



— ★ ★ ★ —
GRINDELWALD

Willkommen Lieber Gast

UNSERE PASSION

GESCHÄTZTER GAST

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.

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN MIT GUTEM
AUS KÜCHE UND KELLER.

TAG FÜR TAG GEBEN WIR UNSER BESTES, DAMIT IHR AUFENTHALT
UNVERGESSLICH WIRD UND
SIE SICH NACH «STRICH UND FADEN» VERWÖHNT FÜHLEN.

GERNE **UNTERSTÜTZEN** WIR DICH BEI DER PLANUNG, SEI ES EIN
AUSFLUG ODER EINEM ANDEREN EVENT.
ZÖGERE NICHT UND LASSE UNS DAS GEWÜNSCHTE, **INDIVIDUELLE**
ANGEBOT FÜR DICH ZUSAMMENSTELLEN.

WIR **FREUEN** UNS, DICH ZU BEGRÜSSEN UND WÜNSCHEN
DIR VIEL SPASS BEI EINEM DER SCHÖNSTEN DINGE DES LEBENS,
ESSEN & TRINKEN

MICO GABRIEL
HOTELDIREKTOR KÜCHENCHEF

SOWIE DAS GESAMTE BORT-TEAM

WIFI: 3818-GRINDELWALD



— ★ ★ ★ —
GRINDELWALD

Willkommen Lieber Gast

UNSERE PASSION

FLEISCH & FISCH HERKUNFTSDEKLARATION

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 WELCHEN WIR UNSER VOLLES VERTRAUEN SCHENKEN KÖNNEN. IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN GUTEN APPETIT UND EINEN TOLLEN AUFENTHALT BEI UNS IM RESTAURANT BORT.

MÖCHTEST DU **TEILEN?** KEIN PROBLEM, WIR VERRECHNEN CHF 7.00 PRO ZUSÄTZLICHEN TELLER. **BEILAGEN WECHSELN?** AUCH KEIN PROBLEM, HIER VERRECHNEN WIR CHF 5.00.
DIE **WARTEZEIT ÜBERBRÜCKEN?** DANN HOLE DIR EIN GESELLSCHAFTSSPIEL BEI UNS.

* ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEEN UND / ODER INTOLERANZ AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

POULET SCHWEIZ / RINDFLEISCH SCHWEIZ
KÄSE FAMILIE EGGER & EIGERMILCH
FLEISCHERZEIGNISSE SCHWEIZ
SCHWEIN SCHWEIZ
REH ÖSTERREICH
ENTE FRANKREICH

AUCH VEGETARISCH ERHÄLTlich (GLEICHER PREIS)
AUSSI VÉGÉTARIEN (MÊME PRIX) | ALSO VEGETARIAN (SAME PRICE)



AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich (GLEICHER PREIS)
AUSSI SANS GLUTEN (MÊME PRIX) | ALSO GLUTEN FREE (SAME PRICE)



AUCH VEGAN ERHÄLTlich (GLEICHER PREIS)
FRAGE UNSER PERSONAL
AUSSI VÉGÉTALIEN (MÊME PRIX) | ALSO VEGAN (SAME PRICE)



PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
TOUS LES PRIX EN FRANCS SUISSES STATUTAIRE TVA INCLUSE.
ALL PRICES IN SWISS FRANCS STATUTORY VAT INCLUDED



— ★ ★ ★ —
GRINDELWALD

Geschichtes Karte

HISTORIE

HOCH ÜBER **GRINDELWALD**, DORT WO DIE BERGE NÄHER WIRKEN ALS DER ALLTAG, STEHT DAS **ALPINHOTEL BORT** WIE EIN VERTRAUTER FREUND AM HANG. SEIT GENERATIONEN IST ES EIN ORT, AN DEM DIE ZEIT LANGSAMER WIRD UND DIE WELT PLÖTZLICH EINFACHER ERSCHEINT.

ES HEISST, FRÜHER SEI AN DIESEM FLECK EINE KLEINE ALPHÜTTE GESTANDEN, IN DER EIN HIRTE MIT SEINER **FAMILIE** LEBTE. DIE KINDER SCHRIEBEN IM SOMMER MIT STÖCKEN GESCHICHTEN IN DIE ERDE, WÄHREND DIE KÜHE GEMÜTLICH UM SIE HERUM TROTTETEN. WENN DER HIRTE ABENDS AUF DER BANK SASS, BLICKTE ER ZUM **MAJESTÄTISCHEN** EIGER HINÜBER UND SAGTE: „WER HIER OBEN EINMAL SITZT, FINDET IMMER WIEDER ZURÜCK.“ EINES TAGES TRAF EIN JUNGER WANDERER AUF DIE FAMILIE. ER WAR **ERSCHÖPFT** UND SUCHTE EINEN PLATZ ZUM AUSRUHEN.

