

Frühstück ~ Breakfast

Adler Zmorge / Small breakfast  12.00

1 Vollkornbrötchen oder 1 Gipfeli, 1 Konfitüre & 1 Butter,
1 Kleines Birchermüsli, 1 Glas Orangensaft,
1 Tasse Kaffee, Tee oder Ovo/Schokolade

Männlichen Zmorge / Breakfast 17.50

Brot, 1 Gipfeli, 1 Vollkornbrötchen,
3 Scheiben Aufschnitt, 1 Scheibe Schinken, 1 Stück Bergkäse,
1 Glas Orangensaft, Kaffee, Tee oder Ovo/Schokolade
Zuschlag: Portion Rührei à CHF 3.00, 1 Spiegelei à CHF 3.00

Speck mit 2 Spiegeleiern  15.00

Bacon with 2 fried eggs

Schinken mit 2 Spiegeleiern  15.00

Ham with 2 fried eggs

Hallo Kids

Natürlich haben wir auch an euch gedacht.

Kindermenu 

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Tagesgemüsezuschlag zum Kindergericht



8.00

1.00


Fast alle unsere Gerichte gibt es für euch auch in Kinderportionen. Ihr könnt auch einfach einen Zusatzteller verlangen und mit euren Eltern mitessen. Das Sirup ist gratis für euch!

Ist es euch langweilig, verlangt unsere Farbstifte und Malblätter...

Salatcorner ~ Salads

Grüner Salat / green salad 	7.00
Gemischter Salat / mixed salad 	9.00
Salatteller (frische, hausgemachte Salate mit Melone)  <i>Salad plate (large mixed and green salad served with melon)</i>	16.00

Suppen ~ Soups

Tagessuppe / Soup of the day	10.00
Gulaschsuppe / Goulash soup 	13.50
Rindskraftbrühe mit Ei / Clear beef soup with egg	9.50
Rindskraftbrühe nature / Clear beef soup	7.50
Tagessuppe mit Wienerli / Soup of the day side of Frankfurt's	16.00
Tagessuppe mit Boss-Wurst (Schweinswurst vom hiesigen Metzger Hans Boss) <i>Soup of the day side of pork sausage</i>	18.00

Snacks

Portion Pommes frites / Portion of French fries   	8.50
Wienerli mit Brot / Frankfurt's with bread	8.00
Wienerli mit Pommes frites / Frankfurt's with French fries 	15.50
Wienerli mit hausgemachtem Kartoffelsalat <i>Frankfurt's with home-made potato salad</i>	16.50
Boss-Wurst (Schweinswurst vom hiesigen Metzger Hans Boss)	
... mit Brot / <i>Pork sausage with bread</i>	9.50
... mit Pommes frites / <i>Pork sausage with French fries</i> 	17.50
... mit hausgemachtem Kartoffelsalat <i>Pork sausage with home-made potato salad</i>	18.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.

Kalte Teller ~ Cold dishes

Männlichen Teller 27.00

**Rindstatar mit Bergkäsewürfel, Toastbrot und Butter serviert
(auf Wunsch mit Cognac oder Whisky verfeinert)**

Männlichen plate

*Beefsteak Tatar served with diced Alp cheese,
toasted bread and butter*

(Refined upon request with Cognac or Whisky)

Wurst-Käsesalat garniert  19.50

Sausage-Cheese salad, served with fresh greens

Thonsalat garniert  19.50

Tuna fish salad served with fresh greens

Bergteller  26.00

**(Grindelwalder Trockenfleisch und Trockenwurst,
Schweizer Speck und Hobelkäse von hiesiger Alp)**

Mountain plate

(air dried meat, bacon and thinly sliced Alp cheese)


Hobelkäse von hiesiger Alp   20.00


Portion of thinly sliced Alp cheese

Sandwiches je nach Tagesangebot

Sandwiches depending on daily offer

Hauptgerichte ~ Main dishes

Schweinssteak (200g) mit Kräuterbutter und Pommes frites  27.00
Pork steak with herb butter, served with French fries

Entrecôte (200g) mit Kräuterbutter und Pommes frites  34.50
Sirloin steak with herb butter, served with French fries


Pferde Entrecôte (200g) mit Pfeffersauce und Teigwaren 34.50
Horse steak with pepper sauce, served with noodles

