ROMANTIK HOTEL

Schweizerhof

SWISS ALP RESORT

GRINDELWALD

RESTAURANT GASTSTÜBLI

PEARLS by ROMANTIK

VORSPEISEN | ENTRÉES | STARTERS

Nüsslisalat **CHF 19**
Speck | Ei | Croutons | Haus-Kräuter Dressing
Salade d'agneau | Bacon | Œuf | Croutons | vinaigrette aux herbes
Lamb lettuce | Bacon | Egg | Croutons | herb dressing

Bergsteiger Salat **CHF 14 / CHF 24**
Gemischter Salat | Kirschtomate | Gurke | Radieschen
Karotte | Kerne | Pilze | Hobelkäse
Salade composée | Tomate cerises | Concombre | Radis
Carotte | Graine | Champignon | Fromage
Mixed salad | Cherry tomato | Cucumber | Radish
Carrot | Seeds | Mushrooms | Cheese

Hausgebeizter Saibling **CHF 24**
Rote Beete | Fenchel | Merrrettich
Omble chevalier mariné | Betterave rouge | Fenouil | Raifort
House marinated Char | Beetroot | Fennel | Horseredish

Steinpilz Ravioli | Haselnüsse **CHF 24**
Raviolis aux cèpes | Noisettes
Porcini mushroom ravioli | Hazelnuts

Rindstatar 100g/160g **CHF 32 / CHF 59**
Rindsfilet | Kräutercrôuton | Gemischter Salat
Filet de bœuf | Crouton aux herbes | Salade composée
Fillet of beef | Herb crouton | Mixed salad

SUPPE | SOUPE | SOUP

Rinds-Consommé | Wurzelgemüse | Flädeli **CHF 19**
Consommé de bœuf | Légumes-racines | Panneaux de crêpes
Beef broth | Root vegetables | Pancake stripes

Tomatenrahmsuppe | Gartenkräuter **CHF 17**
Soupe à la crème des tomates | Herbs de jardin
Tomato cream soup | Garden herbs

Sellerierahmsuppe | Trüffel **CHF 19**
Soupe à la crème de céleri | Truffes
Cream of celeriac soup | Truffle

Preise | Prix | Price in CHF
inkl. MwSt | TVA | VAT
Rind | Schwein | Kalb | Zander: CH
Garnelen: Vietnam
Bœuf | Porc | Veau | Sandre : CH
Crevette: Vietnam
Beef | Pork | Veal | Pikeperch: CH
Shrimps: Vietnam

Allergene: Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.
Allergènes: Pour obtenir des informations sur les allergènes présents dans les plats individuels, veuillez contacter notre personnel de service.
Allergens: For information on allergens in individual dishes, please contact our service staff.

HAUPTGANG | PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

Gebratener Zander **CHF 42**
Salzeingelegte Zitronensauce | Beluga Linsen | Stängelkohl
Sandre rôti | Sauce au citron salée | Lentilles Beluga | Chou en branches
Roasted pike-perch | Salted lemon sauce | Beluga lentils | Stem cabbage

Garnelen **CHF 54**
Sauce Nantua | Safran-Gemüse Reis
Crevettes | Sauce Nantua | Légumes au safran Riz
Prawns | Nantua sauce | saffron-vegetable rice

Kürbis Risotto **CHF 34**
Geröstete Kürbiskerne | Sbrinz Käse
Risotto de citrouille |Graines de citrouille grillées | Fromage Sbrinz
Pumpkin risotto | Roasted pumpkin seeds | Sbrinz cheese

Vegetarische Capuns **CHF 34**
Paprika Sauce | Pastinake
Capuns végétariens | Sauce au poivron | Panais
Vegetarian capuns | paprika sauce | parsnip

FONDUE CHINOISE – ab 2 Personen – pro Person **CHF 69**
Pour deux personnes ou plus – personne pro
For two persons or more – per person

Kalbfleisch l Rindfleisch l Pouletbrust
Viande de veau | Viande de bœuf | Suprême de poulet
Veal | Beef | Chicken breast

Hausgemachte Saucen | Champignon | Gemüse | Pommes frites | Reis
Sauce maison | Champignon | Légume | Frites | Riz
Homemade sauce | Champignon | Vegetable | French fries | Rice

Preise | Prix | Price in CHF
inkl. MwSt | TVA | VAT
Rind | Schwein | Kalb | Zander: CH
Garnelen: Vietnam
Bœuf | Porc | Veau | Sandre : CH
Crevette: Vietnam
Beef | Pork | Veal | Pikeperch: CH
Shrimps: Vietnam

Allergene: Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.
Allergènes: Pour obtenir des informations sur les allergènes présents dans les plats individuels, veuillez contacter notre personnel de service.
Allergens: For information on allergens in individual dishes, please contact our service staff.

