

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

Schweizerhof Grindelwald. Iheimisch. Was sonst!

Sehr geehrte Gäste,

es ist uns eine grosse Freude, Sie hier im **Romantik Hotel Schweizerhof** von ganzem Herzen willkommen heissen zu dürfen. Viele von Ihnen kennen uns bereits seit Jahren, und wir dürfen Sie zu unseren lieben Stammgästen, unseren Freunden zählen. Sie wissen, dass es uns mit über 35 Jahren persönlichem Engagement und Herzblut seit je her ein grosses Anliegen ist, Grindelwald und die Region tatkräftig zu unterstützen. Ohne viel Brimborium und ganz selbstverständlich. Daher nutzen wir stets bevorzugt Produkte ortsansässiger und regionaler Produzenten in dem Bewusstsein, dass diese Qualität ihren Preis hat. Lediglich wenn die Saisonalität nicht gegeben oder das Angebot nicht vorhanden ist, weichen wir auf andere Märkte aus.

Wir wünschen Ihnen einen gelungen Abend hier bei uns im Romantik Hotel Schweizerhof.
Herzlichst, Ihre Anneliese & Otto Hauser-Seger

SCHWEIZERHOF GRINDELWALD. LOCAL. WHAT ELSE!

DEAR GUESTS,

*IT IS OUR VERY PLEASURE TO WELCOME YOU HERE IN THE **ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF**.*

THOSE WHO KNOW US FOR SO LONG ARE WELL AWARE THAT FOR MORE THAN 35 YEARS, WE HAVE BEEN PERSONALLY DEDICATED TO VIGOROUSLY SUPPORTING GRINDELWALD AND OUR REGION AS A MATTER OF COURSE. THAT IS WHY WE ALWAYS USE LOCAL AND REGIONAL PRODUCTS DESPITE THE ADDITIONAL PRICE OF SUCH QUALITY.

ONLY WHEN OUT OF SEASON OR NOT AVAILABLE LOCALLY, DO WE USE OTHER SOURCES.

*WE WISH YOU A MOST PLEASANT EVENING HERE IN OUR ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF.
CORDIALLY, ANNELIESE & OTTO HAUSER-SEGER*

SCHWEIZERHOF GRINDELWALD. DES PRODUITS DU TERROIR. NATURELLEMENT!

CHERS CLIENTS,

*C'EST POUR NOUS UN IMMENSE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR AU **ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF**. SOYEZ LES BIENVENUS. BON NOMBRE D'ENTRE VOUS NOUS CONNAISSENT DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES MAINTENANT, ET NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS COMPTER AU NOMBRE DE NOS FIDÈLES CLIENTS ET AMIS. AVEC AUJOURD'HUI PLUS DE 35 ANS D'ENGAGEMENT PERSONNEL ET DE PASSION, IL NOUS A TOUJOURS TENU À CŒUR DE SOUTENIR ACTIVEMENT GRINDELWALD ET LA RÉGION, SANS OSTENTATION ET DE FAÇON NATURELLE. C'EST POURQUOI NOUS AVONS TOUJOURS PRIVILÉGIÉ LES PRODUITS/PRODUCTEURS LOCAUX ET RÉGIONAUX, TOUT EN ÉTANT PLEINEMENT CONSCIENTS QUE CETTE QUALITÉ A UN PRIX. NOUS NOUS TOURNONS VERS D'AUTRES MARCHÉS LORSQUE CE N'EST PAS LA SAISON POUR UN PRODUIT, OU SI L'OFFRE N'EST PAS DISPONIBLE.*

*NOUS VOUS SOUHAITONS UNE SOIRÉE RÉUSSIE CHEZ NOUS AU ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF.
BIEN À VOUS, ANNELIESE & OTTO HAUSER-SEGER*

KALTE VORSPEISEN**COLD APPETIZERS****ENTREES FROIDES****Nüssli-Salat mit Rosmarin-Crème Brûlée, Feigen-Senf Dressing und Grindelwalder Trockenfleisch**

CHF 18.00

LAMB'S LETTUCE SALAD WITH ROSEMARY CRÈME BRÛLÉE, FIG-MUSTARD DRESSING AND AIR-DRIED MEAT FROM GRINDELWALD

Salade doucette avec crème brûlée au romarin et dressing aux figues et à la moutarde avec viande séchée de Grindelwald

