

Hausspezialität ♦ Spécialité Alpina ♦ Alpina's special

ab 2 Personen / à partir de 2 personnes / 2 and more peoples

Alle Fondues servieren wir mit 20 hausgemachten Saucen und Garnituren, Pommes Chips, Pommes frites und Reis

Toutes les fondues nous servons avec 20 différents sauces et garnitures, pommes chips, pommes frites et riz créole

All our fondues we serve with 20 different sauces and garnitures, potato crisps, French fries and plain rice



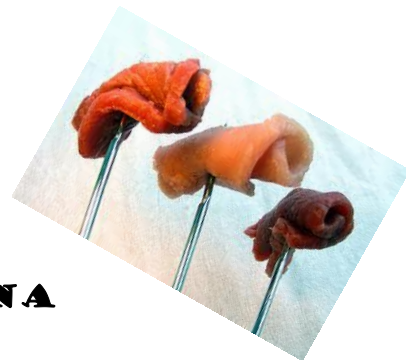
FONDUE ALPINA

CHF 84.00

Rind-, Geflügel-, Kalbfleischscheiben und Fleischbrätchügeli in Fleischbouillon,

Des lamelles du bœuf, de la volaille, du veau et des quenelles de chair à saucisse cuits au bouillon

Slices of beef, of chicken, of veal and meat balls cooked in consommé soup



FONDUE CHINOISE

CHF 84.00

Rindfleischscheiben in Fleischbouillon gekocht

Des lamelles de bœuf cuits au bouillon

Slices of beef cooked in consommé soup

FONDUE BOURGUIGNONNE

CHF 84.00

Rindfleischwürfel in Oel schwimmend gebacken

Goujons de bœuf frits à l'huile chaude

Cubes of beef fried in hot oil

Vorspeisen ♦ Hors d'œuvres ♦ Starter

	CHF
Pikanter Tartar vom Rind mit Kapern, Zwiebelringen und Toast <i>Tartare de bœuf aux capres et aux rondelles d'ognons avec du toast</i> Beef tartare with capers, onion rings and toast	19.50
Variation vom hausgebeitzen Lachs und Wildrauchlachs-Tartar mit einem Salat von jungem Spinat mit Himbeerensauce <i>Variation de saumon mariné maison et de saumon fumé avec une salade aux épinards à la sauce aux framboises</i> Variation home marinated salmon and tartare of smoked salmon with a salad of young spinach on a raspberry dressing	19.50
Bunter Blattsalat mit warmem Ziegenkäse und Rosmarinhonig <i>Salades vertes au fromage tiède de chèvre et miel au romarin</i> Green salad with lukewarm goat cheese and rosemary honey	14.50



Salate ♦ Salades ♦ Salad

	CHF
Grüner Blattsalat <i>Salade verte</i> Green salad	7.00
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i> Mixed salad	8.50
Grosser Salatteller mit Croutons und Ei <i>Assiette de salades aux croûtons et à l'œuf</i> Big salad platter with croutons and egg	17.50

Suppen ♦ Potages ♦ Soups

CHF

Tagessuppe <i>Potage du jour</i> Daily soup	8.50
Klare Gemüsesuppe <i>Potage paysan</i> Clear vegetables soup	9.50
Rindskraftbrühe mit Klösschen <i>Consommé de bœuf aux quenelles</i> Consommé soup with dumplings	12.50
Kokosnuss-Curryrahmsuppe mit gerösteten Kokosflocken <i>Crème de noix de coco au curry</i> Cream of coconut – curry soup	12.00
Karotten-Orangen-Ingwerrahmsuppe mit Karottenstroh <i>Crème de carottes à l'oranges et au gingembre</i> Cream of carrot-orange-ginger soup with	12.50

Bereits etwa 30 g Kürbiskerne versorgen den Körper mit den 8 essentiellen Aminosäuren, Mineralstoffen, Spurenelementen, Vitaminen, Antioxidantien und Ballaststoffen. Mit ihrer hohen Nährstoffdichte befinden sich die Kürbiskerne im oberen Drittel der wertvollen Lebensmittel.



