



— ★ ★ ★ —
GRINDELWALD

Grüessech und ♥-lich willkommen im Alpinhotel Bort

Geniessen auf 1'500 Metern über dem Alltag heisst bei uns:
Eine Karte voller feiner Klassiker, sowie abwechslungsreiche und überraschende Leckereien von unseren
täglich wechselnden Empfehlungen.

Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch und beziehen unsere Produkte von Lieferanten, welche
unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser vollstes Vertrauen schenken können.

Poulet	Schweiz	Fleischerzeugnisse	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz		
Schwein	Schweiz		
Käse	Familie Egger & Eigermilch		



VEGETARISCH

Vegetarisch
Végétarien / Vegetarian



GLUTENFREI

Auch glutenfrei erhältlich
Sans gluten / Gluten-free



VEGAN

Auch glutenfrei erhältlich
Sans gluten / Gluten-free

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss & Freude im Alpinhotel Bort

Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.
Tous les prix en francs suisses statutaire TVA incluse.
All prices in swiss francs statutory VAT include

WIFI: Guest-Huettenzauber
Passwort: 3818-Grindelwald



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

VORSPEISE | APÉRITIF | STARTER

BLATTSALAT

mit gerösteten Kernen und hausgemachten Brot-Croûtons

Salade verte avec croûtons et graines grillées

Leaf salad with roasted seeds and bread croutons

KLEIN GROSS

8.50 11.50

GEMISCHTER SALAT

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten mit gerösteten Kernen
und hausgemachten Brot-Croûtons

Salade mêlée avec croûtons et graines grillées

Mixed salad with roasted seeds and bread croutons

11.50 16.50

Wählen Sie aus den folgenden Hausdressings aus:

Balsamico oder Französisch

Choisissez parmi les vinaigrettes maison suivantes:

Vinaigrette balsamique et française

You may choose between following house-dressings:

Balsamico or French

HÜTTENZAUBER RINDSTATAR 70 G / 140 G

serviert mit Zwiebelringen, knackigem Essiggemüse, Kapern,
knusprigem Toastbrot und Butter

Tartare de bœuf servi avec rondelles d'oignon, légumes marinés, câpres, pain grillé et beurre

Beef tartar, served with onion rings, pickled vegetables, capers, toast and butter

19.50 28.50

SUPPEN | POTAGES | SOUPS

HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE

Soupe du jour fait à la maison

Soup of the day

KLEIN GROSS

8.50 13.50

GULASCHSUPPE

mit zarten Rindfleischstücken, Paprika und feinen Gewürzen

Soupe de goulasch

Goulash soup

12.50 17.50

KÜRBISCREMESUPPE

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Soupe à la crème de potiron avec des graines de potiron grillées

et de l'huile de graines de potiron


Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

9.50 14.50

GRINDELWALDER SPEZIALITÄTEN
 SPÉCIALITÉS DE GRINDELWALD | SPECIALITIES FROM GRINDELWALD

BORTPLÄTTLI 37.00
 mit Speck, Bündner Trockenfleisch, Coppa, Trockenwurst und Grindelwalder Hobelkäse
Assiette avec lard, viande séchée des Grisons, coppa, saucisson sec et fromage à rebibes
Plate with bacon, Graubünden dried meat, coppa, dried sausage and sliced cheese

BERNER SPEZIALITÄTEN | SPÉCIALITÉS BERNOISES | BERNESE SPECIALITIES

BERNER RÖSTI  26.00
 mit gebratenem Bauernspeck, glasierten Zwiebeln und Raclettekäse überbacken,
 garniert mit Spiegelei
Rösti bernois au lard, oignons, raclette fromage et œuf au plat
Bernese Rösti with farmer's bacon, onions and fried egg

BORT KÄSESCHNITTE 26.00
 geröstete Brotscheiben mit Kräuterpesto und Vorderschinken, überbacken
 mit der Bort-Käsemischung, garniert mit einem Spiegelei, Essiggemüse und Röstzwiebeln
Tranches de pain grillées avec pesto des herbes et jambon, gratiné avec
le mélange de fromage Bort, garni d'un œuf au plat, de légumes au vinaigre et d'oignons grillés
Slices of bread with herbal pesto and ham, topped with the Bort cheese mixture,
garnished with a fried egg, pickled vegetables and fried onions

HÜTTENZAUBER KÄSEFONDUE (AB 2 PERS.)  pro Person 28.00
 serviert mit Gschwellti, Brotwürfeln und knackigem Essiggemüse
Fondue au fromage servie avec pommes de terre en robe des champs, pain et légumes marinés
Cheese fondue served with cooked potatoes, bread and pickled vegetables

