



# RESTAURANT SCHMITTE & GASTSTÜBLI



## **Romantik**

Unter der Marke Romantik schliessen sich Gastgeber zusammen, die Hotels und Restaurants mit Geschichte individuell führen – die regional verankert sind und im Ort Verantwortung übernehmen.

Die Verbundenheit mit Grindelwald und dem Berner Oberland, das Leben lokaler Traditionen und die Innovationskraft der Gastgeber & Mitarbeitenden ist Grundlage für einmalige und bleibende Erlebnisse.

## **PEARLS by Romantik**

PEARLS steht für individuelle, persönlich geführte Spitzenhotels, die unbestritten die Leuchttürme der Gastfreundschaft sind und zeichnen Orte für wahre Geniesser mit besonders hohen Ansprüchen aus.

Hier zu speisen bedeutet einen lebenswerten Moment voll auszukosten.

## **Gastversprechen**

Ausgezeichneter Service, herzliche und authentische Gastfreundschaft, kulinarische Hochgenüsse und aussergewöhnliche Erlebnisse.

## **Gelebte Regionalität**

Fest in unserer traumhaften Heimat verwurzelt, stehen wir Gastgeber für regionale Verbundenheit. Hochwertige Produkte von lokalen Lieferanten garantieren Qualität und dementsprechend nachhaltiges Wirtschaften. Örtliche Traditionen werden gelebt, bewahrt und weitergegeben.

Unternehmerische Verantwortung über Generationen und soziales Engagement sichern unsere Zukunft in einem intakten Umfeld.

## **Qualität**

Unsere Philosophie einer qualitätsorientierten, authentischen Hotellerie bildet das starke Fundament - auf dem Gäste zu Stammgästen und Reisende zu Freunden werden.

## **Küchenphilosophie**

*Chef Alex, seit 28 Jahren dem Schweizerhof treu sagt: «Bei uns geht es familiär und unprätentiös zu. Dies schliesst auch ein, dass unsere Gerichte ohne grosse Spielerei auskommen.»*

*«Ich führe meine Küche so, dass ich selbst gerne hier essen möchte. Zuerst ist es mir wichtig, dass meine langjährigen Mitarbeitenden Spass am Kochen haben. Ausserdem soll die Harmonie im Team ausstrahlen – denn die Gäste merken, ob wir im Team einfach nur unseren Job machen oder eben wir auch wirklich mit Freude und Innovation dabei sind.»*

Wir fördern mit unserer kreativen und lustvoll interpretierten Traditionsküche die Gesundheit und Vitalität unserer Gäste und diejenigen der Mitarbeitenden. Wir verwenden nur frische Rohprodukte von hochwertiger Qualität aus dem saisonalen Angebot und wann immer es geht aus der Region und dem Berner Oberland. – Wir erzählen Ihnen gerne und auch mit etwas Stolz die Geschichte zur Herkunft unserer Produkte wie: das Frühstücks-Ei, Honig, Fleisch, Fisch, Molkereiprodukte, Gemüse und Salat.

Wir achten immer auf tier- und umweltgerechte Erzeugung aller Lebensmittel.

## **Unsere Werte**

Freude am Tun, Freiheit bei der Arbeit und Harmonie im Miteinander!

## **Unser Slogan**

unvergleichlich herzlich – mit allen Sinnen und voller Energie

## VORSPEISEN | APPETIZERS | ENTRÉES

Geräucherte Rubiger Forelle   Dill-Sauerrahm   Mariniertes Fenchel <i>Smoked Rubiger trout   Dill-Sourcream   Marinated fennel</i> Truite fumée de Rubigen   Crème aigre à l'aneth   Fenouil mariné	20
Gebackener Schangnauer Büffel Mozzarella   Konfierte Cherrytomaten Blattsalate   Preiselbeeren <i>Baked Schangnau Buffalo Mozzarella   Cherrytomato confit   Salad   Cranberries</i> Mozzarella de bufflonne Schangnauer cuite au four   Tomates cerises confites Salades vertes   Airelles rouges	19
Tatar von Heimischem Rind   Kapern   Kresse   Senf-Mayonnaise   Grillierte Butterbrioche <i>Regional beef tatar   Capers   Cress   Mustard-mayonnaise   Grilled butter brioche</i> Tartare de bœuf   Câpres   Cresson   Moutarde-mayonnaise   Brioche au beurre grillée	24
Winterlicher Salatteller   Feigen   Himbeeren <i>Winter salad plate   Figs   Raspberries</i> Assiette de salades hivernales   Figues   Framboises	18
Salatbuffet <i>Salad buffet</i> Buffet de salades	16