HAUPTGÄNGE | PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

Schweizerhof-Burger **CHF 47**
180g Berner Freilandrind | Spiegelei | Speck | Käse | Pommes Frites
Burger Schweizerhof | 180g Bœuf | Oeuf au plat | Lard | Fromage | Pommes Frites
Schweizerhof burger | 180g beef | Fried egg | Bacon | Cheese | French fires

Geschmorte Bäggli vom Thurgauer Apfelschwein **CHF 52**
Röteli Demi-glace | Tessiner Polenta | Pastinaken
Joues braisées de porc à la pomme thurgovien
Röteli Demi-glace | Polenta tessinoise | Panais
Braised cheeks of Thurgau apple pork
Röteli demi-glace | Ticino polenta | parsnips

Rindsfilet "Stroganoff Art" **CHF 56**
Kräuterknöpfli | Minigemüse
Filet de bœuf « Façon Stroganoff » | Spätzli aux herbes | Mini-légumes
Beef fillet 'Stroganoff style' | Herb spaetzle | Mini vegetables

Rindsfilet 200g **CHF 68**
Morchelrahmsauce | Kartoffelgratin | Minigemüse
200g Filet de bœuf | Sauce à la crème aux morilles | Gratin de pommes de terre | Mini-légumes
200g Fillet of beef | Morel cream sauce | Potato gratin | Mini vegetables

Niedergegartes Côte de Boeuf **pro Person CHF 82**
am Tisch tranchiert – ab 2 Personen
Demi-glace | Sauce Béarnaise | Pommes Dauphine | Saisongemüse
Präparationszeit ca. 45 Minuten | Bestellung bis 21.00 Uhr

Côte de bœuf cuite à basse température par personne CHF 82
Tranché à table - dès 2 personnes
Demi-glace | Sauce Béarnaise | Pommes Dauphine | Légumes de saison
Temps de préparation env. 45 minutes | commande jusqu'à 21.00 heures

Low-cooked Côte de Boeuf per person CHF 82
carved at the table - from 2 persons
Demi-glace | Béarnaise sauce | Dauphine fries | seasonal vegetables
Präparationszeit ca. 45 Minuten | Bestellung bis 21.00 Uhr

Preise | Prix | Price in CHF
inkl. MwSt | TVA | VAT
Rind | Schwein | Kalb | Zander: CH
Garnelen: Vietnam
Bœuf | Porc | Veau | Sandre : CH
Crevette: Vietnam
Beef | Pork | Veal | Pikeperch: CH
Shrimps: Vietnam

Allergene: Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.
Allergènes: Pour obtenir des informations sur les allergènes présents dans les plats individuels, veuillez contacter notre personnel de service.
Allergens: For information on allergens in individual dishes, please contact our service staff.

DESSERT | DESSERT | DESSERT

Baileys Crème Brûléé **CHF 14**
Baileys Crème brûlée
Baileys Creme brulee

Mandarine | Joghurt | Pistazie **CHF 14**
Mandarine | Yaourt | Pistache
Tangerine | Yoghurt | Hazelnut

Vermicelles | Meringues | Zwetschge **CHF 15**
Vermicelles | Meringues | Pruneau
Vermicelles | Meringues | Plum

Aprikosen Kugel **CHF 14**
Boule d'abricot
Apricot ball

Küchlein von der dunklen Schokolade **CHF 15**
Kirschen | Weisse Schokolade
Petits gâteaux au chocolat noir | Cerises | Chocolat blanc
Dark chocolate cake | cherries | white chocolate

Grindelwalder Käsespezialitäten **CHF 15**
Schweizerhof Milchbrot | Quitte | Aprikose | Walnuss
Spécialités fromagères de Grindelwald | Pain au lait Schweizerhof | Coing | Abricot | Noix
Grindelwald cheese specialities | Schweizerhof milk bread | Quince | Apricot | Walnut

Hausgemachte Glace und Sorbets **CHF 5.50**
Erdbeer | Schokolade | Vanille | Kaffee | Mango – Limette | Blutorange
Glaces et sorbets maison
Fraise | Chocolat | Vanille | Café | Mangue - citron vert | Orange sanguine
Homemade ice cream and sorbets
Strawberry | Chocolate | Vanilla | Coffee | Mango - lime | Blood orange

Preise | Prix | Price in CHF
inkl. MwSt | TVA | VAT
Rind | Schwein | Kalb | Zander: CH
Garnelen: Vietnam
Bœuf | Porc | Veau | Sandre : CH
Crevette: Vietnam
Beef | Pork | Veal | Pikeperch: CH
Shrimps: Vietnam

Allergene: Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.
Allergènes: Pour obtenir des informations sur les allergènes présents dans les plats individuels, veuillez contacter notre personnel de service.
Allergens: For information on allergens in individual dishes, please contact our service staff.