Gebratene St. Jakobs-Muschel in ihrer Schale mit Krebsenbutter-Sauce überbacken und kleinem Salat-Sträusschen

CHF 20.00

FRIED SCALLOP IN ITS SHELL BAKED WITH CRAYFISH-BUTTER AND SERVED WITH A SMALL SALAD BOUQUET

Coquille St. Jacques dans sa coquille avec sauce au beurre écrevisses et bouquet de salade

Chili-Tomaten-Waffel mit Avocado-Creme und Ruccola

V

CHF 14.00

CHILI TOMATO WAFFER WITH AVOCADO CREAM AND RUCCOLA

Gaufrettes au chili et aux tomates avec crème d'avocats et ruccola

Geräucherte Enten-Brust mit Rotkraut-Salat, Kumquats und fritiertem Entenstrudel

CHF 18.00

SMOKED DUCKLING BREAST WITH RED CABBAGE, KUMQUATS AND FRIED DUCKLING STRUDEL

Suprême de caneton fumé avec chou rouge, kumquats et strudel de caneton rôti

Lachs-Tatar mit Sauerrahm und Carpaccio vom Frutiger Stör mit seinem Kaviar und Buchweizen-Blini

CHF 19.00

SALMON TARTAR WITH SOUR CREAM, CARPACCIO OF FRUTIGER STURGEON WITH CAVIAR AND BUCKWHEAT BLINIS

Tartar de saumon avec crème aigre et carpaccio d'esturgeon de Frutigen avec caviar et blini au sarrasin

Schweizerhof Salatbuffet am Abend

V

CHF 16.00

SCHWEIZERHOF SALAD BUFFET IN THE EVENING

Buffet de salade Schweizerhof le soir seulement

SUPPEN**SOUPS****POTAGES****Kürbis-Karotten-Suppe mit grillierter Riesen-Crevette und gerösteten Kürbiskernen**

V

CHF 16.00

PUMPKIN AND CARROT SOUP WITH GRILLED KING PRAWN AND ROASTED PUMPKIN KERNELS

Soup aux potirons avec crevette géante grillée et graines de courges brunes

Kraftbrühe mit Pilz-Ravioli

CHF 10.00

CLEAR SOUP WITH MUSHROOM RAVIOLI

Consommé avec raviolis aux champignons

Pastinaken Creme-Suppe mit Knoblauch Croûtons

V

CHF 10.00

PARSNIP CREAM SOUP WITH GARLIC CROÛTONS

Crème aux panais avec croûtons à l'ail

Klare Fenchel-Fischsuppe mit Safran und Fischwürfeln

CHF 10.00

CLEAR FENNEL FISH SOUP WITH SAFFRON AND FISH CUBES

Consommé de fenouil et de poissons avec dés de safran et poissons

WARME VORSPEISEN

HOT APPETIZERS

ENTREES CHAUDE

Käse-Kräuter-Pilz Gnocchi

CHEESE-HERB-MUSHROOM GNOCCHI

Gnocchi au fromage aux herbes et aux champignons

V CHF 16.00

Im Rohschinken gebratene Kalbsmilken

mit Madeira-Sauce und Süss-Kartoffel-Stock

CALF'S SWEETBREAD FRIED IN RAW HAM WITH MADEIRA SAUCE AND SWEET POTATO PUREE

Ris de veau rôti avec jambon cru à la sauce au Madère et purée de pommes de terre douce

CHF 18.00

Gratinierte Hummer-Ravioli mit Pesto-Sauce und geriebenem Parmesan

GRATINATED LOBSTER RAVIOLI WITH PESTO SAUCE AND GRATED PARMESAN

Raviolis aux homard, gratiné avec au pesto et Parmesan râpé

CHF 20.00

VEGETARISCH

VEGETARIAN

VEGETARIEN

Kürbis-Kartoffel Auflauf mit Gorgonzola überbacken

PUMPKIN POTATO SOUFFLE GRATINATED WITH GORGONZOLA

Soufflé aux courges et aux pommes de terre, gratiné au Gorgonzola

V CHF 22.00

Grilliertes Tofu-Steak mit Aprikosen-Feigen-Ragoût und Gemüse-Couscous

GRILLED TOFU STEAK WITH APRICOT FIG RAGOUT AND VEGETABLE COUSCOUS

Steak de tofu grillé avec ragoût aux abricots et aux figues et couscous aux légumes

