

Grüessech und ♥-lich willkommen

im Alpinhotel Bort

Geniessen auf 1500 Metern über dem Alltag heisst bei uns:
Eine Karte voller feiner Klassiker, sowie abwechslungsreiche und überraschende Leckereien von unseren täglich wechselnden Empfehlungen.

Unser kleines Küchenteam verwendet vorwiegend Schweizer Fleisch.
Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser vollstes Vertrauen schenken können.

Poulet	Schweiz	Kalb	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz	Fleischerzeugnisse	Schweiz
Schwein	Schweiz	Crevetten	Vietnam
Lamm	Irland	Brot & Backwaren	Schweiz
Käse	Familie Egger & Eigermilch, Grindelwald		



VEGETARISCH

Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)
Aussi végétarien (même prix) | also vegetarian (same price)



VEGAN

Auch vegan erhältlich (gleicher Preis)
Aussi végétalien (même prix) | also vegan (same price)



GLUTENFREI

Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
Aussi sans gluten (même prix) | also gluten free (same price)

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

Kamil Giecold


Gastgeberin


Küchenchef

Preise in Schweizer Franken inklusive MwSt.
Tous les prix en francs suisses statuaire TVA incluse | All prices in Swiss francs statutory VAT included

*WIFI: Guest-Huettenzauber
Passwort: 3818-Grindelwald*

VORSPEISEN | ENTRÉE | STARTERS


	KLEIN	GROSS
BLATTSALAT  Variation von Blattsalaten mit gerösteten Kernen und hausgemachten Brot-Croûtons Salade verte avec croûtons et graines grillées <i>Leaf salad with roasted seeds and bread croutons</i>	7.00	11.00

GEMISCHTER SALAT  Variation von Blatt- und Gemüsesalaten mit gerösteten Kernen und hausgemachten Brot-Croûtons Salade mêlée avec croûtons et graines grillées <i>Mixed salad with roasted seeds and bread croutons</i>	11.00	14.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

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 herbes*

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 <i>Beef tartar, served with onion rings, pickled vegetables, capers, toast and butter</i>	19.00	28.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

SUPPEN | POTAGES | SOUPS

	KLEIN	GROSS
HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE  Soupe du jour fait à la maison <i>Soup of the day</i>	7.50	12.50
GULASCHSUPPE mit zarten Rindfleischstücken, Paprika und feinen Gewürzen Soupe de goulasch <i>Goulash soup</i>	12.50	17.50



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

GRINDELWALDER SPEZIALITÄTEN
SPÉCIALITÉS DE GRINDELWALD | SPECIALITIES FROM GRINDELWALD


GRINDELWALDER HOBELKÄSE VON DER KÄSEREI SIMON EGGER  28.50
serviert mit aromatischem Früchtebrot

Fromage à rebibes de Grindelwald de la fromagerie Simon Egger servi avec pain aux fruits
Sliced cheese from the Simon Egger cheese dairy in Grindelwald served with fruit bread

BORTPLÄTTLI 37.00

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

Berner Spezialitäten | SPÉCIALITÉS BERNOISES | BERNESE SPECIALITIES

BERNER RÖSTI  25.00
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 Weisswein-Kräuterpesto und Vorderschinken, überbacken
mit der Bort-Käsemischung, garniert mit einem Spiegelei, Essiggemüse und Röstzwiebeln
Tranches de pain grillées avec pesto des herbes au vin blanc 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 white wine and 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 27.00
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

KLASSIKER | CLASSIQUE | CLASSICS

ÄPLERMAKKARONI 19.50 23.50
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
à la crème servi avec d'oignons frits, purée de pommes et saucisse de bœuf
*Makkaroni with potatoes and bacon on cream cheese sauce, served with roasted onions,
apple purée and a beef sausage*

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL IN DER PFANNE GEBRATEN 25.00
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

KÄSSPÄTZLI PFANNE MIT GLASIERTEN ZWIEBELN 25.00
Spaetzli avec fromage servie aux oignons glacés
Spaetzli with cheese served with glazed onions