Vegetarisch ♦ Végétarien ♦ Vegetarien

CHF

Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln <i>Variation de légumes et pommes de terre nature</i> Vegetables platter with boiled potatoes	22.00
Rassiges Gemüse-Curry im Reisring mit Mandeln, serviert mit einer Früchtegarnitur <i>Curry de légumes au cirque de riz au amandes, garnie aux fruits</i> Curry with vegetable, rice and almonds, garnished with fruits	22.50
Potpourri von hausgemachten Ravioli in Käserahmsauce und Hobelkäse <i>Potpourri de ravioli maison à la sauce de fromage et de fromage rabote</i> Potpourri of ravioli with cheese sauce and sliced cheese	24.50
Omelette mit einem Ragout von Spargelstückchen, getrockneten Tomaten, kleinen Marktgemüsen und Mozzarellaperlen <i>Omelette au ragout d'asperges, de tomates séchées, de petits légumes et de perles de mozzarella</i> Omelette with a stew of asparagus, dried tomatoes, small vegetable and mozzarella pearls	19.00
Spaghettini mit Pesto <u>oder</u> Tomatensauce <i>Spaghettini au pesto <u>ou</u> à la sauce tomate</i> Spaghettini with pesto <u>or</u> tomato sauce	20.50

Fisch ♦ Poissons ♦ Fish

	½ Portion	Portion
	CHF	CHF
Forelle blau mit Nussbutter <u>oder</u> gebacken nach Müllerin Art mit Salzkartoffeln		33.00
<i>Truite au bleu au beurre noisette <u>ou</u> sautée meunière aux amandes, avec pommes de terre nature</i>		
Trout blue boiled with brown butter <u>or</u> grilled with almonds and boiled potatoes		
Pochierter Zopf vom Zander und Lachs mit Zitronengrassauce Süsskartoffelpüree und Gemüse garnitur	29.00	38.00
<i>Tresse de filet de sandre et de saumon poché à la sauce de citronnelle, purée de patate douce et garniture de légumes</i>		
Poached plait of zander and salmon filet with lemon grass sauce mashed sweet potatoes and vegetable platter		
Wolfsbarschfilet vom Grill mit Basilikum-Chili-Sauce serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur	29.00	38.00
<i>Filet de loup de mer grillé à la sauce basilic au chili servi avec des nouilles au beurre et garniture de légumes</i>		
Grilled sea bass filet with basil-chili sauce served with noodles and vegetable garnish		
Gebratenes Lachssteak unter der Thymiankruste mit einer leichten Senfrahmsauce dazu Zitronenrisotto und Gemüse garnitur	26.00	33.00
<i>Tranche de saumon sauté sous la croute de thym à la sauce dijonnaise risotto au citron et garniture de légumes</i>		
Sautéed steak of salmon with a crust of thyme, light mustard sauce lemon risotto and vegetable platter		
Frittierte Eglifilets im Bierteig mit Tartar-Sauce und Blattsalat	29.50	37.50
<i>Filet de perches frits à la sauce tartare avec la salade verte</i>		
Deep fried perch filets with tartare sauce and green salad		
Gebratene Riesenkrevetten mit Currysauce serviert im Reisring	29.50	37.50
<i>Crevettes géantes sautées à la sauce de curry en bague de riz créole</i>		
Sautéed tiger prawns with curry sauce in a circle of rice		



Der Geschmack von Zitronengras ist frisch und zitronenartig mit einem Hauch von Rosenduft. Es verleiht damit zubereiteten Speisen ein besonders rundes Aroma.

An medizinischen Wirkungen wird Lemongras eine Minderung von Blähungen nachgesagt. Für Cymbopogon citratus eine antimikrobielle Aktivität berichtet. Das Öl von Cymbopogon citratus wirkt im Zentralnervensystem beruhigend.

