



— ★ ★ ★ —
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	Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz	Lachs	Norwegen
Käse	Regional/ Schweiz		



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

FRÜHLINGSKARTE

VORSPEISEN | ENTRÉES | STARTERS

	KLEIN	GROSS
BLATTSALAT  mit gerösteten Kernen und hausgemachten Brot-Croûtons <i>Salade verte avec croûtons et graines grillées</i> <i>Leaf salad with roasted seeds and bread croutons</i>	8.50	11.50
SPARGELCRÈMESUPPE   Soupe à la crème d'asperges <i>Creamy asparagus soup</i>	9.00	14.50
BURRATA AUF SPARGELSALAT   Das Beste vom weissen und grünen Spargel an Himbeerdressing <i>Burrata sur salade d'asperges blanches et vertes avec Vinaigrette à la framboise</i> <i>Burrata on white and green asparagus salad with raspberry dressing</i>		22.50

Wählen Sie aus den folgenden Hausdressings aus:
Balsamico oder Französisch

Choisissez parmi les vinaigrettes maison suivantes:
Vinaigrette balsamique ou française

*You may choose between following house-dressings:
Balsamico or French*



— ★ ★ ★ —
GRINDELWALD

HAUPTGÄNGE | PLATS PRINCIPAUX | MAINS

GRILLIERTES RINDSENTRECÔTE 220G Côte de bœuf grillée <i>Grilled beef sirloin</i>	49.50
GRILLIERTE POULETBRUST 180G Poitrine de poulet grillée <i>Grilled chicken breast</i>	31.50
GRILLIERTE SCHWEINSNIERTÜCK 180G Morceau de rognon de porc grillé <i>Grilled pork loin</i>	33.50
GEGRILLTES LACHSSTEAK 150G Steak de saumon grillé <i>Grilled salmon steak</i>	30.50

Alle Gerichte werden mit weissen und grünen Spargeln serviert

Tous les plats sont servis avec des asperges blanches et vertes

All dishes are served with white and green asparagus

Wahlweise mit: Bräterli, Pommes Frites, Teigwaren und Sauce Hollandaise

Au choix avec: pommes de terre sautées, frites, des pâtes et sauce Hollandaise

Choice of side dishes: sautéed potatoes, French fries, pasta and sauce Hollandaise

PORTION WEISSER UND GRÜNER SPARGEL mit Sauce Hollandaise und Rohschinken Portion d'asperges blanches et vertes avec sauce hollandaise et jambon cru <i>Portion of white and green asparagus with hollandaise sauce and cured ham</i>	25.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

HAUSGEMACHTE PASTA | PÂTES MAISON | HOMEMADE PASTA

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH RAVIOLI  mit Frischkäse Raviolis à l'ail des ours et fromage frais <i>Wild garlic ravioli with cream cheese</i>	30.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

HAUSGEMACHTE DESSERTS | DESSERTS FAITS MAISON | HOMEMADE DESSERTS

HAUSGEMACHTER RHABARBERKUCHEN MIT VANILLEEIS	8.50
<i>Tarte à la rhubarbe maison avec glace à la vanille</i> <i>Homemade rhubarb tarte with vanilla ice cream</i>	
PORTION MARINIÈRE ERDBEEREN MIT SCHLAGRAHM	6.50
<i>Portion des fraises marinées avec crème chantilly</i> <i>Portion marinated strawberries with whipped cream</i>	
COUPE ROMANOFF	11.50
<i>Coupe Romanoff</i> <i>Vanilla ice cream and strawberries</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	6.50
Pinot Noir			5dl	29.00
Ananas Aprikose angenehme Säure			7.5dl	42.00
			15dl	85.00
Bärgwy AOC Riem, Daepf & Co., Wallis		Schweiz	1dl	6.50
Muscat Chasselas Amigne Marsanne Blanc			7.5dl	42.00
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	6.50
Pinot Noir			5dl	29.00
Reifes Bukett Karamell kandierte Kirschen			7.5dl	42.00
			15dl	85.00
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 8.50 7.5dl 56.00
Dézaley-Marsens AOC Grand Cru Chasselas Honig mineralisch vollmundig	Dubois Fils, Lavaux	Schweiz	1dl 8.50 7.5dl 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 9.50 7.5dl 63.00
Rabl Vinum Optimum Sauvignon blanc Schwarze Johannisbeeren roter, süsser Paprika schmelzig und langanhaltend	Weingut Rabl, Kamptal	Österreich	1dl 8.50 7.5dl 56.00
Cantalupi Chardonnay Salento IGP Chardonnay Zitrusfrüchte Honig erfrischende Säure	Conti Zecca, Puglia	Italien	1dl 7.50 7.5dl 49.00

SCHAUMWEIN

Prosecco Spumante Extra dry D.O.C. Trocken sehr feine und beständige Perlage	Goccia d'Oro, Venetien	Italien	1dl 7.50 7.5dl 49.00
Prosecco Rosé Spumante DOP Glera Pinot Noir Honigartige Apfelnoten rote Johannisbeere knackige Säure	Giacomo Montresor, Venetien	Italien	1dl 7.50 7.5dl 49.00
Champagne Louis Roederer Collection Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir Reichhaltiges Bouquet würziger Charakter fruchtig	Champagne	Frankreich	3.75dl 55.00 7.5dl 105.00



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

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				
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				



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

Rioja Parcela N°5
Tempranillo
Rote Früchte | Vanillenuancen | langer Abgang

Bodegas Luis Alegre, Rioja **Spanien** 7.5dl 63.00

FÜR DEN GROSSEN DURST

Blanc de Noir FlischFlisch
Pinot Noir
Saftig | cremig | Aprikosen- und Ananasnoten

Weingut Schnell, Graubünden **Schweiz** 15dl 85.00

Herzklopfa AOC «Selection Hüttenzauber»
Pinot Noir | Diolinoir | Zweigelt
Reife Erdbeere | sanfte Würze | mineralisch

Continelli, Graubünden **Schweiz** 15dl 116.00

Pinot Noir AOC 2014 FlischFlisch
Pinot Noir
Kandierte Kirsche | würzig | Karamellnote

Weingut Schnell, Graubünden **Schweiz** 15dl 85.00

Stelle di Notte
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Fruchtiger, erfrischender Auftakt | beerig | Trocken und harmonisch | erfrischende Säure

Kellerei St. George, Toskana **Italien** 15dl 89.00



— ★★ ★ —
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
Münzenzwetschgen, 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

APERITIFS & SPIRITUOSEN

Martini Bianco, Martini Rosso, Campari, Cynar	15%, 25%, 18 Vol.%	4 cl	7.00
-----------------------------------------------	--------------------	------	------



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

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 Gletsch 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