## SUPPEN | SOUPS | POTAGES

Kraftbrühe   Pfannkuchen-Streifen <i>Power broth   Pancake strips</i> Consommé   Julienne de crêpe	12
Kartoffel-Cremesuppe   Kresse <i>Potato-cream soup   Cress</i> Velouté de pommes de terre   Cresson	12
Fisch-Cremesuppe   Gemüseperlen <i>Fish-cream soup   pearls of vegetable</i> Soupe à la crème de poisson   Perles de légumes	14


## WARME VORSPEISEN


### WARM STARTERS | AMORCES CHAUDES

Geschnitzelte Kalbsleber   Majoranjus   Blätterteig-Pastetchen <i>Sliced calf liver   Mayouran gravy   Puff pastry stick</i> émincé Foie de veau   jus à la marjolaine   Feuilletés	22
Offener Raviolo   Gemüseragout   Tomatensauce <i>Open raviolo   Vegetable ragout   Tomato sauce</i> Raviolo ouvert   Ragoût de légumes   Sauce tomate	20

# HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES | PLATS PRINCIPALS

## VEGETARISCH | VEGETARIAN | VÉGÉTAIRE

**Pizokel | Wirsing | Wurzelgemüse | Rahmsauce | Grindelwalder Bergführer Käse**  28  
*Pizokel | Savoy cabbage | Root vegetables | Cream sauce | Grindelwald Bergführer cheese*  
Pizokel | Chou frisé | Légumes aux racines | Sauce à la crème | Fromage de montagne de Grindelwald

**Cordon Bleu von Seitan gefüllt mit Zucchetti | Grindelwalder Kräutermutschli**  29  
**Preiselbeeren**  
*Cordon Bleu of seitan filled with zucchini | Grindelwald herb mutschli | Cranberries*  
Cordon bleu de seitan farci aux courgettes | Grindelwalder Kräutermutschli | Airelles rouges

## FISCH | FISH | POISSON

**Frutiger Zanderfilet gebraten in Olivenöl | Tomatenwürfel | Kräuteröl** 48  
*Fried Frutiger pike-perch fillet in olive oil | Diced tomatoes | herbal oil*  
Filet de sandre de Frutigen rôti à l'huile d'olives | Tomates en dés | Huile aux herbes

**Pochiertes Saiblingsfilet von der Rubiger Fischzucht | Krebsenbutterschaum** 44  
*Poached char fillet from Rubiger fish farm | Crab butter foam*  
Filet d'omble chevalier poché de Rubigen | Mousse de beurre aux crabes

## FLEISCH | MEAT | VIANDE

**Knochengereiftes BEO Rinds Entrecôte | Kräuterbutter | Rotweinjus** 56  
*Bone-aged Beo Beef Entrecôte | Herb Butter | Red Wine gravy*  
Entrecôte de bœuf à l'os | Beurre aux herbes | Jus au vin rouge

**Regionales Kalbsmedaillon | Riesencrevetten | Steinpilze | Cognacrahmsauce** 56  
*Regional veal medallions | King prawns | Porcini mushrooms | Cognac-cream sauce*  
Médaillon de veau se la régional | Crevettes géantes | Cèpes | Sauce à la crème au Cognac

**Rosa gebratenes Schweizer Entenbrüstchen | Orangen-Pfeffersauce** 48  
*Pink roasted Swiss duck breast | Orange-pepper sauce*  
Magret de canard Suisse rôti rosé | Sauce au poivre et à l'orange

**Raclettekäse überbackene Schweinsmedallions | Tomatisierte Gemüsejus** 45  
*Raclette cheese gratinated pork medallions | Tomatoised vegetable gravy*  
Médaillons de porc gratinés au fromage à raclette | Jus de légumes tomates

## BEILAGEN | SIDE DISHES | GARNITURES

**Tagesgemüse und nach Ihrer Wahl: Petersilien-Kartoffeln, Reis, Pommes Frites, Tagliatelle, Spätzle**  
*Vegetables of the day and your choice of: Parsley potatoes, Rice, French fries, Tagliatelle, Spätzle*  
Légumes du jour et selon votre choix : pommes de terre persillées, riz, pommes frites, tagliatelles, spätzle

