



— ★ ★ ★ —  
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
<b>BLATTSALAT</b>  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
<b>SPARGELCRÈMESUPPE</b>   Soupe à la crème d'asperges <i>Creamy asparagus soup</i>	9.00	14.50
<b>BURRATA AUF SPARGELSALAT</b>   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	<b>Italien</b>	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	<b>Schweiz</b>	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		<b>Schweiz</b>	1dl	6.50
Muscat   Chasselas   Amigne   Marsanne Blanc			7.5dl	42.00
Goldgelbe Farbe   Pfirsich   langes Finale				
Magico Bianco IGT	Tenuta Kornell, Südtirol	<b>Italien</b>	1dl	7.50
Pinot Blanc			7.5dl	49.00
Mineralisch   angenehme Säure   Aprikose				

## HAUSWEIN ROT «SELECTION HÜTTENZAUBER»

Pinot Noir AOC FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	<b>Schweiz</b>	1dl	6.50
Pinot Noir			5dl	29.00
Reifes Bukett   Karamell   kandierte Kirschen			7.5dl	42.00
			15dl	85.00
Herzklopf AOC	Continelli, Graubünden	<b>Schweiz</b>	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	<b>Italien</b>	1dl	6.50
Primitivo			7.5dl	42.00
Vanille   Kirschen   weicher Abgang				
Stelle di Notte IGT	Tenuta Caparzo, Toscana	<b>Italien</b>	1dl	7.50
Sangiovese			7.5dl	49.00
Brombeeren   erfrischende Säure   jugendliche Tannine			15dl	89.00



— ★★ ★ —  
GRINDELWALD

## WEISSWEIN FLASCHENQUALITÄT

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

## SCHAUMWEIN

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



— ★★ ★ —  
GRINDELWALD

## ROSÉ FLASCHENQUALITÄT

Nobler Rosé	Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	<b>Schweiz</b>	1dl	8.50
Pinot Noir			7.5dl	56.00
Quitte   Zitrusaromatik   erfrischend und spritzig				
Rosato di Merlot Gran Rosé DOC	Guido Brivio, Ticino	<b>Schweiz</b>	1dl	8.50
Merlot			7.5dl	56.00
Waldbeeren   harmonisch   saftiger Abgang				
Costa di Rose IGT	Umberto Cesari, Emilia- Romagna	<b>Italien</b>	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	<b>Schweiz</b>	1dl	9.50
Humagne Rouge			7.5dl	63.00
Waldbeeren   fruchtig   kraftvoll				
Valpolicella Classico DOP Ripasso	Giacomo Montresor, Venetien	<b>Italien</b>	1dl	8.50
Corvina   Veronese   Rondinella   Molinara			7.5dl	56.00
Vanille   beerig   anhaltende Röstnoten				
Zeder Cuvée IGT Dolomiten	Tenuta Kornell, Südtirol	<b>Italien</b>	1dl	9.50
Merlot   Cabernet Sauvignon   Lagrein			7.5dl	63.00
Würzig   fruchtig   reife Tannine				
Regieterre Syrah DOC	Musita S.r.l., Sicilia	<b>Italien</b>	7.5dl	63.00
Syrah				
Intensiver Duft   weiche Tannine   vollmundig				
5 Finques Reserva DOC	Castillo Perelada, Empordà	<b>Spanien</b>	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	<b>Schweiz</b>	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

Hüttenzauberkaffee 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