HAUPTGÄNGE | PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

<p>GEBRATENES LAMM NIERSTÜCK CA. 250 G 42.00 im Kräutermantel an einem kräftigen Holunderjus <i>Filet d'agneau en croûte d'herbes et jus de sureau</i> <i>Lamb loin in a herb coating with elderberry jus</i></p>
<p>GEBRATENE KALBSLEBERLI CA. 160 G 34.00 mit goldbraunen Zwiebelringen an fruchtigem Preiselbeerjus <i>Foie de veau poêlé avec rondelles d'oignons et jus d'airelles rouges</i> <i>Roasted veal liver with onion rings and cranberry jus</i></p>
<p>GEBRATENES RINDSENTRECÔTE CA. 220 G  49.00 mit Rucola, Fleur de Sel und zartem Wurzelgemüse <i>Entrecôte de bœuf rôtie avec roquette, fleur de sel et légumes-racines</i> <i>Roasted beef entrecote with rocket, fleur de sel and root vegetables</i></p>

Beilagen 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

BURGER

<p>BORT BURGER 32.50 Rindfleischburger mit Speck, Eisbergsalat, Gurke, Tomate, hausgemachtem Zwiebelconfit, BBQ-Sauce und Spiegelei, serviert mit Pommes Frites <i>Burger de bœuf avec lard, salade iceberg, concombre, tomate, confit d'oignons maison, sauce BBQ et œuf au plat, servi avec des frites</i> <i>Beef burger with bacon, iceberg lettuce, cucumber, tomato, homemade onion confit, BBQ sauce and fried egg, served with French fries</i></p>
<p>BORT CHICKEN BURGER 26.50 gebratene Pouletbrust mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, mit hausgemachter Cocktailsauce und Spiegelei, serviert mit Pommes Frites <i>Chicken Burger avec laitue iceberg, concombre, tomate, oignons, avec sauce cocktail maison et œuf au plat, servi avec des frites</i> <i>Chicken burger with iceberg lettuce, cucumber, tomato, onions, with homemade cocktail sauce and fried egg, served with French fries</i></p>
<p>GREEN MOUNTAIN BURGER  26.50 Pflanzlicher Burger mit Halloumikäse, Antipasti & Guacamole, dazu Pommes Frites <i>Burger végétal au fromage halloumi, antipasti & guacamole, servi avec frites</i> <i>Plant-based burger with halloumi cheese, antipasti & guacamole, served with French fries</i></p>



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

HAUSGEMACHTE DESSERTS | DESSERTS FAITS MAISON | HOMEMADE DESSERTS

TAGESDESSERT	6.00
täglich wechselndes Dessert Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	
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	8.00
Moscato			7.5dl	58.00
Süß weich mit Frucht- und Blumennoten				

HAUSWEIN WEISS «SELECTION HÜTTENZAUBER»

Blanc de Noir AOC FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	1dl	6.50
Pinot Noir			3.75dl	24.00
Ananas Aprikose angenehme Säure			7.5dl	44.00
			15dl	87.00
Bärgwy AOC	Riem, Daepf & Co., Wallis	Schweiz	1dl	6.00
Muscat Chasselas Amigne Marsanne Blanc			7.5dl	42.00
Goldgelbe Farbe Pfirsich langes Finale				
Magico Bianco IGT	Tenuta Kornell, Südtirol	Italien	1dl	6.00
Pinot Blanc			7.5dl	42.00
Mineralisch angenehme Säure Aprikose				

HAUSWEIN ROT «SELECTION HÜTTENZAUBER»

Pinot Noir AOC FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	1dl	6.50
Pinot Noir			3.75dl	24.00
Reifes Bukett Karamell kandierte Kirschen			7.5dl	44.00
			15dl	87.00
Herzklopfa AOC	Continelli, Graubünden	Schweiz	1dl	8.80
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	6.00
Primitivo			7.5dl	41.00
Vanille Kirschen weicher Abgang				
Stelle di Notte IGT	Tenuta Caparzo, Toscana	Italien	1dl	6.50
Sangiovese			7.5dl	49.00
Brombeeren erfrischende Säure jugendliche Tannine			15dl	85.00