**Lammrücken (180g) mit Bergkräutern,
hausgemachter Rösti und Gemüse** 34.50
*Lamb loin served with mountain herbs,
home-made hash brown potatoes and vegetables*

Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti oder Pommes frites 20.00
*Grilled sausage with onion sauce,
served with hash brown potatoes or French fries*

Paniertes Schweinsschnitzel (200g) mit Pommes frites  21.50
Breaded pork escalope served with French fries

Hausgemachte Hamburger mit Zwiebelsauce und Pommes frites 20.00
*Home-made burger (pork + beef) with onion sauce
served with French fries*

**Männlichen Ruedis Rindsfilet (180g) auf Toast
mit pikanter Zwiebelsauce**  34.00
Fillet of beef served on toast with spicy onion sauce



Fitness

Folgende Köstlichkeiten servieren wir mit frischen Salaten, Melone und Kräuterbutter

Each dish will be served with fresh salad, melon and herb butter

Entrecôte (180g)/ Sirlon steak	29.50
Schweinschnitzel (180g)/ / Pork escalope	26.00
Kalbsschnitzel (180g)/ / Veal escalope	31.00
Pferdesteak (180g)/ / Horse steak	29.50
Pouletschnitzel (160g)/ / Chicken escalope	26.00

Pasta

Spaghetti mit Fleischsauce / Spaghetti with meat sauce	18.00
Spaghetti mit Pilzsauce / Spaghetti with mushroom sauce	18.00
Spaghetti mit Tomatensauce / Spaghetti with tomato sauce 	17.00
Spaghetti mit Pesto / Spaghetti with pesto 	17.00

Röstiegg ~ Hash brown potatoes

Rösti mit 2 Spiegeleiern	17.50
<i>Hash brown potatoes with 2 fried eggs</i>	
Rösti mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken	21.00
<i>Hash brown potatoes with tomatoes, onions and overbaked with cheese</i>	
Rösti mit Pilzrahmsauce	18.50
<i>Hash brown potatoes with mushroom sauce</i>	
Rösti überbacken mit Chilikäse, Knoblauch und Specktranchen	22.00
<i>Hash brown potatoes overbaked with chili cheese, garlic and slices of bacon</i>	

Aus der Alpkäserei ~ Fresh from the Alp

Käseschnitte Männlichen 21.00

Käseschnitte mit Wein, Schinken und Spiegelei

Bread topped with wine, ham, fried egg and melted cheese

Käseschnitte nature  17.00

Käseschnitte mit Wein

Bread topped with wine and melted cheese

Käseschnitte Hawaii 21.00

Käseschnitte mit Ananas, Schinken und Kokosmilch

Bread topped with pineapple, ham, melted cheese and coconut milk

Portion Raclette mit Kartoffeln   18.00

Melted cheese served with boiled potatoes

Us em Guggeliofe – äs het solangs het ~ Chicken – while they last!

½ Poulet nature 16.00

½ Chicken nature

½ Poulet mit gemischtem Salat 21.00

½ Chicken with mixed salad

½ Poulet mit Pommes frites 21.00

½ Chicken with French fries

Süsses ~ Sweeties

Für Süßspeisen verlangen Sie bitte unsere Dessertkarte

Ask our staff for a full list of desserts

Unsere Winterspecials ~ Winter Specials

Käseschnitte mit Wein, Knoblauch, Speck und Ei **21.00**
Bread topped with wine, garlic, bacon and egg

Bunter Blattsalat
serviert mit frittierten Pouletstreifen und Hobelkäse **15.50**
Green salad served with fried chicken slices and thinly sliced Alp cheese

2 Rösti-Pastetli
gefüllt mit Ratatouille und Pilzsauce, garniert mit Salaten **21.00**
*2 Hash brown potatoes baskets
filled with ratatouille and mushroom sauce, garnished with salads*

Hausgemachte Rösti mit Rauchlachs und Sauerrahm **21.00**
Home-made hash brown potatoes with smoked salmon and sour cream

Kalbssteak (200g) an Morchelsauce **46.00**
serviert mit Butternudeln und Gemüse
Veal steak with morel sauce, served with noodles and vegetables

Monatssuppe/ *soup of the month*

Unser Servicepersonal informiert
Sie gerne über unsere aktuelle Monatssuppe **11.00**
Please ask our service staff about the soup of the month

