraguay

beef | switzerland, paraguay