

PETITE CARTE
CARTE DU JOUR

<p>Tatar von Heimischem Rind Kapern 24 Kresse Senf-Mayonnaise Grillierte Butterbrioche Regional beef tatar Capers Cress Mustard-mayonnaise Grilled butter brioche Tartare de bœuf régional Câpres Cresson Moutarde-mayonnaise Brioche au beurre grillé</p> <p>Fisch-Cremesuppe Gemüseperlen 14 Fish-cream soup Vegetable pearls Soupe à la crème de poisson Perles de légumes</p>	<p>Winterlicher Salatteller 18 Feigen Himbeeren Winter salad plate Figs Raspberries Assiette de salades hivernales Figues Framboises</p> <p>Kraftbrühe Pfannkuchen-Streifen 12 Power broth Pancake strips Consomme Lamelles de crêpe</p>
<p>Knochengereiftes Beo Rinds Entrecôte 56 Kräuterbutter Rotweinjus Kroketten Gemüseauswahl Bone-aged Beo Beef Entrecôte Herb butter Red wine gravy Croquettes Choice of vegetables Entrecôte de bœuf Beo à l'os Beurre aux herbes Jus au vin rouge Croquettes Sélection de légumes</p> <p>Frutiger Zanderfilet 48 gebraten in Olivenöl Tomatenwürfel Kräuteröl Butterreis Gemüseauswahl Fried Frutiger pike-perch fillet in olive oil Diced tomatoes Herb oil Butter rice Choice of vegetables Filet de sandre Frutiger rôti à l'huile d'olive Tomates en dés Huile aux herbes Riz au beurre Choix de légumes</p> <p>Wiener Schnitzel von Heimischen Kalb 48 Zitronen Garnitur Kapern Sardellenfilet Pommes frites Gemüseauswahl «Wiener Schnitzel» of regional veal Lemon garnish Capers Anchovy fillet French Fries Choice of Vegetables Escalope viennoise de veau du pays Garniture de citron Câpres Filet d'anchois Pommes frites Sélection de légumes</p> <p>Beo Beef Burger 34 Rindfleisch aus dem Oberland Karamellisierte Zwiebeln Käse Sesam Bun Pommes frites Viande de bœuf de l'Oberland Oignons caramélisés, Fromage Sésame bun Pommes frites Oberland beef Caramelised onions Cheese Sesame bun French fries</p>	<p>Randen Burger  31 Randen-Patty Käse Sesam Bun Pommes frites Randen-Patty Cheese Sesame bun French fries Betterave rouge -Patty Fromage Sésame bun Pommes frites</p> <p>Pizokel Wirsing Wurzelgemüse  28 Rahmsauce Grindelwalder Bergführer Käse Pizokel Savoy cabbage Root vegetables Cream sauce Grindelwald Mountain guide cheese Pizokel Chou frisé Légumes-racines Sauce à la crème Fromage du guide de montagne de Grindelwald</p> <p>Offener Ravioli 20 Gemüseragout Tomatensauce Open ravioli Vegetable ragout Tomato sauce Raviolis ouverts Ragoût de légumes Sauce tomate</p> <p>Gebackener Schangnauer 19 Büffel Mozzarella Konfierte Cherrytomaten Blattsalate Preiselbeeren Baked Schangnau Buffalo Mozzarella Cherrytomato confit Salad Cranberries Mozzarella de buffle de Schangnau cuite au four Tomates cerises confites Salade et canneberges</p>

Preise in CHF inklusive MwSt
Prix en CHF TVA inclus.

Fleisch & Fisch: Schweiz
Viande & poisson: Suisse

Allergene – Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen
Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.

Allergènes – Veuillez contacter notre personnel si vous êtes
allergique à une substance connue.