V CHF 28.00

Mit Pilz-Ragoût gefülltes Blätterteig-Pastetchen

mit saisonalem Gemüse-Bouquet

PUFF PASTRY FILLED WITH MUSHROOM STEW AND VEGETABLE BOUQUET

Bouchée aux ragoût de champignons et légumes de saison

V CHF 26.00

FISCH

FISH

POISSONS

In Kaffir-Butter gebratene Riesen-Crevetten auf Sepia-Tagliatelle und Koriander-Minz-Pesto

KING PRAWNS FRIED IN KAFFIR BUTTER WITH SEPIA TAGLIATELLE AND CORIANDER MINT PESTO

Crevettes géantes rôties avec kaffir au beurre avec tagliatelle de sepie et pesto au coriandre et à la menthe

klein (130g) CHF 40.00

gross (180 g) CHF 48.00

Variation von Frutiger Stör-Filet und Seezungen-Filet mit Safran-Cremesauce

VARIATION OF FRUTIGER STURGEON FILLET AND SOLE FILLET WITH SAFFRON CREAM SAUCE

Harmonie de filet d'esturgeon de Frutigen et filet de sole avec sauce crème au safran

gross (180 g) CHF 55.00

In Oliven-Öl konfiertes Zander-Filet

mit sautierten Schwarz-Wurzeln und Balsamico-Jus

PIKE-PERCH FILLET MARINATED IN OLIVE OIL WITH SAUTÉED SALSIFY AND BALSAMIC SAUCE

Filet de sandre confit à l'huile d'olives avec salsifis sautés et saucé à la balsamique

CHF 40.00

Pochiertes Lachs-Filet mit Weisswein-Dill-Sauce und Tomaten-Concassée

POACHED SALMON FILLET WITH WHITE WINE DILL SAUCE AND TOMATO CONCASSÉE

Filet de saumon poché avec sauce au vin blanc et à l'aneth avec tomates concassées


klein (130 g) CHF 32.00

gross (180 g) CHF 39.00

FLEISCH

MEAT

VIANDE

Rosa gebratene französische Barbarie Enten-Brust mit Preiselbeer-Jus <i>ROSÉ FRIED FRENCH BARBARIE DUCKLING BREAST WITH CRANBERRY JUICE</i> Suprême de caneton de Barbarie rosé avec jus aux airelles rouges	gross (180 g)	CHF 46.00
Grilliertes Kalbs-Medailon mit Steinpilz-Rahmsauce <i>GRILLED VEAL MEDALLION WITH BOLETUS CREAM SAUCE</i> Médailon de veau grillé avec sauce crème aux bolets	klein (130 g) gross (180 g)	CHF 49.00 CHF 58.00
Zarte Rinds-Filet-Spitzen mit Whiskey parfümiert und serviert mit Dijon-Senf-Rahmsauce <i>SLICED BEEF FILLET PERFUMED WITH WHISKY AND SERVED WITH DIJON MUSTARD CREAM SAUCE</i> Pointes de filets de bœuf parfumé au Whisky avec sauce crème à la moutarde de Dijon	klein (130 g) gross (180 g)	CHF 42.00 CHF 52.00
Gebratenes Mais-Poularden-Brüstchen mit Kaschmir-Curry-Sauce, Cashews und Datteln <i>FRIED CHICKEN BREAST WITH KASHMIR CURRY SAUCE, CASHEWS AND DATES</i> Suprême de volaille rôtie avec sauce au curry au Kashmir. avec dattes et cashews	 160 g	CHF 35.00
Rosa gebratene Australische Lamm-Filets mit Knoblauch-Kräuter-Kruste und Thymian-Jus <i>ROSE FRIED AUSTRALIAN LAMB FILLETS WITH GARLIC HERBS CRUST AND THYME JUICE</i> Filets d'agneau d'Australie en croûte à l'ail et aux fines herbes avec jus au thym	klein (130 g) gross (180 g)	CHF 38.00 CHF 47.00
Grilliertes Rinds-Filet-Steak mit Café de Paris-Butter <i>GRILLED BEEF FILLET STEAK WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER</i> Steak de filet avec beurre au Café de Paris	klein (130 g) gross (180 g)	CHF 46.00 CHF 55.00