DIE **HIRTENFAMILIE** GAB IHM MILCH, BROT UND EINEN PLATZ AM WARMEN HERD. DER WANDERER WAR SO BEWEGT VON DER GASTFREUNDSCHAFT UND DEM BLICK ÜBER DAS GRINDELWALDER TAL, DASS ER SAGTE:

„DIESER ORT MUSS GETEILT WERDEN. **JEDER MENSCH** VERDIENT ES, SO EINEN MOMENT ZU ERLEBEN.“

SO BEGANN – ZUMINDEST LAUT DER LEGENDE – DIE GESCHICHTE DES HEUTIGEN ALPINHOTEL BORT: EIN HAUS, DAS GEBAUT WURDE, UM MENSCHEN WILLKOMMEN ZU HEISSEN. EIN ORT, AN DEM DIE SEELE AUFTANKT, DIE BERGE ZUR BÜHNE WERDEN UND JEDES LÄCHELN EIN WENIG LÄNGER BLEIBT.

HEUTE SPÜRT MAN DIESEN **GEIST** IMMER NOCH. OB IM SOMMER BEIM FRÜHSTÜCK AUF DER SONNENTERRASSE ODER IM WINTER, WENN DIE ERSTEN SKISPUREN DIREKT VOR DER HOTELTÜR IM SCHNEE GLITZERN – BORT IST KEIN ZUFALLSTREFFER. ES IST EIN GEFÜHL. EIN KLEINES ZUHAUSE AUF 1'600 METERN.

UND WER DEN BLICK DES ALTEN HIRTEN ZUM EIGER EINMAL GETEILT HAT, WEISS GENAU:

MAN KOMMT IMMER WIEDER ZURÜCK.

Herbst KARTE



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

VORSPEISEN | ENTRÉES | STARTERS

KÜRBISSUPPE 9.50/13.00

MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN, KÜRBISÖL



SOUPE À LA COURGE AVEC GRAINES DE COURGE GRILLÉES ET
HUILE DE PÉPINS DE COURGE

PUMPKIN SOUP WITH ROASTED PUMPKIN SEEDS AND PUMPKIN
SEED OIL

NÜSSLISALAT 19.50/25.00

MIT EI, SPECK UND EINGELEGTE PILZEN, AN HAUSGEMACHTEM
HIMBEERDRESSING



SALADE DE RAMPON AVEC ŒUF, LARD ET CHAMPIGNONS MARINÉS,
SERVIE AVEC UNE VINAIGRETTE MAISON À LA FRAMBOISE

LAMB'S LETTUCE SALAD WITH EGG, BACON AND MARINATED
MUSHROOMS, SERVED WITH HOMEMADE RASPBERRY DRESSING

Herbst KARTE



— ★ ★ ★ —
GRINDELWALD

HAUPTGANG | PLATS PRINCIPAUX | MAINS

REHPFEFFER 35.00

TRADITIONELL GARNIERT

MIT SPÄTZLI, ROTKRAUT, GLASIERTEN MARRONI UND APFEL

CIVET DE CHEVREUIL GARNI À L'ANCIENNE AVEC SPÄTZLI, CHOU
ROUGE, MARRONS GLACÉS ET POMME

TRADITIONAL VENISON STEW WITH GARNISH SERVED WITH
SPÄTZLI, RED CABBAGE, GLAZED CHESTNUTS AND APPLE

WILDENTE 35.00

WILDDDEMIGLACE

MIT GNOCCHI, ROSENKOHL, IN BUTTER GESCHWENKTEN PFLAUMEN

CANARD SAUVAGE, SAUCE AU DEMI GLACE GNOCCHIS AUX CÈPES,
CHOUX DE BRUXELLES ET PRUNES SAUTÉES AU BEURRE

WILD DUCK WITH WHITE DEMI-GLACE SAUCE, PORCINI GNOCCHI,
BRUSSELS SPROUTS AND BUTTERED PLUMS

HAUSGEMACHTE WILD-DESSERTS DESSERTS D'AUTOMNE FAITS MAISON HOMEMADE AUTUMN DESSERTS

VERMICELLE 13.00

MIT MERENGUE UND VANILLEEIS, RAHM

VERMICELLES AVEC MERINGUE, GLACE À LA VANILLE ET CRÈME
FOUETTÉE

VERMICELLES WITH MERINGUE, VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED
CREAM

Vorspeisen KARTE

SALATE

BLATTSALAT 9.50/11.50



MIT GERÖSTETEN KERNEN UND HAUSGEMachten BROt-CROÛTONS
SALADE VERTE AVEC CROÛTONS ET GRAINES GRILLÉES
LEAF SALAD WITH ROASTED SEEDS AND BREAD CROUTONS

GEMISCHTER SALAT 11.50/16.50



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

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

TATAR

BORT RINDSTATAR 140 G 27.50



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

SUPPEN

HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE 8.50/ 13.50



SOUPE DU JOUR FAIT À LA MAISON
SOUP OF THE DAY

Hauptgang KARTE



— ★ ★ ★ —
GRINDELWALD

GRINDELWALDER SPEZIALITÄTEN

GRINDELWALDER HOBELKÄSE 26.00 **VON DER KÄSEREI SIMON EGGER**



FROMAGE À REBIBES DE GRINDELWALD DE LA FROMAGERIE SIMON EGGER.