Offenausschank

Grapos: Cola, Cola zero, Rivella, Schiwasser, Holunderschorle, Eistee,

Apfelschorle, Bergwasser mit Kohlensäure	Glas	2 dl	3.00
	Glas	3 dl	4.00
	Glas / Karaffe	5 dl	5.00
	Karaffe	10 dl	9.00
Bergwasser ohne Kohlensäure (zum Weinkonsum gratis)	Glas	2 dl	1.00
	Glas	3 dl	2.00
	Glas / Karaffe	5 dl	3.00
	Karaffe	10 dl	5.00

In der Flasche

Alpenrose Bio Eistee, Ramseier Huus-Tee	5 dl	5.00
Most sauer, Most sauer alkoholfrei	4,9 dl	6.00
Rivella blau	3,3 dl	4.50
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	2 dl	4.50
Tomaten-, Orangen- oder Multivitaminsaft	2 dl	4.50

Bier

Vom Fass	Rugenbräu Spezial, Panaché	2 dl	3.50			
		3 dl	4.50	5 dl	5.80	
Flaschenbier	Rugenbräu Spezial	3,3 dl	4.50			
	Rugenbräu Lager			5 dl	5.50	
	Zwickel Bier	3,3 dl	6.00			
	Rugenbräu (alkoholfrei)	3,3 dl	4.50	5 dl	5.50	
	Mountain Twister (alkoholfrei)	3,3 dl	5.00			
	Nordwand Bräu	3,3 dl	6.00			
	<i>(unfiltriertes Bier gebraut in Grindelwald)</i>					
		Amber Oberland Premium Bier	3,3 dl	6.00		
		Edelweiss Weissbier Hefetrüb			5 dl	7.50
	Paulaner Weissbier (alkoholfrei)			5 dl	7.50	

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.

Warme Getränke ~ Hot drinks

Chai Latte		5.50
Milch warm / kalt	2 dl	3.00
Caotina surfin, noir oder blanc warm / kalt	2 dl	4.50
Ovomaltine warm / kalt	2 dl	4.50
Apfel- oder Waldbeerenpunch		4.50
Glühwein		6.50
Jägertee (alkoholhaltig)		6.50

„Kafiegge“

Kaffee, Espresso		4.30
Cappuccino, Milchkaffee		4.50
Latte Macchiato, Kaffee mélange		5.00
Kaffee Fertig, Kaffee Luz (3 cl Zwetschgen oder Bätzi)		6.50
Aprikosen-Luz (mit 3 cl Abricot und Aprikose)		6.50
Männlichen-Kafi (mit 3 cl Kirsch & Rahm)		8.50
Todesbiwak-Kafi (mit 3 cl Ruedi's Hausmischung & Rahm)		8.50
Götterquergang-Kafi (mit 3 cl Dolce Vita & Rahm)		8.50
Eiger-Live-Kafi (mit 3 cl Amaretto und Rahm)		8.50
Lämpi-Kafi (mit 3 cl Whisky und Rahm)		8.50

Unsere BIO Alpenkräutertees

Alpenfeuer	Aroniabeeren, Goldmelisse, Apfelminze, Brennnesseln, Hibiskus, Wachholderbeeren, Kornblumen rot, Nelken, Zimt
Sanddorn-Malve	Goldmelisse, Sanddorn, Datteln, Hagebutten, Holunderbeeren, Süssholz, Malven, Kornblumen blau, Zimt
Taufrischer Morgen	Apfelminze, Goldmelisse, Brennnessel, Lindenblüten, Apfelstücke, Sonnenblume, Kornblumen blau
Traumhafter Abend	Goldmelisse, Zitronenmelisse, Eisenkraut, Zitronenthymian, Kornblume rosa & blau, Schafgarbe
Alpenbrise	Zitronenmelisse, Eisenkraut, Zitronenthymian, Sonnenblume, Kornblume rosa & rot
Ingwer-Apfel	Apfel, 70% Eisenkraut, 10% Ingwer
Hagebutten-Sanddorn	Hagebutten, Sanddorn, Apfelstücke, Hibiskus, Ringelblumen
Verveine (Eisenkraut)	
Bergminze	
Schwarztee	3 dl 4.80

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.