FLEISCH | VIANDE | MEAT

GEBRATENES RINDSENTRECÔTE CA. 220 G  49.00
 mit Rucola, hausgemachter Kräuterbutter und zartem Wurzelgemüse
Entrecôte de bœuf rôtie avec roquette, beurre aux herbes faites à la maison et légumes-racines
Roasted beef entrecote with rocket, homemade herbal butter and root vegetables

Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Babykartoffeln, Teigwaren oder Rösti
Accompagnements au choix : pommes frites, pommes de terre, des pâtes ou rösti
Choice of side dishes: French fries, potatoes, pasta or rösti



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

KLASSIKER | CLASSIQUE | CLASSICS

KLEIN GROSS

ÄPLERMAKKARONI

19.50 24.50

Makkaroni mit Kartoffeln und Speck an Käserahmsauce

serviert mit Röstzwiebeln, Apfelmus und einem Rindswürstli "Hüttenzauberli"

Makkaroni avec petits cubes de pommes de terre, lard, nappé d'une sauce au fromage

Makkaroni with potatoes and bacon on cream cheese sauce, served with roasted onions

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

28.00

serviert mit Pommes Frites, feinem Saisongemüse, Zitronenschnitz und Preiselbeerkonfitüre

Escalope de porc panée servie avec frites, légumes de saison, quartier de citron

et confiture de canneberges

Breaded pork Schnitzel served with French fries, seasonal vegetables, lemon wedge and cranberry jam

KALBSBRATWURST

24.00

Mit Zwiebelsauce und Pommes

Saucisse de veau sauce grillée à l'oignons avec frites ou Rösti

Grilled veal sausage with onion sauce with French fries or Rösti

BORT BURGER

33.00

Rindfleischburger mit Speck, Eisbergsalat, Gurke, Tomate,

hausgemachtem Zwiebelconfit, BBQ-Sauce und Spiegelei, serviert mit Pommes Frites

Burger de bœuf avec lard, salade iceberg, concombre, tomate, confit d'oignons maison,

sauce BBQ et œuf au plat, servi avec des frites

Beef burger with bacon, iceberg lettuce, cucumber, tomato, homemade onion confit,

BBQ sauce and fried egg, served with French fries

BORT CHICKEN BURGER

29.00

gebratene Pouletbrust mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln,

mit hausgemachter Cocktailsauce und Spiegelei, serviert mit Pommes Frites

Chicken Burger avec laitue iceberg, concombre, tomate, oignons, avec sauce cocktail maison

et œuf au plat, servi avec des frites

Chicken burger with iceberg lettuce, cucumber, tomato, onions, with homemade cocktail sauce

and fried egg, served with French fries

GREEN MOUNTAIN BURGER

29.00

Pflanzlicher Burger mit Halloumikäse, Antipasti & Guacamole, dazu Pommes Frites

Burger végétal au fromage halloumi, antipasti & guacamole, servi avec frites

Plant-based burger with halloumi cheese, antipasti & guacamole, served with French fries

HAUSGEMACHTE PASTA | PÂTES MAISON | HOMEMADE PASTA

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-MASCARPONE RAVIOLI

26.00

mit in Butter geschwenkten Feigen und Baumnüssen

Raviolis à la citrouille et au mascarpone avec des figues mélangées au beurre et aux noix

Pumpkin mascarpone ravioli with figs tossed in butter and walnuts



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

HAUSGEMACHTE DESSERTS | DESSERTS FAITS MAISON | HOMEMADE DESSERTS

HAUSGEMACHTE FRUCHTWÄHE	6.50
Tartes aux fruits fait maison <i>Homemade Fruit Cake</i>	
mit Rahm avec chantilly <i>with whipped cream</i>	+ 1.50
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE	9.50
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille <i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	
KAISERSCHMARREN MIT APFELMUS	11.50
Crêpes coupées à la compote de pommes <i>Cut up pancakes with apple sauce</i>	
HÜTTENZAUBER EISKAFFEE	12.50
Café glacé <i>Iced coffee</i>	

DESSERTWEIN

Moscato d'Asti DOCG	Bosio Family Estates, Piemont	Italien	1dl	8.50
Moscato			7.5dl	56.00
Süß weich mit Frucht- und Blumennoten				



GRINDELWALD

HAUSWEIN WEISS «SELECTION HÜTTENZAUBER»

Blanc de Noir AOC FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	1dl	7.50
Pinot Noir			5dl	35.00
Ananas Aprikose angenehme Säure			7.5dl	49.00
			15dl	89.00

Bärgwy AOC	Riem, Daepf & Co., Wallis	Schweiz	1dl	7.50
Muscat Chasselas Amigne Marsanne Blanc			7.5dl	49.00
Goldgelbe Farbe Pfirsich langes Finale				

Magico Bianco IGT	Tenuta Kornell, Südtirol	Italien	1dl	7.50
Pinot Blanc			7.5dl	49.00
Mineralisch angenehme Säure Aprikose				