SLICED CHEESE FROM THE SIMON EGGER CHEESE DAIRY IN GRINDELWALD.

BORTPLÄTTLI 37.00



MIT ROHSCHINKEN, BÜNDNER TROCKENFLEISCH, TROCKENWURST UND GRINDELWALDER HOBELKÄSE.

ASSIETTE AVEC JAMBON CRU, VIANDE SÉCHÉE DES GRISONS, SAUCISSON SEC ET FROMAGE À REBIBES.

PLATE WITH RAW HAM, GRAUBÜNDEN DRIED MEAT, DRIED SAUSAGE AND SLICED CHEESE.

Hauptgang KARTE

SPEZIALITÄTEN

BORT RÖSTI 25.00



MIT GEMÜSE UND KÄSE ÜBERBACKEN, GARNIERT MIT SPIEGELEI
GARNI DE LÉGUMES ET DE FROMAGE, GARNI D'UN ŒUF AU PLAT
TOPPED WITH VEGETABLES AND CHEESE, GARNISHED WITH A
FRIED EGG

BERNER RÖSTI 26.00



MIT GEBRATENEM SPECK, GLASIERTEN ZWIEBELN UND KÄSE
ÜBERBACKEN, GARNIERT MIT SPIEGELEI
RÖSTI BERNOIS AU LARD, OIGNONS, FROMAGE ET ŒUF AU PLAT
BERNESE RÖSTI WITH FARMER'S BACON, ONIONS AND FRIED EGG

BORT KÄSESCHNITTE 26.00

GERÖSTETE BROTSCHNITZEN MIT WEISSWEIN UND
VORDERSCHINKEN, ÜBERBACKEN
MIT RACLETTEKÄSE, GARNIERT MIT EINEM SPIEGELEI, ESSIGGEMÜSE
UND RÖSTZWIEBELN

TRANCHES DE PAIN GRILLÉES AVEC VIN BLANC ET JAMBON,
GRATINÉ AVEC FROMAGE À RACLETTE, GARNI D'UN ŒUF AU PLAT,
DE LÉGUMES AU VINAIGRE ET D'OIGNONS GRILLÉS

SLICES OF BREAD WITH WHITE WINE AND HAM, TOPPED WITH
RACLETTE CHEESE GARNISHED WITH A FRIED EGG, PICKLED
VEGETABLES AND FRIED ONIONS



BORT KÄSEFONDUE (AB 2 PERS.) PRO PERSON 28.50

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



— ★ ★ ★ —
GRINDELWALD

Hauptgang KARTE

KLASSIKER

ÄLPLERMAKKARONI 20.50 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

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 30.00

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 25.50

MIT ZWIEBELSAUCE, DAZU RÖSTI ODER POMMES

SAUCISSE DE VEAU GRILLÉE À SAUCE L'OIGNONS AVEC FRITES OU
RÖSTI

GRILLED VEAL SAUSAGE WITH ONION SAUCE WITH FRENCH FRIES
OR RÖSTI



BORT RINDSTATAR 210 G 41.50



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



— ★ ★ ★ —
GRINDELWALD

Hauptgang KARTE

BURGER

XXL BULLDOG BURGER 35.50

RINDFLEISCHBURGER MIT SPECK, SALAT, TOMATE,
HAUSGEMACHTEM ZWIEBELCONFIT, KÄSE, COCKTAILSAUCE,
SERVIERT MIT POMMES FRITES

BURGER DE BŒUF AVEC BACON, LAITUE, TOMATE, CONFIT
D'OIGNONS MAISON, FROMAGE, SAUCE COCKTAIL, SERVI AVEC DES
FRITES

BEEF BURGER WITH BACON, LETTUCE, TOMATO, HOMEMADE ONION
CONFIT, CHEESE, COCKTAIL SAUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES