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

WEISSWEIN FLASCHENQUALITÄT

Nobler Weisser Riesling-Sylvaner Fruchtig Muskat erfrischend	Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	Schweiz	1dl 7.5dl	7.50 56.00
Dézaley-Marsens AOC Grand Cru Chasselas Honig mineralisch vollmundig	Dubois Fils, Lavaux	Schweiz	1dl 7dl	8.50 63.00
Cuvée Florence AOC Chasselas Pinot blanc Petite Arvine Melone frisch leicht mineralisch	Cave Emery, Valais	Schweiz	7.5dl	59.00
Petite Arvine L'Opaline AOC Petite Arvine Fruchtig floral dezent salziger Abgang	Cave Emery, Valais	Schweiz	1dl 7.5dl	9.00 67.00
Rabl Vinum Optimum Sauvignon blanc Schwarze Johannisbeeren roter, süsser Paprika schmelzig und langanhaltend	Weingut Rabl, Kamptal	Österreich	1dl 7.5dl	8.00 56.00
Cantalupi Chardonnay Salento IGP Chardonnay Zitrusfrüchte Honig erfrischende Säure	Conti Zecca, Puglia	Italien	1dl 7.5dl	5.60 42.00

ROSÉ FLASCHENQUALITÄT

Nobler Rosé	Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	Schweiz	1dl	8.00
Pinot Noir			7.5dl	55.00
Quitte Zitrusaromatik erfrischend und spritzig				
Rosato di Merlot Gran Rosé DOC	Guido Brivio, Ticino	Schweiz	1dl	7.20
Merlot			7.5dl	54.00
Waldbeeren harmonisch saftiger Abgang				
Costa di Rose IGT	Umberto Cesari, Emilia- Romagna	Italien	1dl	7.00
Sangiovese			7.5dl	49.00
Erdbeere Himbeere Kirsche Granatapfel lang und aromareich				

ROTWEIN FLASCHENQUALITÄT

Le Secret d'Aphrodite AOC	Cave Emery, Valais	Schweiz	1dl	8.80
Humagne Rouge			7.5dl	63.00
Waldbeeren fruchtig kraftvoll				
Valpolicella Classico DOP Ripasso	Giacomo Montresor, Venetien	Italien	1dl	7.50
Corvina Veronese Rondinella Molinara			7.5dl	53.00
Vanille beerig anhaltende Röstnoten				
Zeder Cuvée IGT Dolomiten	Tenuta Kornell, Südtirol	Italien	1dl	8.50
Merlot Cabernet Sauvignon Lagrein			7.5dl	62.00
Würzig fruchtig reife Tannine				
Regieterre Syrah DOC	Musita S.r.l., Sicilia	Italien	7.5dl	56.00
Syrah				
Intensiver Duft weiche Tannine vollmundig				
5 Finques Reserva DO	Castillo Perelada, Empordà	Spanien	1dl	8.50
Merlot Cab. Sauvignon Garnatxa Syrah weitere			7.5dl	62.00
Cassis pfeffrig leichte Holzaromen				



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

FÜR DEN GROSSEN DURST

Blanc de Noir FlischFlisch Pinot Noir Saftig cremig Aprikosen- und Ananasnoten	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	15dl	87.00
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	87.00
Stelle di Notte Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Fruchtiger, erfrischender Auftakt beerig Trocken und harmonisch erfrischende Säure	Kellerei St. George, Toskana	Italien	15dl	85.00



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

SCHAUMWEIN

Prosecco Spumante Extra dry D.O.C.	Goccia d'Oro, Venetien	Italien	1dl	7.00
Trocken sehr feine und beständige Perlage			7.5dl	49.00
Prosecco Rosé Spumante DOP Millesimato Giacomo Montresor, Venetien		Italien	1dl	7.50
Gelra Pinot Noir			7.5dl	54.00
Honigartige Apfelnoten rote Johannisbeere knackige Säure				
Champagne Louis Roederer Collection	Champagne	Frankreich	3.75dl	55.00
Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir			7.5dl	105.00
Reichhaltiges Bouquet würziger Charakter fruchtig				

COCKTAIL

Cipriani Bellini 5.5 %		Italien	2dl	12.90
------------------------	--	----------------	-----	-------



— ★★ ★ —
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 Vielle 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 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