







RESTAURANT SCHMITTE & GASTSTÜBLI


KALTE VORSPEISEN | COLD APPETIZERS | ENTREES FROIDES

Waadtländer Malakoff Nüsslisalat Orangendressing <i>Malakoff Vaud style Lamb's lettuce Orange dressing</i> Malakoff vaudois Salade roquette Dressing à l'orange		18
Lauwarmer Hummersalat Papaya-Gemüseragout Grillierter Safranbrioche <i>Lukewarm lobster salad Papaya vegetables ragout</i> Salade de homard tiède Ragoût de papaya et de légumes		22
Tatar vom Grindelwalder Rind Trüffelöl Hobelkäse <i>Grindelwald beef tatar Truffle oil Planed cheese</i> Tatar de boeuf de Grindelwald Huile à la truffe Fromage raboté		24
Cappuccino von Avocado und Cherry Tomaten Grapefruit Pesto-Chip <i>Avocado and cherry tomatoes cappuccino Grapefruit Pesto chip</i> Cappuccino d'avocat et de tomates cerises Pamplemousse Pesto chip		15




SUPPEN | SOUPS | POTAGES

Karotten-Kürbissuppe Ingwer und Zitronengras <i>Carrots-pumpkin soup Ginger and lemongras</i> Soupe de carottes et de courges Gingembre et citronelle		11
Kraftbrühe Monte Carlo <i>Consomme Monte Carlo</i> Consommé Monte Carlo		12
Scharfe Curry-Suppe Mango-Chutney <i>Spicy curry soup Mango chutney</i> Soupe de curry piquante Mango chutney		10

WARME VORSPEISEN | WARM APPETIZERS | ENTREES CHAUDES

Offener Raviolo Hüttenkäse, Pilze und Kürbis Champagner Espuma <i>Open raviolo Cottage cheese, mushrooms and pumpkin Champagne espuma</i> Raviolo ouvert Fromage blanc, champignons et courge Espuma au Champagne		18
Jakobsmuschel im Sesammantel auf Gemüsespaghetti Soja-Sesam-Vinaigrette <i>Scallops coated with sesame seeds on vegetables spaghetti Soya-sesame vinaigrette</i> Coquilles St-Jacques enrobées de sésame sur spaghetti de légumes Vinaigrette de soja et de sésame		22

VEGETARISCH | VEGETARIAN | VÉGÉTARIEN

Gemüseragout Sweet Corn <i>Vegetable ragout Sweet corn</i> Ragoût de légumes Sweet corn		20
Crespelle alla Fiorentina Gebratene Pilze <i>Pancakes with spinach Fried mushrooms</i> Crêpes aux épinards Champignons sautés		22
Gebratene Nudeln "Hoisin", geräucherter Tofu & Gemüse <i>Fried noodles "Hoisin", smoked tofu & vegetables</i> Nouilles frites "Hoisin", tofu fumé & légumes		26

FISCH | FISH | POISSON***

Grillierte Riesenkrevetten thailändische Art <i>Grilled king prawns Thai style</i> Crevettes géantes à la thaïlandais	130 g 180 g	32 40
Pochiertes Lachsfilet Safran-Gemüsesud <i>Poached salmon fillet Saffron vegetables broth</i> Filet de saumon poché Bouillon au safran et aux légumes	130 g 180 g	30 38
Gebratenes Zanderfilet auf Fenchel-Carpaccio <i>Sauteed pike-perch on fennel carpaccio</i> Filet de sandre sauté sur carpaccio de fenouil	130 g 180 g	35 42

