

Restaurant Schmitte



Romantik Hotel Schweizerhof
Swiss Alp Resort No. 1 ✦ 3818 Grindelwald
Tel. +41 (0)33 854 58 58 ✦ Fax. +41 (0)33 854 58 59
www.hotel-schweizerhof.com ✦ info@hotel-schweizerhof.com

WEINEMPFEHLUNG /

WINE RECOMMENDATIONS / RECOMMANDATIONS DE VINS

Apéro / Aperitif / Aperitif

Neuchâtel Blanc, Caves du Château d'Auvernier, Schweiz 37,5 cl 23

Blasse Farbe, Lindenblüten-Bouquet, fruchtiger und vollmundiger Wein.

Pale color, linden blossom bouquet, fruity and full-bodied wine.

Slightly carbonated due to the maturation with whole yeast.

Couleur pâle, bouquet de tilleul, vin fruité et corsé.

Légèrement carbonaté en raison de la maturation avec de la levure entière.

Slightly carbonated due to the maturation with whole yeast.

Couleur pâle, bouquet de tilleul, vin fruité et corsé.

Fisch / Fish / Poisson

Ronco Bain, Guido Brivio – Mendrisio, Tessin 75 cl 59

Assemblage von Sauvignon Blanc und Sémillon. Feine, fruchtige Sauvignon Nase, an Cassis und weisse Pfirsiche erinnernd. Elegant und trocken im Mund mit mineralischen Abgang.

Assemblage of Sauvignon Blanc and Semillon. Fine, fruity Sauvignon nose with notes of Cassis and white peaches. Elegant and dry in the mouth with a mineral finish.

Assemblage de Sauvignon Blanc et de Sémillon. Nez fin et fruité de sauvignon avec des notes de cassis et de pêche blanche. Élégant et sec en bouche avec une finale minérale.

Fleisch / Meat / Viande

Cuvée Madame, Rosmarie Mathier, Adrian Mathier, Schweiz 75 cl 65

Der Cabernet Sauvignon verleiht den fruchtigen Geschmack. Der Humagne mit rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine.

The Cabernet Sauvignon gives the fruity taste, the Humagne with its rustic tannins give him his breed.

The Syrah is responsible for the fine pepper note. The Pinot Noir combines these three wines.

Le Cabernet Sauvignon donne le goût fruité, l'Humagne avec ses tanins rustiques lui donne sa race.

La Syrah est responsable de la note de poivre fin. Le Pinot Noir associe ces trois vins.

Châteaux Les Ormes de Pez, Saint Estephe - Bordeaux, Frankreich 75 cl 75

Château Les Ormes de Pez ist ein harmonischer, würziger und unverwechselbarer Wein, der die Authentizität seines Terroirs in der Appellation Saint-Estèphe offenbart.

Es wird Sie mit seiner Opulenz, Eleganz und abgerundeten Struktur verzaubern. Der Gaumen bietet robuste Tannine und behält gleichzeitig eine glatte, fleischige Seite.

Château Les Ormes de Pez is a harmonious, spicy and distinctive wine that reveals the authenticity of its terroir in the Saint-Estèphe appellation.

It will charm you with its opulence, elegance and well-rounded structure. The palate offers robust tannins whilst retaining a smooth, fleshy side.

KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZERS / ENTREES FROIDES

Hummersalat Exotische Früchte Grillierter Brioche	20
<i>Lobster salad Exotic fruits Grilled brioche</i> <i>Salade de homard Fruits exotiques Brioche grillée</i>	
Carpaccio von Grindelwalder Trockenfleisch Rindstatar Hobelkäse	20
<i>Carpaccio of Grindelwald dried meat Beef tartar Planned cheese</i> <i>Carpaccio de viande séchée de Grindelwald Tartare de bœuf Fromage raboté</i>	
Rührei in seiner Schale Frutiger Oona Kaviar Blattspinatsalat	19
<i>Scrambled egg Oona caviar from Frutigen Young spinach salad</i> <i>Œufs brouillés Oona caviar de Frutigen Salade d'épinards</i>	
Überbackener Ziegen-Käse Walliser Brot Blattsalat Feigensenfsauce	16
<i>Baked goat cheese Valais bread Lettuce Fig mustard sauce</i> <i>Fromage de chèvre gratiné Pain valaisan Laitue Sauce à la moutarde aux figues</i>	
Salatbuffet am Abend	16
<i>Salad buffet in the evening</i> <i>Buffet de salades le soir</i>	
Gemischter Salat Dressing Ihrer Wahl	12
<i>Mixed salad Dressing of your choice</i> <i>Salade composée Vinaigrette de votre choix</i>	