Aperitifs

Cüpli Lanson black Label brut		1 dl	12.00
Botticella Prosecco, Cüpli		1 dl	8.00
Cüpli Prosecco mit Holunderblütensirup		1 dl	8.50
Apérol Spritz (mit Prosecco)		1 dl	9.00
Hugo		1 dl	9.00
Campari	23 %	4 cl	6.50
Ricard	45 %	2 cl	6.50
Cynar	16,5 %	4 cl	6.50
Martini weiss	15 %	4 cl	6.50
Fernet Branca	39 %	2 cl	6.50
Appenzeller	29 %	4 cl	6.50

Spirits

Bätzi, Kräuter	40 %	2 cl	4.50
Kirsch	40 %	2 cl	5.50
Pflümli	37,5 %	2 cl	5.50
Marc de Dôle Morand	43 %	2 cl	5.50
Enzian	37,5 %	2 cl	5.50
Calvados Morin	40 %	2 cl	8.50
Williamine Morand	43 %	2 cl	8.50
Vieille Prune	41 %	2 cl	8.50
Gin Gordon's	40%	4 cl	6.50
Gin 27 Appenzell dry Gin	43%	4 cl	8.00

Liqueurs

Marillenlikör	30%	2 cl	5.00
Kräuter Honig	35%	2 cl	4.50
Tschinscha (Ingwerlikör)	25%	2 cl	5.00
Baileys	17 %	2 cl	6.50
Grand Marnier	40 %	2 cl	7.00
Amaretto	28 %	2 cl	6.50

Grappa

Grappa Most da Uve Miste	40 %	2 cl	8.50
Grappa Ruta	40 %	2 cl	5.50
Grappa Moscato	40 %	2 cl	7.00
Grappa Rovere (barrique)	42 %	2 cl	8.50
Grappa Smoked barrique	40 %	2 cl	8.50
Grappa Magari	42 %	2 cl	10.00

Cognacs

Martell	40 %	2 cl	7.50
Rémy Martin	40 %	2 cl	8.50
Courvoisier	40 %	2 cl	7.50

Whiskies

Ballantine	40 %	4 cl	8.50
Canadian Club	40 %	4 cl	8.50
Crown Royal	40 %	4 cl	10.50

Mix drinks

Bacardi Cola	37,5 %	4 cl	10.00
Gin Tonic	37,5 %	4 cl	10.00
Vodka Orange	40 %	4 cl	10.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.

Offene Weine

Weiss	1 dl	2 dl	2,5 dl	5 dl
Johannisberg	4.60		11.50	23.00
Fendant			11.50	23.00
Le Pot de St. Saphorin				25.00
Hospices de Salquenen (Flaschenqualität) (Assemblage blanc de Pinot blanc, Chasselas, Chardonnay)				29.00
Rot				
Pinot Noir	4.60		11.50	23.00
Merlot Ticino		9.20		23.00
Rioja (Spanien)				27.00
Rosé				
Dôle blanche	4.60		11.50	23.00

Flaschenweine im Offenausschank

Für das aktuelle Angebot an Flaschenweinen im Offenausschank erkundigen Sie sich bitte bei unserem Servicefachpersonal



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.

Flaschenweine

Weiss		7.0/7,5 dl
Chardonnay, René Varonier, Varen		35.00
Yvorne "Près Roc", André Hotz		41.00
Dézaley Grand Cru "les Egrales", André Hotz		48.00
Rosé		7,5 dl
Rosé de Gamaret Garanoir La Côte AOC		38.00
Rot	3,5 dl	7.0/7,5 dl
Cornalin, Adrian Mathier, Salgesch		55.00
Humagne du Valais, Adrian Mathier, Salgesch		55.00
3x3 Rouge AOC, Niklaus Wittwer, Sion		55.00
Lucifer, Adrian Mathier, Salgesch	22.00	41.00
Pfyfoltru (Pinot Noir Spätlese) Varensis, Varen		43.00
«La Bastide» Yvorne Grand Cru, André Hotz	22.00	41.00
Sablet Rouge, Domaine Piaugier, Sablet		44.00
Ponant Rouge IGP, Domaine Magellan, Thongue		40.00
Amarone della Valpolicella		59.00
Schaumweine	1 dl	7,5 dl
Lanson black Label brut	12.00	80.00
Lanson rose Label rosé		90.00
Prosecco, Botticella	8.00	49.00

Für weitere Weine, sowie detaillierte Beschreibungen
verlangen Sie bitte unsere Weinkarte!