FLEISCH | MEAT | VIANDE***

Surf'n'Turf Kalbsmedaillon Riesenkrevette Steinpilze <i>Surf'n'Turf Veal medallion King prawn Boletus</i> Surf'n'Turf Médaillon de veau Crevette géante Bolets	130 g 180 g	45 55
Lammrücken Kräuterkruste überbacken Feines Ratatouille <i>Rack of lamb gratinated with herbs crust Fine ratatouille</i> Selle d'agneau gratiné en croûte aux herbes Ratatouille fine	130 g 180 g	35 45
Gebratene Barbarie Entenbrust "à l'orange" <i>Roasted Barbarie duck breast "à l'orange"</i> Suprême de canard de Barbarie rôtie à l'orange	180 g	40
Grilliertes Rindstournedos Sautierte Dörrfrüchte Nordwand Bier Sauce <i>Grilled beef tournedos Sauteed dried fruits Nordwand beer sauce</i> Tournedos de boeuf grillé Fruits secs sautés Sauce à la bière Nordwand	130 g 180 g	45 52

BEILAGEN | SIDE DISHES | ACCOMPAGNEMENT

Tagesgemüse und Ihre Wahl: Petersilien-Kartoffeln, Reis, Pommes Frites oder Tagliatelle
Vegetables of the day and your choice of: Parsley potatoes, Rice, French fries or Tagliatelle
Légumes du jour et votre choix de: Pommes persillées, Riz, Pommes frites ou Tagliatelle

KÄSE | CHEESE | FROMAGE

Schweizerhof Käseauswahl mit drei lokalen und regionalen Käsespezialitäten 17

Schweizerhof cheese selection with a variety of three local and regional cheeses

Schweizerhof sélection de fromages avec une sélection de trois fromages locaux et régionaux

Jeder zusätzlicher Käse 3.50

Every additional cheese

Chaque sorte de fromage supplémentaire

*** Fleisch | Meat | Viande: Schweiz | Switzerland | Suisse

Fisch | Fish | Poisson: Schweiz | Holland | Switzerland | Netherlands | Suisse | Pays-Bas

Bitte kontaktieren Sie unsere Servicemitarbeiter hinsichtlich Allergien.

Please inform our waiter concerning allergies.

Nous vous prions de contacter nos collaborateurs concernant les allergies.

DESSERTS

Apfelstrudel | Warme Vanille-Sauce | Pistazien-Parfait 15

Apple strudel | Luke warm vanilla sauce | Pistachio parfait

Strudel aux pommes | Sauce à la vanille tiède | Parfait de pistache

Toblerone-Mousse | Rotwein-Cassis-Birne | Ricola-Eis 15

Toblerone mousse | Red wine-black current pear | Ricola ice cream

Mousse de Toblerone | Poire au vin rouge et cassis | Glace Ricola

Tonkabohnen Crème Brûlée | Orientalische Orange 15

Yuzu-Himbeer-Sorbet

Tonka bean crème brûlée | Orange oriental style | Yuzu-raspberry sorbet

Crème brûlée à la fève de tonka | Orange à l'orientale

Sorbet de yuzu & de framboises

Warmes Passionsfrucht-Mango-Törtchen | Kandierter Ingwer 15

Kalamansi-Schaum | Joghurt-Mandarin-Sorbet

Luke warm tartlet of passion fruit and mango | Candied ginger | Calamansi foam

Yoghurt-tangerine sorbet

Tartelette tiède au fruit de la passion et au mango | Gingembre confit

Mousse de calamansi | Sorbet de yaourt et de mandarine

EISBECHER | SUNDAE | COUPES GLACEES

Coupe "Pas de deux" 11

Vanilleeis | Marinierte lauwarmer Himbeeren | Waffel

Vanilla ice cream | Marinated luke warm raspberries | Waffle

Glace vanille | Framboises marinées tièdes | Gaufre

Eiskaffee Schweizerhof 12

Vanilleeis | Mokkaeis | Espresso | Baileys | Schlagrahm

Vanilla ice cream | Mocha ice cream | Espresso | Baileys | Whipped cream

Glace vanille | Glace mokka | Baileys | Crème Chantilly

Schwarzwälder Coupe 11

Schokoladeneis | Vanilleeis | Sauerkirschen | Schokoladenbiskuit

Schokoladenspäne

Chocolat ice cream | Vanilla ice cream with morello cherries | Chocolat biscuit | Chocolat chips

Glace chocolat | Glace vanille avec girottes | Chocolat bisquit | Copeaux de chocolat