BORT CHICKEN BURGER 30.00

GEBRATENE POULETBRUST MIT SALAT, TOMATE, KÄSE UND MIT
HAUSGEMACHTER CURRYSAUCE, SERVIERT MIT POMMES FRITES

POITRINE DE POULET RÔTIE AVEC SALADE, TOMATE, FROMAGE ET
SAUCE AU CURRY MAISON, SERVIE AVEC DES FRITES

ROASTED CHICKEN BREAST WITH SALAD, TOMATO, CHEESE AND
HOMEMADE CURRY SAUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES

GREEN MOUNTAIN BURGER 29.50



PFLANZLICHER BURGER MIT KÄSE, RUCOLA & GUACAMOLE, DAZU
POMMES FRITES

BURGER VÉGÉTAL AU FROMAGE, ROQUETTE ET GUACAMOLE, SERVI
AVEC DES FRITES

PLANT-BASED BURGER WITH CHEESE, ARUGULA & GUACAMOLE,
SERVED WITH FRENCH FRIES

PORTION POMMES 9.00 11.00



PORTION DE FRITES

PORTION FRENCH FRIES

Kleine Gäste Kinderkarte

GARFIELD 7.00

PORTION POMMES
PORTION OF FRENCH FRIES

HARRY POTTER 13.50

ÄLPLERMAKKRONEN
SWISS ALPINE MACARONI WITH CHEESE, POTATOES, BACON AND
ONIONS

NEMO 13.50

FISCHSTÄBLI MIT GEMÜSE
FISH FINGERS WITH VEGETABLES

DAISY DUCK 14.50

POULETKNUSPERLI MIT POMMES
CRISPY CHICKEN STRIPS WITH FRENCH FRIES

SPIDERMAN 15.50

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT MIT POMMES
BREADED PORK SCHNITZEL WITH FRENCH FRIES

PLUTO 13.00

1 PAAR WIENERLI MIT POMMES
TWO VIENNESE SAUSAGES WITH FRENCH FRIES

AL CAPONE 12.50

TEIGWAREN MIT TOMATENSAUCE
PASTA WITH TOMATO SAUCE

ERWACHSENENPORTION 24.50



Dessert KARTE



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

SÜSSES

HAUSGEMACHTE FRUCHTWÄHE 6.50

TARTES AUX FRUITS FAIT MAISON
HOMEMADE FRUIT CAKE

MIT RAHM + 1.50

AVEC CHANTILLY
WITH WHIPPED CREAM

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE 9.70

STRUDEL AUX POMMES AVEC SAUCE À LA VANILLE
APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE

Übernachtungs KARTE



— ★★ ★ —
GRINDELWALD

ZIMMER BUCHEN?

ZIMMERTYPEN

DAS **HOTEL** HAT ZEHN ZIMMER, DIE ZWISCHEN **ZWEI** UND **SECHS** PERSONEN PLATZ BIETEN.

- DOPPELZIMMER / BUDGET-DOPPELZIMMER – IDEAL FÜR PAARE ODER ZWEI PERSONEN.
- VIERBETTZIMMER / SUPERIOR-VIERBETTZIMMER – MIT KOMBINATION AUS DOPPEL- UND EINZELBETTEN, GEEIGNET FÜR FAMILIEN.
- SECHSBETTZIMMER – GROSSZÜGIG UND FUNKTIONAL FÜR GRUPPEN ODER FAMILIEN MIT KINDERN, OFT MIT DOPPEL-, EINZEL- UND ETAGENBETTEN.

ALLE **ZIMMER** WURDEN RENOVIERT UND SIND HELL, MIT HOLZ AUSGESTATTET UND IN EINEM **MODERNEN** ALPENSTIL GEHALTEN. AUSSTATTUNG

- DUSCHE/WC (IN DEN MEISTEN ZIMMERN DIREKT INTEGRIERT, IN MANCHEN BUDGET-ZIMMERN ALS PRIVATE EXTERNE LÖSUNG).
- KOSTENFREIES WLAN.
- FLACHBILD-TV MIT SATELLITENKANÄLEN.
- HAARTROCKNER IM BAD.

BESONDERHEITEN

- VIELE ZIMMER HABEN EINEN PANORAMABLICK AUF DIE EIGERNORDWAND ODER DEN GRINDELWALDGLETSCHER.
- DAS AMBIENTE IST SCHLICHT, ABER SEHR GEMUESSLICH – MIT VIEL HOLZ UND KLAREN LINIEN.
- FAMILIENFREUNDLICH: **DIREKT VOR DEM HOTEL** GIBT ES EINEN GROSSEN SPIELPLATZ MIT KLETTERGERÄTEN, RUTSCHEN UND EINEM KLEINEN BACHLAUF.
- GÄESTE LOBEN DIE RUHE

BUCHUNGEN NEHMEN WIR SEHR GERNE AUF DER FOLGENDEN E-MAIL ADRESSE AN:

BORT@HUETTENZAUBER.CH ODER **+41 33 853 17 62**