SUPPEN / SOUPS / POTAGES

Tomatencremesuppe Mozzarella Quenelle an Gin parfümiert	12
<i>Tomatoes cream soup Mozzarella quenelle scented with Gin</i> <i>Velouté de tomates Quenelles de mozzarella parfumée au gin</i>	
Fischcremesuppe Safran Räucherlachsstreifen	12
<i>Fisch cream soup Safran Smoked salmon strips</i> <i>Velouté de poisson Safran Lanières de saumon fumé</i>	
Kraftbrühe Kürbisravioli	10
<i>Consommé Pumpkin ravioli</i> <i>Consommé Raviolis à la citrouille</i>	

WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS / ENTREE CHAUDE

Grillierte St. Jakobsmuschel Spinatschaum	20
<i>Sea scallops Spinach foam</i> <i>Pétoncles Mousse d'épinards</i>	
Kalbsmilken nach Pariser Art Geschmolzene Cherry Tomaten Taglierini-Nest	20
<i>Veal sweetbread baked Parisian style Cherry tomatoes Taglierini nest</i> <i>Ris de veau à la Parisienne Tomates cerises Nid de taglierini</i>	

VEGETARISCH / VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

Tofu süß & sauer Ananas Zwiebel Peperoni		28
<i>Tofu sweet & sour Pineapple Onion Hot peppers</i>		
<i>Tofu aigre-doux Ananas Oignons Poivrons</i>		
Wirsingköpfler gefüllt Wurzelgemüse Mozzarella an Tomatensauce		26
<i>Savoy cabbage filled Root vegetables Mozzarella Tomato sauce</i>		
<i>Chou de Savoie farci de légumes racines Mozzarella Sauce tomate</i>		

FISCH / FISH / POISSONS

Seezungenstreifen Artischocken Pilzen	130 g	45
<i>Dover sole strips Artichokes Mushrooms</i>	180 g	55
<i>Sole Artichauts Champignons</i>		
In Olivenöl gebratenes Zanderfilet Gebräunte Mandeln	130 g	32
<i>Zander fillet pan-fried in olive oil Roasted almonds</i>	180 g	40
<i>Filet de sandre frit à l'huile d'olive Amandes grillées</i>		
Pochierte Lachstranche Fenchel-Ragout	130 g	32
<i>Poached salmon tranche Fennel ragout</i>	180 g	40
<i>Darne de saumon poché Ragoût de fenouils</i>		

FLEISCH / MEAT / VIANDE

Grindelwalder Rindsfilet Rotweinjus	130 g	45
<i>Grindelwald beef fillet Red wine sauce</i>	180 g	55
<i>Filet de bœuf Grindelwald Sauce au vin rouge</i>		
Harmonie von Kalbsmedaillon Gebratene Riesencrevette / Steinpilzwürfel	130 g	47
<i>Harmony of veal medallion Roasted prawn Porcini mushrooms</i>	180 g	57
<i>Harmonie de médaillon de veau Crevettes rôties / Bolets</i>		
Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte Kräuterkruste überbacken roter Pesto Sauce	130 g	38
<i>Herb crust baked lamb entrecote Red pesto sauce</i>	180 g	48
<i>Entrecôte d'agneau gratiné à la croûte d'herbes Sauce pesto rouge</i>		
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Orangen-Pfeffersauce		45
<i>Roasted Barbarie duck breast Orange pepper sauce</i>		
<i>Magret de canard de Barbarie rôti Sauce à l'orange et au poivre</i>		

Beilagen: Gemüse und nach Wahl:

Petersilien-Kartoffeln, Reis, Pommes Frites oder Taglierini

Side dishes: Vegetables and your choice:

Parsley potatoes, Rice, French fries or Taglierini

Accompagnements: Légumes et selon votre choix:

Pommes persillée, Riz, Pommes frites ou Taglierini

GASTSTÜBLI's Originale

Schweizerhof Käse-Fondue vom Chäshittli Gertsch

Schweizerhof fondue of the creamery Gertsch

Fondue de fromage Schweizerhof de la laiterie Gertsch

Ab 2 Personen

From 2 persons on / a partir de 2 personnes

p.p. 26

Gschwellti

Potatoes on their jackets

Pommes de terre en robe de champs

Portion 3.50

Fondue Chinoise | Pommes frites | Mixed Pickles | Früchte | Saucen

Fondue Chinoise | French fries | Mixed pickles | Fruits | Sauces

Fondue Chinoise | Pommes frites | Fruits | Sauces

Für 1 Person | For 1 person | Pour 1 personne

50

Ab 2 Personen | as from 2 people | à partir de 2 personnes

p.p. 45

Supplement (90g Fleisch, Pommes frites)