DESSERTS & EISBECHER
DESSERTS & COUPES

<p>«Crêpes Suzette» Crêpes Orangen-Karamellsauce Grand Marnier Orangenfilets Vanille-Eis Crêpes Suzette Crêpes Orange-caramel sauce Grand marnier Orange filets Vanille ice-cream Crêpes Suzette Crêpes Sauce caramel à l'orange Grand Marnier Filets d'orange Glace à la vanille</p>	20	<p>Coupe Schweizerhof Vanille- Eis Warmen Himbeeren Schlagrahm Waffel Vanille ice cream Warm raspberries Whipped cream Waffle Glace vanille Framboises chaudes Crème fouettée Gaufre</p>	12
<p>Eine Symphonie von feiner Patisserie Une symphonie de fines patines Symphony of fine patisserie</p>	18	<p>Tageskuchen Daily cake Gâteau du jour</p>	8
<p>Kaminfeuer Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Stroh Rum flambiert Stracciatella-Eis Schlagrahm Kaminfeuer Lauwarmer Gâteau au chocolat flambé au rum paille Glace Stracciatella Kaminfeuer Lauwarmer Chocolate cake with Stroh rum flambé Stracciatella ice cream Whipped cream</p>	17	<p>Zitronen Sorbet Passionsfrucht- Mangosorbet Blutorangensorbet Erdbeerensorbet Lemon sorbet Passionfruit-mango sorbet Bloodorange sorbet Strawberry sorbet Sorbet aux citrons Sorbet aux fruits de la passion et aux mangues Sorbet aux oranges sanguine Sorbet aux fraises</p>	3.50
<p>Coupe Nesselrode Vanilla-Eis Vermicelles Schokoladensauce Meringues Schlagrahm Vanilla ice cream Vermicelles Chocolate sauce Meringues Whipped cream Glace à la vanille Vermicelles, sauce au chocolat Meringues Crème fouettée</p>	14	<p>Eis / Glaces / Sorbet Kugel/boule Vanille-Eis Schokoladen-Eis Sauerrahm Zimt-Eis Stracciatella-Eis Nuss-Eis Pistazien-Eis Vanille ice cream Chocolate ice-cream Sour-cream-cinnamon ice cream Nut ice cream Stracciatella ice cream Pistacchio ice cream Glace à la vanille Glace au chocolat Glace à la crème aigre e à la cannelle Glace straciatella Glace noix Glace Pistacchio</p>	3.50
<p>Apfel-Amaretti Dessert Mascarponecreme Mandelküchlein Sauerrahm-Zimteis Pomme-amaretti Crème de mascarpone Gâteau aux amandes Glace à la crème fraîche et à la cannelle Apple-amaretti Mascarpone cream Almond cake Sourcream-cinnamon ice-cream</p>	15		
<p>Coupe Nussknacker Pistazien-Eis Nuss-Eis Schokoladen-Eis Eierlikör Gebranten Mandeln Schlagrahm Pistacchio ice cream Nut ice cream Chocolate ice cream Egg likör Baked almonds Whipped cream</p>	14		



Preise in CHF inklusive MwSt
Prix en CHF TVA inclus.

Fleisch & Fisch: Schweiz
Viande & poisson: Suisse

Allergene – Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.

Allergènes – Veuillez contacter notre personnel si vous êtes allergique à une substance connue.

DRINKS

MINERAL SANS ALCOOL

Valsler prickelnd, pétillante	50 cl	6.50
Valsler still, plate	75 cl	9.00
Hausgemachter Eistee Thé froidper	10 cl	1.50

SOFT DRINKS

Rivella rot, rouge	33 cl	5.00
Grindelwald Limonade Lemon Orange Blueberry	33 cl	6.50
Vivi Cola Zero	33 cl	5.00
Apfelsaft Jus de pommes	33 cl	5.00
Vivi Apfelschorle Jus de pommes gazeux	33 cl	5.00
Red Bull Energy Drink	33cl	6.00
Swiss Mountain Spring Selection	20cl	5.00
Tonic Ginger-Ale Bitter Lemon Ginger Beer Salty Grapefruit		

SMOOTHIES

30 cl 9.50

Komponieren Sie Ihren frischen Saft oder Smoothie.
Orange, Apfel, Ananas, Birne, Melone, Karotte, Gurke
...und viele weitere Früchte & Gemüse gemäss Saison
und Verfügbarkeit.

*Composez votre jus frais ou smoothie.
Oranges, pommes, ananas, poires, melons, carottes,
concombre et autres fruits & légumes selon saison et
disponibilité.*

BIERE BIÈRES

INTERLAKEN - RUGENBRÄU

Spezial Hell & Panache vom Fass à la pression	20 cl	3.50
	30 cl	4.50
	50 cl	6.50

Spezial dunkel, brune	33 cl	5.00
Spezial alkoholfrei, sans alcohol	33 cl	5.00

GRINDELWALD – NORDWAND BRÄU

3970, naturtrüb, non filtrée	33 cl	6.50
------------------------------	-------	------

BASEL KITCHEN BREW

Everyday Pale Ale	33 cl	6.50
Wheat Ale	33 cl	6.50

WEINE IM GLAS VINS EN VERRE

PRICKELND PÉTILLANT 10 cl

Jaya Prosecco Spumante Vidor, Treviso, Italien	12.00
---	-------

Jaya Prosecco Brut DOC Vidor, Treviso, Italien	15.00
---	-------

Champagner Perrier Jouët Grand Brut	21.00
-------------------------------------	-------

WEISS BLANC 10 cl

La Contrada, Merlot Bianco Guido Brivio, Tessin	8.50
--	------

Pinot Gris Weingut Jürg&Ueli Liesch, Malans	9.50
--	------

Roero Arneis Carlo Deletto	9.50
-------------------------------	------

ROT ROUGE 10 cl

Baiocco, Merlot Guido Brivio, Tessin	8.50
---	------

Pinot Noir / Malbec Weingut Frauenkopf, Twann	9.50
--	------

Barbera D`Alba Carlo Deletto	9.50
---------------------------------	------

ROSÉ ROSÉ 10 cl

Oeil de Perdrix Château d'Auvernier, Neuchâtel	8.50
---	------

Rose de Gamay Rouvinez, Valais	6.50
-----------------------------------	------

Preise in CHF inklusive MwSt
Prix en CHF TVA inclus.

Fleisch & Fisch: Schweiz
Viande & poisson: Suisse

Allergene – Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen
Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.

Allergènes – Veuillez contacter notre personnel si vous êtes
allergique à une substance connue.