Wir servieren Ihnen zu jeder Hauptspeise eine Gemüse-Auswahl mit Rosenkohl, Rotkraut, Pastinaken-Püree, Pfälzer-Karotten und eine Beilage nach Ihrer Wahl: Spätzli, Teigwaren, Risotto, Rösti oder Pommes Frites.

EACH MAIN COURSE IS SERVED WITH A VEGETABLE MOSAIC OF BRUSSELS SPROUTS, RED CABBAGE, PARSNIPS PUREE, PALATINE CARROTS AND A SIDE DISH OF YOUR CHOICE: SPETZLI, PASTA, RISOTTO, ROESTI OR FRENCH FRIES.

Nous servons un mosaïque de légumes avec chaque plat avec choux de Bruxelles, chou rouge, purée de panais, carottes palatines et aux choix: Spetzli, pasta, risotto, Roesti ou pommes frites.

Mit V gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch.

DISHES MARKED WITH V ARE VEGETARIAN.

Plats végétariens sont marqués avec V.

Fleisch-Herkunft: Soweit nicht anders vermerkt verwenden wir Schweizer Fleisch!

MEAT ORIGIN: WE LIKE TO SUPPORT THE LOCAL ECONOMY THEREFORE UNLESS STATED OTHERWISE WE USE SWISS MEAT!

L'origine de la viande: sauf indication contraire, nous utilisons que de la viande suisse!

Bitte kontaktieren Sie unsere Mitarbeiter, sollten Sie allergisch auf Ihnen bekannte Stoffe sein.

PLEASE INFORM OUR WAITERS SHOULD YOU KNOW TO BE ALLERGIC TO CERTAIN INGREDIENTS.

Nous vous prions de contacter nos collaborateurs si vous souffrez d'allergies.

GASTSTÜBLI's Originale

Schweizerhof Käse-Fondue vom Chäschittli Gertsch, serviert mit Brot

SCHWEIZERHOF CHEESE FONDUE OF THE CREAMERY GERTSCH SERVED WITH BREAD

Fondue au fromage Schweizerhof de la laiterie Gertsch servi avec pain

ab 2 Personen / FROM 2 PERSONS ON / a partir de 2 personnes

je / each CHF 26.00
par personne

Portion Gschwelti

SERVING OF POTATOES IN THEIR JACKETS

Pommes de terre en chemise

je / each CHF 3.50
par personne

Fondue Chinoise

dünn geschnittenes Fleisch vom Rind und Kalb zum Garen in der Kraftbrühe mit Pommes frites, Mixed Pickles, frischen Früchten und verschiedenen Saucen

THIN SLICED MEAT OF BEEF AND VEAL TO COOK IN CLEAR SOUP

SERVED WITH FRENCH FRIES, MIXED PICKLES, FRESH FRUITS AND DIFFERENT SAUCES

Viande de bœuf et de veau finement coupée à cuire dans le bouillon

accompagné de pommes frites, mixed pickles, fruits fraîches et sauces différentes

für 1 Person / 1 PERSON / 1 personne

ab 2 Personen / FROM 2 PERSONS ON / à partir de 2 personnes

je / each CHF 50.00
par personne CHF 45.00

Schweizerhof Bauern-Bratwurst



mit Zwiebel-Sauce, Rösti und Gemüse

SCHWEIZERHOF FARMER SAUSAGE WITH ONION SAUCE, ROESTI AND VEGETABLES

Saucisse de porc Schweizerhof avec sauce à l'oignon accompagné de Rösti et de légumes

160 g CHF 26.00

Gebratene Kalbs-Leber mit Röstzwiebeln, Baby-Apfel und Majoran-Jus mit Teigwaren oder Spätzli und einer kunterbunten Gemüse-Auswahl