Coupe Eiger 12

Schokoladeneis | Vanilleeis | Nusseis | Karamell-Sauce

Schweizerhof Praline

Chocolate ice cream | Vanilla ice cream | Nut ice cream | Caramel sauce | Schweizerhof praline

Glace chocolat | Glace vanille | Glace noix | Sauce au caramel | Praliné

Schweizerhof

Chocolat-Fondue (*ab 2 Personen, as from 2 people, à partir de 2 personnes*) p.P. 16

Warme Gianduja-Schokolade | Früchtewürfel | Marshmallows

Warm Gianduja chocolate | Fruit cubes | Marshmallows

Chocolat Gianduja chaud | Cubes de fruits | Marshmallows

EIS AUSWAHL | ICE CREAM SELECTION | SELECTION DE GLACES

Eis **Vanille | Schokolade | Nuss-Krokant | Mokka | Ricola** Kugel 3.50

Ice cream *Vanilla | Chocolate | Crunchy nut | Mocca | Ricola* Scoop

Glace **Vanille | Schokolade | Noix croquant | Moka | Ricola** Boule

Sorbet **Zitrone | Erdbeer | Waldbeer | Mandarine | Yuzu-Himbeer**

Lemon | Strawberry | Wild berry | Tangerine | Yuzu-raspberry

Citron | Fraise | Baie sauvage | Mandarine | Yuzu-framboise

Schlagrahm | *Whipped cream* | *Crème Chantilly* Portion 1.50

GASTSTÜBLI's Originale

FONDUE KÄSE | CHEESE | FROMAGE

(ab 2 Personen, as from 2 people, à partir de 2 personnes)



Serviert mit Ruchbrot und Weissbrot, dazu hausgemachte Gewürzschalotten, hausgemachtes Essiggemüse sowie Birnenschnitze.

Served with dark bread and white bread, as well as homemade spiced shallots & pickled vegetable, and pear slices

Servi avec du pain gris et blanc, échalotes marinés maison, pickles maison et tranches de poires.

Schweizerhof, mit lokalen Käsespezialitäten p.P. 28

Schweizerhof mixture with local cheese specialities

Mélange Schweizerhof avec des fromages du terroire

Moitié-Moitié, halb Greyerzer AOP, halb Vacherin Fribourgeois p.P. 32

Half Gruyère AOP, half Vacherin Fribourgeois

Moitié Gruyère AOP, moitié Vacherin Fribourgeois

Eigergibe, lokale Käsespezialitäten und Ziegenkäse p.P. 32

Local cheese specialities and goat cheese

Fromage du terroir et fromage de chèvre

Tomate & Kräuter, mit getrockneten Tomaten und Thymian p.P. 29

With dried tomatoes and thyme | avec des tomates séchées et thym

Gschwelli | *Jacket potatoes* | *Pommes de terre en robe* Portion 3.50

FONDUE CHINOISE

(ab 2 Personen, as from 2 people, à partir de 2 personnes)

Serviert mit verschiedenen Saucen und Dips, Gemüse und Früchte, Champignons sowie wahlweise Pommes-frites oder Reis

Served with various sauces and dips, vegetables and fruits, mushrooms and a choice of French fries or rice

Servi avec diverses sauces et dips, des légumes et des fruits, des champignons et un choix de frites ou de riz.

Kalbfleisch, Rindfleisch und Pouletbrust p.P. 45

Veal, beef and chicken breast

Veau, bœuf et suprême de poulet

Supplement : 90 g Fleisch sowie Beilage Portion 10

Additional serving : 90 g meat and Sides

Supplément : 90 g de viande et garniture

RACLETTE (ab 2 Personen, as from 2 people, à partir de 2 personnes) p.P. 24

Grindelwalder Raclette-Käse, dazu Gschwelli und hausgemachte Gewürzschalotten und hausgemachtes Essiggemüse sowie mariniertes Knoblauch.

Grindelwald raclette cheese, jacket potatoes, homemade marinated onions and pickled vegetables and marinated garlic.

Fromage Raclette de Grindelwald, pommes de terre en robe, oignons marinés maison et pickles maison, ail mariné.