Kalbsleber ♦ Foie de veau ♦ Calfs liver

	½ Portion CHF	1 Portion CHF
Geschnetzelte Kalbsleber in Portweinsauce serviert mit Berner Rösti <i>Emincé de foie de veau sauté à la sauce au Porto, Rösti bernoise</i> Sautéed sliced calf's liver with Port wine sauce and Bernese Roesti	24.00	32.00
Kalbsleber „Berliner Art“ Kartoffelpüree und Gemüsebukett <i>Tranche de foie de veau sauté « berlinoise » Pommes de terre purées et bouquet de légumes</i> Tranche of calf's liver "Berlin style" Mashed potatoes and vegetable garnish	27.00	35.00
Kalbsleberwürfel mit Artischocken, Pilzen und roten Zwiebeln mit Thymianjus dazu Trockenreis und Gemüse garnitur <i>Goujons de foie de veau aux artichauds, aux champignons et aux oignons de printemps et au jus de thym</i> <i>Riz créole et garniture de légumes</i> Calf's liver cubes with artichokes, mushrooms, red onions and a jus of thymes Rice and choice of vegetable	28.00	36.00

Fleisch ♦ Viande ♦ Meat

	½ Portion CHF	Portion CHF
Rosa gebratene französische Entenbrust mit Orangenfilets und Portweinsauce dazu Süsskartoffel-Pommes frites und Gemüse <i>Magret de canard sauté aux filets d'oranges à la sauce Porto frites de patate douce et garniture de légumes</i> Sautéed duckling breast with oranges filets and Port wine sauce sweet potato fries and vegetable platter		31.00
Schweinekotelett vom Grindelwalder Alpschwein im Knuspermantel mit Polsterkartoffeln und Salatbuffet <i>Côtelette de porc sauté en manteau croquant pommes de terre soufflées et buffet de salades</i> Sautéed local pork chop in a crust, fried potatoes and salad bar		29.00
Hausgemachter «Pull-Pork» Burger mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Joghurtsauce, dazu Pommes frites <i>« Pull-Pork-Burger » maison aux oignons, aux tomates, aux concombres à la sauce de yoghourt, avec des pommes de terre frites</i> “Pull-Pork-Burger” with onions, tomatoes, cucumbers with yoghurt sauce and French fries	26.50	35.50
«Original» Cordon-bleu vom Kalb dazu Pommes frites und Gemüse garnitur <i>Cordon-bleu de veau pommes de terre frites et garniture de légumes</i> Cordon-bleu of veal with French fries and vegetable platter and croutons, Spaetzli and vegetable platter	29.50	38.50

	½ Portion CHF	Portion CHF
Grilliertes Rindshuftsteak mit Basilikumrahmsauce und sonnengetrockneten Tomaten hausgemachte Kartoffel-Gnocchi und Gemüse garnitur <i>Romsteak de bœuf grillé à la sauce crème au basilic et des tomates dorées, gnocchi piémontaise et garniture de légumes</i> Grilled rump steak of beef with basil-cream sauce and dried tomato homemade potato gnocchi and vegetable garnish	26.00	35.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit Sauerrahm, Berner Rösti und Gemüse garnitur <i>Filet de bœuf « Strogoff » à la crème aigre, Roesti et garniture de légumes</i> Filet of beef « Stroganoff » with sour cream, Swiss roesti potatoes and garniture of vegetable	33.00	41.00
Grilliertes Rindsfiletsteak mit Kräuter-Nuss-Kruste, Pfefferrahmsauce, Röstikroketten und Gemüseauswahl <i>Filet de bœuf grillé sous la croute aux fines herbes et aux noix, sauce au poivre, croquettes de Roesti et garniture de légumes</i> Grilled beef filet steak with a herb-nuts crust, pepper sauce Croquettes of Roesti and vegetable platter	36.00	45.00
Duo vom gebratenen Lammrücken unter der Kräuterkruste und rosa gebratenem Lammnüsschen mit Thymiansauce serviert mit Kartoffelwaffeln und Gemüse garnitur <i>Duo de selle d'agneau sauté provençale et culotte d'agneau à la sauce au thym, gaufrettes de pommes de terre et garniture de légumes</i> Duo of roasted lamb rack Provence style and sautéed lamb noisette with thyme sauce, potato waffles and vegetable platter	35.00	41.00
Ab zwei Personen: <i>A partir de deux personnes :</i> For two persons':		
Doppeltes Rindsfiletsteak (400g) mit Estragon-Butterschaumsauce, gemischter Salat vom Buffet, Gemüsevariation und Beilage nach Wahl <i>Chateaubriand (400g) sauce Béarnaise, salade mêlée, plat de légumes et garniture à choix</i> Chateaubriand (400g) with béarnaise sauce, salad bar, vegetable and side dish at your choice	48.00	(pro Person)