HAUSWEIN ROT «SELECTION HÜTTENZAUBER»

Pinot Noir AOC FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	1dl	7.50
Pinot Noir			5dl	35.00
Reifes Bukett Karamell kandierte Kirschen			7.5dl	49.00
			15dl	89.00

Herzklopfa AOC	Continelli, Graubünden	Schweiz	1dl	9.50
Pinot Noir Diolinoir Zweigelt			7.5dl	63.00
Reife Erdbeere sanfte Würze mineralisch			15dl	116.00

Magico Rosso IGT	Cantina al Pocchio, Puglia	Italien	1dl	6.50
Primitivo			7.5dl	42.00
Vanille Kirschen weicher Abgang				

Stelle di Notte IGT	Tenuta Caparzo, Toscana	Italien	1dl	7.50
Sangiovese			7.5dl	49.00
Brombeeren erfrischende Säure jugendliche Tannine			15dl	89.00



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

WEISSWEIN FLASCHENQUALITÄT

Nobler Weisser Riesling-Sylvaner Fruchtig Muskat erfrischend	Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	Schweiz	1dl 7.5dl	8.50 56.00
Dézaley-Marsens AOC Grand Cru Chasselas Honig mineralisch vollmundig	Dubois Fils, Lavaux	Schweiz	1dl 7.5dl	8.50 56.00
Cuvée Florence AOC Chasselas Pinot blanc Petite Arvine Melone frisch leicht mineralisch	Cave Emery, Valais	Schweiz	7.5dl	56.00
Petite Arvine L'Opaline AOC Petite Arvine Fruchtig floral dezent salziger Abgang	Cave Emery, Valais	Schweiz	1dl 7.5dl	9.50 63.00
Rabl Vinum Optimum Sauvignon blanc Schwarze Johannisbeeren roter, süsser Paprika schmelzig und langanhaltend	Weingut Rabl, Kamptal	Österreich	1dl 7.5dl	8.50 56.00
Cantalupi Chardonnay Salento IGP Chardonnay Zitrusfrüchte Honig erfrischende Säure	Conti Zecca, Puglia	Italien	1dl 7.5dl	7.50 49.00

SCHAUMWEIN

Prosecco Spumante Extra dry D.O.C. Trocken sehr feine und beständige Perlage	Goccia d'Oro, Venetien	Italien	1dl 7.5dl	7.50 49.00
Prosecco Rosé Spumante DOP Glera Pinot Noir Honigartige Apfelnoten rote Johannisbeere knackige Säure	Giacomo Montresor, Venetien	Italien	1dl 7.5dl	7.50 49.00



GRINDELWALD

Champagne Louis Roederer Collection	Champagne	Frankreich	3.75dl	55.00
Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir			7.5dl	105.00
Reichhaltiges Bouquet würziger Charakter fruchtig				

ROSÉ FLASCHENQUALITÄT

Nobler Rosé	Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	Schweiz	1dl	8.50
Pinot Noir			7.5dl	56.00
Quitte Zitrusaromatik erfrischend und spritzig				

Rosato di Merlot Gran Rosé DOC	Guido Brivio, Ticino	Schweiz	1dl	8.50
Merlot			7.5dl	56.00
Waldbeeren harmonisch saftiger Abgang				

Costa di Rose IGT	Umberto Cesari, Emilia- Romagna	Italien	1dl	8.50
Sangiovese			7.5dl	56.00
Erdbeere Himbeere Kirsche Granatapfel lang und aromareich				

ROTWEIN FLASCHENQUALITÄT

Le Secret d'Aphrodite AOC	Cave Emery, Valais	Schweiz	1dl	9.50
Humagne Rouge			7.5dl	63.00
Waldbeeren fruchtig kraftvoll				

Valpolicella Classico DOP Ripasso	Giacomo Montresor, Venetien	Italien	1dl	8.50
Corvina Veronese Rondinella Molinara			7.5dl	56.00
Vanille beerig anhaltende Röstnoten				

Zeder Cuvée IGT Dolomiten	Tenuta Kornell, Südtirol	Italien	1dl	9.50
Merlot Cabernet Sauvignon Lagrein			7.5dl	63.00
Würzig fruchtig reife Tannine				

Regieterre Syrah DOC	Musita S.r.l., Sicilia	Italien	7.5dl	63.00
Syrah				
Intensiver Duft weiche Tannine vollmundig				



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

5 Finques Reserva DOC	Castillo Perelada, Empordà	Spanien	1dl	9.50
Merlot Cab. Sauvignon Garnatxa Syrah weitere			7.5dl	63.00
Cassis pfeffrig leichte Holzaromen				
Cuvée Quattromani DOC	Gialdi-Brivio-Tamborini-Delea, Ticino	Schweiz	7.5dl	109.00
Merlot				
Reife, süssliche Tannine intensiv fruchtig				
Rioja Parcela N°5	Bodegas Luis Alegre, Rioja	Spanien	7.5dl	63.00
Tempranillo				
Rote Früchte Vanillenuancen langer Abgang				

