

Salat – Salad

Grüner, gemischter Blattsalat mit Rucola
Green salad with garden rocket

8.50

Sie können zwischen französischer
und italienischer Salatsauce wählen.
*You can decide between French
or Italian Dressing.*



Für Zwischendurch – Snack

Pommes Frites
French fries

9.00

Chicken Nuggets mit Pommes Frites
Chicken Nuggets with French fries

12.00



Suppe – Soup

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe
Grisons barley soup

11.00

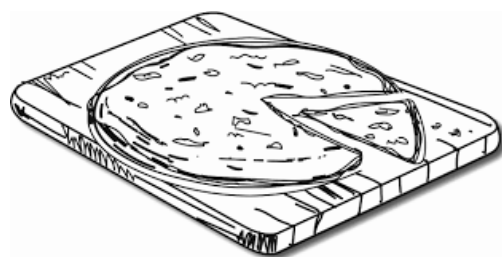


Zusatzgedeck 3.50 pro Person – *Additional cover 3.50 per Person*
Alle Preise in Schweizer Franken – *All Prices in Swiss Francs*



Flammkuchen – *Flamed tarte*

	Gross <i>Large</i>	Klein <i>Small</i>
Original Gratinée Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse <i>Bacon, onions, single cream, cheese</i>	19.50	15.50
Forestière Gratinée Champignons, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse <i>Mushrooms, bacon, onions, single cream, cheese</i>	22.50	18.50
Knoblauch Gratinée Knoblauch, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse <i>Garlic, bacon, onions, single cream, cheese</i>	21.50	17.50
Vegetarisch Saisongemüse, Crème fraîche, Käse <i>Seasonal vegetables, single cream, cheese</i>	21.50	17.50
Poulet Curry Pouletbrustwürfel, Curry, Paprika, Crème fraîche, Käse <i>Chicken cubes, curry, paprika, single cream, cheese</i>	23.50	19.50
Thon Thon, Tomatenwürfel, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse <i>Tuna, tomato dices, onions, single cream, cheese</i>	24.50	20.50



Käsefondue – Cheese Fondue

Aus eigener Hausmischung
Homemade cheese mixture

Pro Person
per Person

Klassisches Käsefondue

Classic cheese Fondue

27.50

Tomaten Fondue

Mit frischen und getrockneten Tomaten

Tomato Fondue

With fresh and dried tomatoes

29.50

Alpenkräuter Fondue

Alpine herbs Fondue

28.50

Hirschen Fondue

Mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Kräutern

Hirschen Fondue

With bacon, onions, mushrooms and herbs

31.50

Pikantes Fondue (*Ab 2 Personen*)

Mit 50% Fiiürtüfel Käsemischung von der Käserei Studer

Hot Fondue (Spicy, minimum 2 people)

With 50% Fiiürtüfel cheese mixture from the cheese factory Studer

29.50

Beilagen – Garnishings

Gschwellti

Young potatoes

3.00

Essiggurken, Silberzwiebeln, Mais, Birnen

Gherkins, onions, baby corn, fresh pears

4.00

Trockenfleischteller

Dried meat plate

20.00



Raclette

Mit Kerzenschein

Grindelwaldner Raclette Käse
Nature und Pfeffer

Dazu servieren wir Ihnen:

Gschwellti
Essiggurken
Silberzwiebeln
Maiskölbchen
Frische Birnen

31.50 pro Person



With candle light

*Raclette cheese
from Grindelwald
Natural and pepper*

*Garnishings:
Young potatoes
Gherkins
Onions
Baby corn
Fresh pears*

31.50 per person

Trockenfleischteller

Dried meat plate

20.00

Unsere Weinempfehlung zum Fondue oder Raclette *Our wine suggestion to Fondue or Raclette*

Chasselas Blanc sur lie, La Maison Carrée Auvernier
Klassischer Neuenburger Weisswein,
trocken mit fruchtigem Abgang

*Chasselas Blanc sur lie, La Maison Carrée Auvernier
Classic Neuchâtel white wine,
dry with a fruity aftertaste*

0.75 L

45.00

Zusatzgedeck 3.50 pro Person – *Additional cover 3.50 per Person*

Alle Preise in Schweizer Franken – *All Prices in Swiss Francs*



Süsse Verführung *Sweet dreams*

Hausgemachter Apfelstrudel

Mit Vanilleeis und Rahm

Homemade apple strudel

with vanilla ice cream and whipped cream

12.50



Flammkuchen Apfel-Zimt

Apfelscheiben, Zimt, Zucker, Crème fraîche

Flamed tarte apple-cinnamon

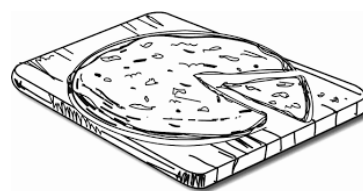
Apple slices, sugar, cinnamon, single cream

Gross / *Large*

18.50

Klein / *Small*

15.50



Meringues «us em Ämmital»

Meringues mit Glace

Meringues with ice cream

12.00

Meringues mit Rahm

Meringues with whipped cream

9.00



Für unsere Coupes und Glace-Sorten fragen Sie gerne nach der Glacekarte

For our Sundaes and Ice cream flavors, please ask for the Ice cream Menu



Weine im Offenausschank *Wines served by the glass*

Weissweine – <i>White wines</i>	1 dl	3 dl	5 dl
Chardonnay AOC, Niklaus Wittwer	5.80	16.80	27.50
Aigle AOC, Obrist	5.70	16.60	27.00
Johannisberg du Valais, Niklaus Wittwer	5.70	16.60	27.00
Sion, 2024, alte Rebstöcke			

Gespitzter Weisswein, süss oder sauer, **2 dl** 8.00

Weisswein Rarität – *White wine rarity*

La Trémaz Petite Arvine, AOC, Niklaus Wittwer 31.00
Wallis, 2024, **3.75 dl**

Rotweine – *Red wines*

Dôle du Valais AOC, Maurice Gay	5.70	16.60	27.00
Salvagnin AOC, Chebrex / Waadt, Creation Noble	5.30	15.50	25.50
Primitivo, Vigneti Papadopoli, IGP, Apulien, 2022	5.50	16.00	26.20

Rotwein Rarität – *Red wine rarity*

Cornalin du Valais, La Platta, Niklaus Wittwer, 2022/2023 35.00

Roséwein – *Rosé wine*

Rosé du Valais, Le Pot Flambarde, Maurice Gay 5.30 15.50 25.50

Hausspezialität – *House speciality*

Spätener - Alcopop aus den 1940er	4 cl	4.50
Aperol Spritz, Hugo, Mojito		11.00
«Cüpli» Crémant d'Alsace	1 dl	8.50
Kir Royale Cassis	1 dl	9.50

Grindelwaldner «Quellwasser»

wenn kein anderes Getränk konsumiert wird 3.50 pro Person

Grindelwaldner «Tap water»

if no other drinks been consumed 3.50 per person

Alle Preise in Schweizer Franken – *All Prices in Swiss Francs*

