

# 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 Fleischbrätchügli 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 chaud*

Cubes of beef fried in hot oil



## Vorspeisen ♦ Hors d'œuvres ♦ Starter

## Salate ♦ Salades ♦ Salad

CHF

### Grüner Blattsalat

*Salade verte*

Green salad

7.00

### Gemischter Salat

*Salade mêlée*

Mixed salad

8.50

### Grosser Salatteller mit Croutons und Ei

*Assiette de salades aux croûtons et à l'œuf*

Big salad platter with croutons and egg

17.50

### Variation vom kanadischem Wildrauchlachs mit Sauerrahmsauce und einem Salatbukett

*Variation de saumon fumé à la sauce de crème aigre  
avec une bouquet de salades*

Variation of smoked Canadian wild salmon with sour cream dip  
and a salad garnish

21.50

**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.**



inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer

## Suppen ♦ Potages ♦ Soups

	CHF
<b>Tagessuppe</b> <i>Potage du jour</i> Daily soup	<b>9.50</b>
<b>Klare Gemüsesuppe</b> <i>Potage paysan</i> Clear vegetables soup	<b>9.50</b>
<b>Rindskraftbrühe mit Klösschen</b> <i>Consommé de bœuf aux quenelles</i> Consommé soup with dumplings	<b>12.50</b>
<b>Schwarzwurzelrahmsuppe mit Gemüsechips</b> <i>Crème de salsifis aux chips de légumes</i> Cream of black salsify soup with vegetable crisps	<b>11.50</b>

## Vegetarisch ♦ Végétarien ♦ Vegetarien

	CHF
<b>Bunter gemischter Salatteller mit gebackenem Grindelwalder Ziegen-Mutschli und Preiselbeeren</b> <i>Assiette de salades et fromage de chèvre frits aux airelles rouges</i> Salad platter with deep fried local goat cheese and cranberries	<b>22.00</b>
<b>Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln</b> <i>Variation de légumes et pommes de terre nature</i> Vegetables platter with boiled potatoes	<b>22.00</b>
<b>Kartoffel – Gemüsepfanne mit Kräuter-Mascarpone überbacken mit Grindelwalder Raclettekäse</b> <i>Poêle de pommes de terre et de légumes au mascarpone aux fines herbes gratinée au fromage raclette de Grindelwald</i> Potato – vegetable pan with mascarpone and herbs gratinated with local raclette cheese	<b>22.00</b>
<b>Rassiges Gemüse-Curry im Reisring mit Mandeln, serviert mit einer Früchtegarnitur</b> <i>Curry de légumes au cirque de riz au amandes, garnie aux fruits</i> Curry with vegetable, rice and almonds, garnished with fruits	<b>22.50</b>

## Fisch ♦ Poissons ♦ Fish

	½ Portion CHF	Portion CHF
<b>Kurz gebratene Berner Oberländer Bio-Forellenfilets            nach Müllerin Art mit Mandeln, dazu Salzkartoffeln</b> <i>Filet de truite sautée aux amandes avec pommes de terre nature</i> <b>Sautéed filets of local trout with almonds and boiled potatoes</b>	25.00	33.00
<b>Gebratene Lachstranche mit Rosapfeffersauce            dazu Safran-Risotto und Gemüse garnitur</b> <i>Tranche de saumon sauté à la sauce au poivre rose            avec risotto au safran et garniture de légumes</i> <b>Sautéed salmon filet with pink pepper sauce,            saffron-risotto and vegetable garnish</b>		35.50
<b>Frittierte Eglifilets im Bierteig mit Tartar-Sauce            dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat</b> <i>Filet de perches frits en pâte de bière à la sauce tartare            avec des pommes de terre nature et salade mêlée</i> <b>Deep fried perch filets with tartare sauce and mixed salad</b>	29.50	37.50



Versuchungen sollte man nachgeben.  
 Wer weiss ob sie wiederkommen.