FRIED VEAL LIVER WITH ROASTED ONIONS, BABY APPLE AND MARJORAM JUICE

SERVED WITH PASTA OR SPÄTZLI AND A COLOURFUL VEGETABLE SELECTION

Foie de veau frit avec oignon rôtis, pomme et jus de marjolaine,

servi avec pâtes ou spätzli et avec un sélection de légumes

180 g CHF 35.00

KÄSE

CHEESE

FROMAGE

Schweizerhof Käseauswahl

SCHWEIZERHOF SELECTION OF SWISS CHEESE
BUFFET DE FROMAGE SUISSE DE SCHWEIZERHOF



3 Sorten Ihrer Wahl

3 CHEESE OF YOUR CHOICE
3 FROMAGES DE VOTRE CHOIX

CHF 17.00

jeder weitere Käse

EVERY ADDITIONAL CHEESE
CHAQUE PORTION DE FROMAGE SUPPLÉMENTAIRE

je/EACH/chaque CHF 3.50

NACHSPEISEN

DESSERTS

DESSERTS

St. Honoré Mandel-Zitronen-Tarte mit Mango-Salat und Blutorangen-Sorbet

ST. HONORE ALMOND LEMON TART
WITH MANGO SALAD AND BLOOD ORANGES SORBET
Tartelette St. Honoré aux amandes et aux citrons
avec salade aux mangues et sorbet aux oranges sanguines



CHF 16.00

Schokoladen-Cupcake mit Rotwein-Cassis-Birne und Pistazien-Parfait

CHOCOLATE CUPCAKE WITH RED WINE CASSIS PEAR AND PISTACHIO PARFAIT
Cupcake de chocolat avec poire au vin rouge et au cassis et parfait aux pistaches

CHF 16.00

Tonka-Bohnen-Mousse mit eingelegten Mandarinen und Glace von schwarzen Johannisbeeren

TONKA BEANS MOUSSE WITH PICKLED TANGERINES AND BLACK CURRANT ICE CREAM
Mousse aux grains de tonka avec mandarines marinées et glace aux groseilles noires

CHF 16.00

Ristretto Panna Cotta mit Chili-Schokoladen-Sauce, karamellisiertem Kürbiskern-Parfait und kandierten Quitten

RISTRETTO PANNA COTTA WITH CHILI CHOCOLATE SAUCE,
CARAMELIZED PUMPKIN KERNEL PARFAIT AND CANDIED QUINCE
Ristretto panna cotta à la sauce au chili et au chocolat,
Parfait caramélisée aux noyaux de courges et confit de coings

CHF 16.00

Süsse Schupfnudeln mit Mohn-Röster, eingelegten Zwetschgen und Haselnuss-Krokant-Eis

SWEET FINGER SHAPED POTATO NOODLES WITH POPPY PUDDING,
PICKLED PLUMS AND HAZELNUT PRALINE ICE CREAM
Nouilles de pommes de terre douces avec flan aux pavots,
prunes marinées et glace crocante aux noisettes