FÜR DEN GROSSEN DURST

Blanc de Noir FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	15dl	89.00
Pinot Noir				
Saftig cremig Aprikosen- und Ananasnoten				
Herzklopfa AOC «Selection Hüttenzauber»	Continelli, Graubünden	Schweiz	15dl	116.00
Pinot Noir Diolinoir Zweigelt				
Reife Erdbeere sanfte Würze mineralisch				
Pinot Noir AOC 2014 FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	15dl	89.00
Pinot Noir				
Kandierte Kirsche würzig Karamellnote				
Stelle di Notte	Kellerei St. George, Toskana	Italien	15dl	89.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah				
Fruchtiger, erfrischender Auftakt beerig Trocken und harmonisch erfrischende Säure				



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag	4.70
Latte Macchiato	5.50
Swissalp (Milchkaffee)	5.50
Cappuccino	5.50
Kaffee / Ovomaltine / Schokolade Mélange	7.00
Ovomaltine / Schokolade warm / kalt	5.30
Punsch Apfel, Orange, Waldbeeren	5.30
Tee Sirocco (verschiedene Sorten)	5.30
Milch warm / kalt	4.00

WARMES VON INNEN

Hüttenzauberkafee mit Vieille Poire	4 cl	9.00
Hauskaffee mit Haselnusslikör	4 cl	9.00
Schümli-Pflümli	4 cl	9.00
Kaffee Amaretto / Baileys	4 cl	9.00
Corretto Grappa	4 cl	7.00
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	4 cl	7.00
Münzenwetschgen, Glühwein, Holdrio, Jägertee, Fröschli	4 cl	7.00

MINERALWASSER & SODA

Offenausschank:

Eistee Zitrone, Coca-Cola, Sprite, Fanta, Schorle	20 cl	3.50
	30 cl	5.00
	50 cl	6.50
	100 cl	9.00
Hausgemachter Eistee	20 cl	5.00
	30 cl	6.00
	50 cl	7.30

Flaschen:

Coca Cola Zero Rivella Rot / Blau	33 cl	5.00
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Spicy Ginger Ale	20cl	5.00
Bort-Wasser mit oder ohne Kohlensäure	42.5 cl	5.00
	75 cl	7.00
	3 cl	2.50
Sirup für Kinder bis 6-jährig	20 cl	gratis



— ★ ★ ★ —
GRINDELWALD

APERITIFS & SPIRITUOSEN

Martini Bianco, Martini Rosso, Campari, Cynar	15%, 25%, 18 Vol.%	4 cl	7.00
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	7.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol.%	4 cl	5.00
Pernod	40 Vol.%	4 cl	5.00
Jägermeister	40 Vol.%	4 cl	5.00
Aperol	11 Vol.%	4 cl	9.00
Obstler, Chrüter, Pflümli, Kirsch, Zwetschgen, Williams	37.5 - 40 Vol.%	2 cl	6.00
Vieille Prune / Poire	37.5 - 40 Vol.%	2 cl	8.50
Zusatz Mineral, Orangensaft oder Spritz		10 cl	2.00
Aperol Spritz			11.50
Gespritzter Weisswein			7.50

GIN

Hendrick`s Gin	41.4 Vol.%	4 cl	8.00
Gin Mare	42.7 Vol.%	4 cl	10.00

BIER & APFELWEIN

Offenausschank:

Erdinger Weissbier	5.3 Vol.%	20 cl	4.50
	5.3 Vol.%	30 cl	5.50
	5.3 Vol.%	50 cl	7.00
Eichhof Urfrisch	4.9 Vol.%	20 cl	4.00
	4.9 Vol.%	30 cl	5.00
	4.9 Vol.%	50 cl	6.50

Flaschen:

Erdinger Urweisse	4.8 Vol.%	50 cl	7.00
Erdinger alkoholfrei mit Grapefruit	0.3 Vol.%	33 cl	6.00
Eichhof Alkoholfrei	0.0 Vol.%	33 cl	5.50
Calanda Radler	2.4 Vol.%	33 cl	6.00
Calanda Glatzsch Bügelbier	4.9 Vol.%	40 cl	6.50
Rugenbräu Amber Oberland	5.2 Vol.%	33 cl	7.00
Möhl Swizly Swiss Apple Cider	5.0 Vol.%	33 cl	6.00
Möhl Apfelwein trüb mit und ohne Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	7.00
Bschorle: Malz trifft auf Birne und Apfel	0.1 Vol.%	33 cl	6.00