Oscar Wilde

## Fleisch ♦ Viande ♦ Meat

	½ Portion CHF	Portion CHF
<b>Kartoffelrösti « Alpina » mit Schinken und kräftigem            Raclettekäse überbacken, dazu ein Spiegelei</b> <i>Roesti de pommes de terre au jambon et gratiné au fromage raclette            avec un œuf au plat</i> <b>Swiss potato Roesti with ham and raclette cheese and a fried egg</b>		22.50
<b>Kurz gebratenes schweizer Pouletbrüstchen mit Ananas und            Currysauce, dazu Trockenreis</b> <i>Suprême de poulet sauté aux ananas et à la sauce au curry</i> <i>Riz créole</i> <b>Sautéed chicken breast with pine apple, curry sauce and rice</b>	23.00	29.00

<b>Geschnetzelte Kalbsleber an Tomaten-Portweinsauce          serviert mit hausgemachten Kräuternudeln</b> <i>Emincé de foie de veau sauté à la sauce aux tomates et au Porto,          Nouilles maison aux fines herbes</i> <b>Sautéed sliced calf's liver with tomato-Port wine sauce          and homemade noodles with herbs</b>	<b>24.00</b>	<b>32.00</b>
<b>«Original» Cordon-bleu vom Kalb          dazu Pommes frites und Gemüse garnitur</b> <i>Cordon-bleu de veau, pommes de terre frites et garniture de légumes</i> <b>Cordon-bleu of veal with French fries and vegetable platter</b>	<b>29.50</b>	<b>38.50</b>
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes          an Pilzrahmsauce, Berner Rösti</b> <i>Emincé de veau zurichois          à la sauce aux champignons, roesti bernoise</i> <b>Sliced veal Zurich style with mushrooms sauce, Berner Roesti</b>	<b>26.50</b>	<b>33.50</b>
<b>Hausgemachter Cheese-Burger mit Grillsauce,          Zwiebeln, Tomaten und Gurke, dazu Pommes frites</b> <i>«Cheese-Burger» maison à la sauce de grillade,          aux oignons, aux tomates et aux concombres, avec des pommes de terre frites</i> <b>“Cheese-Burger” with barbecue sauce, onions, tomatoes, cucumbers          and French fries</b>		<b>26.50</b>
<b>Grilliertes Entrecôte vom Rind, Kräuterbutter,          dazu Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur</b> <i>Entrecôte de bœuf grillée, beurre aux fines herbes          avec des croquettes de pommes de terre et garniture de légumes</i> <b>Grilled sirloin steak with Café de Paris butter,          with potato croquettes and vegetable garnish</b>	<b>33.00</b>	<b>41.00</b>
<b>Paniertes Schnitzel von hiesigem Schwein          Pommes frites und Gemüse garnitur</b> <i>Escalope de porc panée, pommes frites, garniture de légumes</i> <b>Scallop of pork (Wienerschnitzel style), French fries and vegetables</b>	<b>19.50</b>	<b>24.50</b>
<b>Grillierte Grindelwalder Schweins- und Kalbsbratwurst mit          Zwiebelsauce und Berner Rösti</b> <i>Saucisses de porc et de veau grillées          à la sauce aux oignons, roesti bernoise</i> <b>Grilled pork and veal sausage with onions sauce          and Berner Roesti</b>	<b>17.50</b>	<b>22.50</b>
<b>Ragout von Grindelwalder Lamm mit Portwein-Thymiansauce          dazu Nudeln und Gemüsebukett</b> <i>Ragoût d'agneau de Grindelwald à la sauce de Porto au thym          avec des nouilles au beurre et une bouquet de légumes</i> <b>Stew of local lamb with Port wine – thyme sauce          Noodles and vegetable garnish</b>		<b>31.50</b>

## Käsespezialitäten ▪ Spécialités de fromage Cheese specialties

	CHF
<b>Traditionelle Käseschnitte mit Schinken und Tomaten auf Wunsch mit Spiegelei</b>	<b>20.50</b>
<i>Croûte au fromage traditionnelle avec du jambon et aux tomates si vous voulez avec un œuf au plat</i>	<b>4.00</b>
<b>Traditional cheese crust with ham and tomato Option of a fried egg</b>	<b>supplément supplement</b>
<b>Walliser Raclette mit Schalenkartoffeln und saurem Gemüse</b>	<b>21.00</b>
<i>Raclette valaisanne</i> <b>Raclette with potatoes and sour vegetables</b>	

**Käsefondue mit Schalenkartoffeln und Brotwürfel**  
*Fondue de fromage, pommes de terre et du pain*  
**Cheese fondue with potatoes and pieces of bread**



**23.00**

## Kalte Teller ▪ Assiettes froides ▪ Cold plates

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