# DESSERTS

<b>Apfel-Amaretti   Mascarponecreme   Mandelkuchlein   Sauerrahm-Zimteis</b>	<b>15</b>
<i>Apple-amaretti   Mascarpone cream   Almond cake   Sourcream-cinnamon ice-cream</i>	
<b>Pomme-amaretti   Crème de mascarpone   Gâteau aux amandes</b>	
<b>Glace à la crème fraîche et à la cannelle</b>	
<b>Crêpes Suzette   Orangen-Caramelsauce   Grand Marnier Orangenfilets   Vanille-Eis</b>	<b>20</b>
<i>Crêpes Suzette   Orange-caramel sauce   Grand Marnier Orange filets   Vanilla ice-cream</i>	
<b>Crêpes Suzette   Sauce au caramel et à l'orange   Filets d'orange au Grand Marnier   Glace à la vanille</b>	
<b>Kaminfeuer   Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Stroh Rum flambiert   Stracciatella-Eis</b>	<b>17</b>
<b>Schlagrahm</b>	
<i>Chocolate cake flambé with Stroh rum   Stracciatella ice cream   Whipped cream</i>	
<b>Gâteau au chocolat tiède flambé au Rhum de paille   Glace à la stracciatella   Crème fouettée</b>	
<b>Symphonie der hauseigenen Patiserie</b>	<b>18</b>
<i>Symphony of the in-house patisserie</i>	
<b>Symphonie de petit four maison</b>	

## EISBECHER | SUNDAE | COUPES GLACEES

<b>Coupe Nesselrode</b>	<b>14</b>
<b>Vanille-Eis   Vermicelles   Schokoladensauce   Meringues   Schlagrahm</b>	
<i>Vanilla ice cream   Vermicelles   Chocolate sauce   Meringues   Whipped cream</i>	
<b>Glace à la vanille   Vermicelles   Sauce au chocolat   Meringues   Crème fouettée</b>	
<b>Coupe Schweizerhof</b>	<b>14</b>
<b>Vanille-Eis   Warme Himbeeren   Schlagrahm   Waffel</b>	
<i>Vanilla ice cream   Warm raspberries   Whipped cream   Waffle</i>	
<b>Glace à la vanille   Framboises chaudes   Crème fouettée   Gaufre</b>	
<b>Coupe Nussknacker</b>	<b>14</b>
<b>Pistazien-Eis   Nuss-Eis   Schokoladen-Eis   Eierlikör   Gebrannte Mandeln   Schlagrahm</b>	
<i>Pistachio ice cream   Nut ice cream   Chocolate ice cream   Egg likör   Baked almonds   Whipped cream</i>	
<b>Glace à la pistache   Glace aux noix   Glace au chocolat   Liqueur aux œufs   Amandes grillées   Crème fouettée</b>	

# EIS AUSWAHL

## ICE CREAM SELECTION | SELECTION DE GLACES

KUGEL | *Scoop* | Boule

3.50

Vanille | Schokolade | Sauerrahm Zimt | Stracciatella | Nuss | Pistazien

*Vanille* | *Chocolate* | *Sour-cream-cinnamon* | *Stracciatella* | *Nut* | *Pistacchio*

Vanille | Chocolat | Crème aigre e à la cannelle | Straciatella | Noix | Pistacchio

## SORBET

Zitrone | Passionsfrucht-Mango | Blutorangen | Erdbeere

*Lemon* | *Passionfruit-Mango* | *Blood orange* | *Strawberries*

Citron | Fruit de la passion-mangue | Oranges sanguines | Fraises

Schlagrahm | *Whipped cream* | *Crème Chantilly*

Portion

1.50

## KÄSE | CHEESE | FORMAGE

regionale Käsespezialitäten vom Buffet

*Regional cheese specialities from the buffet*

spécialités fromagères régionales au buffet

drei Sorten

*three sorts*

trois variétés

19

# GASTSTÜBLI's Originale

Diese Gerichte servieren wir ausschliesslich im Gaststübli!

*We serve these dishes exclusively in the Gaststübli!*

Nous servons ces plats exclusivement dans le Gaststübli!

## 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, mixed pickles and pear slices*

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

Schweizerhof mit lokalen Käsespezialitäten <i>Schweizerhof mixture with local cheese specialities</i> Schweizerhof avec des spécialités fromagères locales	p.P.	28
Moitié-Moitié, halb Greyerzer AOP, halb Vacherin Fribourgeois <i>half Gruyère AOP, half Vacherin Fribourgeois</i> moitié gruyère AOP, moitié vacherin fribourgeois	p.P.	32
Gschwellti   <i>Jacket Potatoe</i>   Pommes de terre en robe	Portion	4

## FONDUE CHINOISE

(ab 2 Personé / from 2 people / à partir de 2 personnes)

Serviert mit verschiedenen Saucen und Dips, Gemüse und Früchten, 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 différentes sauces et dips, des légumes et des fruits, des champignons et, au choix, des frites ou du riz

Kalbfleisch, Rindfleisch und Pouletbrust <i>Veal, beef and chicken breast</i> Viande de veau, de bœuf et poitrine de poulet	p.P.	45
Supplement: 90 g Fleisch sowie Beilage <i>Additional serving: 90 g meat and side dish</i> Supplément : 90 g de viande et garniture	Portion	10