



— ★★ ★ —
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	Crevetten	Vietnam
Schwein	Schweiz	Brot & Backwaren	Schweiz & Frankreich
Käse	Familie Egger & Eigermilch	Lamm	Irland



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

Birgit Rossmann
Gastgeberin

Kamil Giecold
Küchenchef

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

SALATE | SALADES | SALADS

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

WINTERSALAT

Nüsslisalat mit Ei, Speck, gerösteten Kernen und Brot-Croûtons

Mâche avec œuf, lard, graines rôties et croûtons de pain

Lamb's lettuce with egg, bacon, roasted seeds and bread croutons

16.50 21.50

Wählen Sie aus den folgenden Hausdressings aus:
Balsamico, Französisch oder Kräuter-Vinaigrette

Choisissez parmi les vinaigrettes maison suivantes:
Vinaigrette balsamique, française ou vinaigrette aux herbes

You may choose between following house-dressings:
Balsamico, French or Herbal vinaigrette

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

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



— ★ ★ ★ —
GRINDELWALD

BERNER SPEZIALITÄTEN | SPÉCIALITÉS BERNOISES | BERNESE SPECIALITIES

- WINTER RÖSTI**   25.00
Kürbis- Kartoffelrösti garniert mit Rosenkohl und glasierten Maroni
Rösti de potiron et pommes de terre garni de choux de Bruxelles et de châtaignes glacées
Pumpkin and potato rösti garnished with Brussels sprouts and glazed chestnuts
- 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
- RACLETTE** 23.50
mit Gschwellti & Essiggemüse  
Raclette avec pommes de terre et légumes marinés
Raclette with potatoes and pickled vegetables
- 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

- 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
- GEBRATENES LAMM NIERSTÜCK CA. 250 G** 43.00
im Kräutermantel an einem kräftigen Holunderjus
Filet d'agneau en croûte d'herbes et jus de sureau
Lamb loin in a herb coating with elderberry jus
- 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

BURGER

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

GRATINIERTE SPINATGNOCCHI MIT SAUCE MORNAY 25.00

Gnocchis aux épinards gratinés avec sauce Mornay

Gratinated spinach gnocchi with Mornay sauce



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

HAUSGEMACHTE DESSERTS | DESSERTS FAITS MAISON | HOMEMADE DESSERTS

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

Herzklopf 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
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



— ★ ★ ★ —
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