Additional serving (90g meat and French fries)

Supplément (90g de viande et de pommes frites)

Portion 10

Aufpreis «à discretion»

All you can eat supplement

Supplément à discretion

p.p. 20

KÄSE / CHEESE / FROMAGE

Schweizerhof Käseauswahl- Wählen Sie aus exquisiten Schweizer Käsespezialitäten

Schweizerhof cheese selection – select from a variety of exquisite Swiss cheese

Schweizerhof sélection de fromages – une sélection de fromage Suisse exquis

3 Sorten Ihrer Wahl

17

3 Cheese of your choice

3 Fromages de votre choix

Jeder weitere Käse

3.50

Every additional cheese

Chaque sorte de fromage supplémentaire

NACHSPEISEN / DESSERT

Mandarine Mousse | Schokolade | Blutorangen Eis

15

Tangerine mousse | Chocolate and blood orange ice cream

Mousse de mandarine | Glace au chocolat et à l'orange sanguine

Apfelstrudel | Vanilleschaum | Pistazieneis

15

Apple strudel | Vanilla foam | Pistachio ice cream

Strudel aux pommes | Mousse à la vanille | Glace à la pistache

Zimt-Karamel Flan | Kandierte Quitten | Zitrusfrucht-Parfait

15

Cinnamon caramel flan | Candied quince | Citrus parfait

Flan à la cannelle et au caramel | Coings confits | Parfait aux agrumes

Sachertörtchen | Weisses Schokoladen Mousse | Waldbeeren Sorbet

16

Sachertortchen | White chocolate mousse | Wild berries sorbet

Sachertortchen | Mousse au chocolat blanc | Sorbet aux fruits des bois

EISBECHER / SUNDAE / COUPES GLACEES

Wintertraum 12

Vanilleeis | Blutorangensorbet | Marinierten Orangenfilets | Schlagrahm | Waffel
Vanilla ice cream | Blood orange sorbet | Marinated orange fillets | Whipped cream | Waffle
Crème glacée à la vanille | Sorbet à l'orange sanguine | Filets d'oranges marinées | Crème fouettée | Waffle

Schneesturm 12

Schokoladeneis | Vanilleeis | Nusseis | Schlagrahm | Warmer Eierlikör
Chocolate ice cream | Vanilla ice cream | Walnut ice cream | Whipped cream | Warm egg liqueur
Crème glacée au chocolat | Crème glacée à la vanille | Crème glacée aux noix | Crème fouettée | Liqueur aux œufs

Wiener Eis Schokolade 12

Mokkaeis | Vanilleeis | Lauwarmer Kakao | Baileys | Schlagrahm
Mocha Ice Cream | Helene Vanilla ice Cream | Warm cocoa | Baileys | Whipped cream
Crème glacée au moka | Crème glacée à la vanille | Cacao chaud | Baileys | Crème fouettée

Hot Love 12

Vanilleeis | Himbeeren-Ragout | Schlagrahm
Vanilla ice cream | Raspberry ragout | Whipped cream
Glace vanille | Ragoût de framboises | Crème fouettée

Schatztruhe 5

Vanille und Schokoladen-Eis | Smarties | Gummibärli
Vanilla and chocolate ice cream | Smarties | Jelly babies
Glace à la vanille et au chocolat | Smarties | Oursons en gomme gélifiée

EISSORTEN / ICE CREAMS / SELECTION DE GLACES

Eis	Vanille Schokolade Nuss-Krokant Pistazie Mokka	1 Kugel	3.50
<i>Ice cream</i>	<i>Vanilla Chocolate Crunchy nut Pistachio Mocca</i>	<i>1 scoop</i>	
<i>Glace</i>	<i>Vanille Chocolat Noix croquant Pistache Moka</i>	<i>1 boule</i>	

Sorbets	Zitrone Erdbeere Waldbeer Blutorangen		
	<i>Lemon Strawberries Pear Wild berries Blood orange sorbet</i>		
	<i>Citrons Fraises Poire Baies sauvages Sorbet à l'orange sanguine</i>		
	1 Kugel 1 scoop 1 boule		3.50

Schlagrahm Whipped cream Crème fouettée	1.50
--	-------------

*** **Fleisch : Schweiz**
Bitte kontaktieren Sie unsere Mitarbeiter hins. Allergien.
Meat: Switzerland
Please inform our waiter conc. Allergies.
Viande: Suisse
Nous vous prions de contacter nos collaborateurs conc. Allergies.