Traditionelles ▪ Traditionnel ▪ Traditional

	½ Portion CHF	Portion CHF
Grilliertes Rindsentrecôte, Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur <i>Entrecôte de bœuf grillée, beurre aux fines herbes croquettes de pommes de terre et garniture de légumes</i> Grilled sirloin steak, Café de Paris butter, potato croquettes and vegetables	33.00	41.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Berner Rösti <i>Emincé de veau zurichoise à la sauce aux champignons, roesti bernoise</i> Sliced veal Zurich style with mushrooms sauce, Berner Roesti	26.50	33.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen, Butternudeln und Gemüsegarnitur <i>Escalope de porc à la crème aux champignons nouilles au beurre, garniture de légumes</i> Escalope of pork with mushrooms cream sauce noodles and vegetables	19.50	24.50
Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes frites und Gemüsegarnitur <i>Escalope de porc panée, pommes frites, garniture de légumes</i> Scallop of pork (Wienerschnitzel style), French fries and vegetables	19.50	24.50
Grillierte Schweins- und Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Berner Rösti <i>Saucisses de porc et de veau grillées à la sauce aux oignons, roesti bernoise</i> Grilled pork and veal sausage with onions sauce and Berner Roesti	17.50	22.50
Geflügelgeschnetzeltes an Currysauce Trockenreis und Früchtégarnitur <i>Riz Casimir</i> Chicken curry with rice and fruit garniture	18.00	23.00
Gemüsegarnitur (als Beilage für Gerichte ohne Gemüse) Garniture de légumes (pour les mets sans légumes) Garniture of vegetables (as a side dish for dishes without vegetables)		7.50

inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer



Käsespezialitäten ▪ Spécialités de fromage Cheese specialties

	CHF
Traditionelle Käseschnitte mit Schinken und Tomaten	20.50
auf Wunsch mit Spiegelei	Aufpreis 4.00
<i>Croûte au fromage traditionnelle avec du jambon et aux tomates</i>	
<i>si vous voulez avec un œuf au plat</i>	
Traditional cheese crust with ham and tomato	
Option of a fried egg	supplement
Walliser Raclette mit Schalenkartoffeln und saurem Gemüse	21.00
<i>Raclette valaisanne</i>	
Raclette with potatoes and sour vegetables	
Käsefondue mit Schalenkartoffeln und Brotwürfel	23.00
<i>Fondue de fromage, pommes de terre et du pain</i>	
Cheese fondue with potatoes and pieces of bread	



Kalte Teller ▪ Assiettes froides ▪ Cold plates

	CHF
Schweizer Trockenfleischspezialitäten	22.50
<i>Assiette des spécialités des viandes séchées</i>	
Air dried Swiss meat specialties	
Bauernteller mit Schinken, Hobelspeck, Wurst und Käse	18.50
<i>Assiette paysanne avec du jambon, du lard, de la saucisse</i>	
<i>et du fromage de Grindelwald</i>	
Farmers platter with ham, bacon slices, sausage and cheese	
Grindelwalder Hobelkäse	19.00
<i>Fromage raboté de Grindelwald</i>	
Local chopped cheese	
Sandwich mit Schinken, Salami, Wurst oder Käse	6.00
<i>Sandwiches au jambon, au salami, à la saucisse ou au fromage</i>	
Sandwiches with ham, salami, sausage or cheese	