CHF 16.00

EISBECHER

ICE CUPS

COUPES DE GLACE

- Coupe „Wintertraum“** CHF 10.00
Apfel-Eis, Zimt-Eis und Vanille-Eis mit schwarzem Johannisbeer-Sorbet und warmen eingelegten Zwetschgen mit Streusel
COUPE "WINTER DREAM"
APPLE-, CINNAMON- AND VANILLA ICE CREAM WITH BLACK CURRANT SORBET AND WARM MARINATED PLUMS AND CRUMBLE PASTE
Coupe "rêve d'hiver"
Glace aux pommes, à la cannelle et à la vanille avec sorbet aux groseilles noires, avec prunes marinés saupoudré de crumbles
- Dessert Verführung „Kaminfeuer“** CHF 12.00
Warmer Schokoladenkuchen mit warmen Himbeeren, Vanille-Eis und Schlagrahm
DESSERT SEDUCTION "FIREPLACE"
WARM CHOCOLATE CAKE WITH HOT RASPBERRIES VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM
Dessert de Séduction
Gâteau au chocolat chaud avec framboises chaudes, glace à la vanille et crème fouettée
- Coupe „Nussknacker“** CHF 11.00
Vanille-Eis, Nusskrokant-Eis und Pistazien-Eis mit gebrannten Mandeln, Ahorn-Sirup und Schlagrahm
COUPE "NUTCRACKER"
VANILLA-, NUT BRITTLE- AND PISTACHIO ICE CREAM, WITH CARAMALIZED ALMONDS, MAPLE SYRUP AND WHIPPED CREAM
Coupe "Casse Noisette"
Glace à la vanille, aux noix et aux pistaches, avec amandes caramélisées, sirop d'érables et crème fouettée
- Coupe „Schneesturm“** CHF 12.00
Vanille-Eis und Mokka-Eis mit Blutorangen-Sorbet, Himbeer-Sauce, Schlagrahm und heissem Eierlikör
COUPE "SNOWSTORM"
VANILLA- AND MOCHA ICE CREAM WITH BLOOD ORANGES SORBET, RASPBERRIES SAUCE, WHIPPED CREAM AND HOT EGG LIQUER
Coupe "tempête de neige"
Glace à la vanille, à la mocha et sorbet aux oranges sanguines, avec sauce aux framboises, liqueur d'oeufs chaud et crème fouettée
- Coupe „Belle Hélène“** CHF 10.00
Vanille-Eis, Schokoladen-Eis und Birnen-Sorbet mit Rotwein Cassis Birne, Schokoladen-Sauce und Schlagrahm
COUPE "BELLE HÉLÈNE"
VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE ICE CREAM AND PEAR SORBET WITH RED WINE CASSIS PEAR, CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM
"Poire belle Hélène"
Glace à la vanille, au chocolat et sorbet aux poires, avec poire Cassis au vin rouge, sauce au chocolat et crème fouettée

GLACE

CHOICE OF ICE CREAMS

GLACE

Eis

ICE CREAM
Glace

Vanille, Schokolade, Nuss-Krokant, Apfel-Zimt, Pistazie, Mokka
VANILLA, CHOCOLATE, NUT-BRITTLE, APPLE-CINNAMON, PISTACHIO, MOCHA
Vanille, chocolat, praline aux noix, pommes cannelle, pistache, moka,

Sorbets

SORBETS
Sorbets

Erdbeere, Zitrone, Waldbeeren, Blutorange, Birne, schwarze Johannisbeeren
STRAWBERRY, LEMON, WILD BERRIES, BLOOD ORANGES, PEAR, BLACK CURRANT
Fraises, citron, baies de bois, oranges sanguines, poire, noir groseille

Fragen Sie gerne nach unseren Spezial-Eissorten!

PLEASE ASK FOR OUR SPECIAL DAILY ICE CREAMS!

Renseignez-vous de nos glaces du jour!

1 Kugel
1 scoop
1 Boule

CHF 3.50

Schlagrahm
Whipped cream
Crème fouettée

CHF 1.00



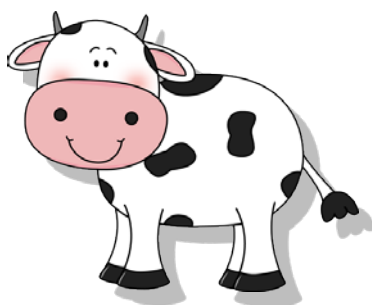
Schatztruhe

CHF 5.00

**Vanille- und Schokoladen-Eis in lustiger Schatztruhe
mit kleinem Schatz umrundet von Smarties und Gummibärli**

*VANILLA AND CHOCOLATE ICE CREAM IN A SURPRISE BOX
SURROUNDED BY SMARTIES AND JELLY BABIES*

Glace à la vanille et au chocolat dans un coffre fort
avec un petit surprise entourés de Smarties et ours de gelée



Liselotte

CHF 5.00

**Vanille-Eis
in lustiger Liselotte Kuhform
umrundet von Smarties und Gummibärli**

*VANILLA ICE CREAM
WITH THE LISELOTTE COW SHAPE
SURROUNDED BY SMARTIES AND JELLY BABIES*

Glace à la vanille
en forme de vache Liselotte
entourée de Smarties et ours de gelée