

ALPIN
HOTEL
BORT

— ★★ ★ —
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

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 ALLERGIEN 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

Geschichtes Karte

HISTORIE

HOCH ÜBER **GRINDELWALD**, DORT WO DIE BERGE NÄHER WIRKEN ALS DER ALLTAG, STEHT DAS **ALPINHOTEL BORT** WIE EIN VERTRAUETER 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** VERDIEN T 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.



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

CÄSAR SALAD MIT POULEDSTREIFEN 18.80

SALADE CÉSAR AUX LANIÈRES DE POULET

CAESAR SALAD WITH CHICKEN STRIPS

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



— ★★★ —
GRINDELWALD

Vorspeisen KARTE

FRÜHLINGSROLLEN

HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN 3 STK. 13.00 / 5 STK. 20.50 
SWEET-CHILISAUCE UND ASIATISCHER COLESLAW SALAT
ROULEAUX DE PRINTEMPS SERVIS AVEC UNE SAUCE AU CHILI ET
SALADE DE CHOUX
HOMEMADE SPRING ROLLS SERVED WITH SWEET CHILI SAUCE AND
ASIAN COLESLAW SALAD

FRÜHLINGSROLLEN SIND EIN BELIEBTES GERICHT AUS DER
ASIATISCHEN KÜCHE UND STAMMEN URSPRÜNGLICH AUS CHINA.
TRADITIONELL WURDEN SIE ZUM FRÜHLINGSFEST GEGESSEN –
DAHER DER NAME.

LES ROULEAUX DE PRINTEMPS SONT UN PLAT POPULAIRE DE LA
CUISINE ASIATIQUE ET SONT ORIGINAIRES DE CHINE.
TRADITIONNELLEMENT, ILS ÉTAIENT CONSOMMÉS LORS DE LA FÊTE
DU PRINTEMPS, D'OÙ LEUR NOM.

SPRING ROLLS ARE A POPULAR DISH IN ASIAN CUISINE AND
ORIGINALLY COME FROM CHINA. TRADITIONALLY, THEY WERE
EATEN DURING THE SPRING FESTIVAL, WHICH IS WHERE THEIR
NAME COMES FROM.



— ★★★ —
GRINDELWALD

VorSpeisen KARTE

SUPPEN

HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE 8.50/ 13.50
SOUPE DU JOUR FAIT À LA MAISON
SOUP OF THE DAY



GULASCHSUPPE 12.50/17.50
MIT ZARTEN RINDFLEISCHSTÜCKEN, PAPRIKA UND FEINEN
GEWÜRZEN
SOUPE DE GOULASCH
GOULASH SOUP

MELONEN- MANGO KALTSCHALE 13.00
MIT MINZE
SOUPE FROIDE MELON-MANGUE À LA MENTHE
MELON-MANGO COLD SOUP WITH MINT



ALPIN
HOTEL
BORT

— ★★★ —
GRINDELWALD

Hauptgang KARTE

GRINDELWALDER SPEZIALITÄTEN

GRINDELWALDER HOBELKÄSE 26.00
VON DER KÄSEREI SIMON EGGER



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 ROHSCHINKEN, BÜNDNER TROCKENFLEISCH, TROCKENWURST
UND GRINDELWALDER HOBELKÄSE, SERVIERT
MIT AROMATISCHEM FRÜCHTEBROT
ASSIETTE AVEC JAMBON CRU, VIANDE SÉCHÉE DES GRISONS,
SAUCISSON SEC ET FROMAGE À REBIBES, SERVI AVEC PAIN AUX
FRUITS
PLATE WITH RAW HAM, GRAUBÜNDEN DRIED MEAT, DRIED
SAUSAGE AND SLICED CHEESE, SERVED WITH FRUIT BREAD

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

GNOCCHI MIT PILZRAHM SAUCE 25.00

ÜBERBACKEN MIT KÄSE
GNOCCHIS À LA SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS
GRATINÉS AU FROMAGE
GNOCCHI WITH CREAMY MUSHROOM SAUCE
GRATINATED WITH CHEESE

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

Hauptgang KARTE

FLEISCH

GEBRATENES SCHWEINSSTEAK 33.50

MIT TAGESGEMÜSE AN PFIFFERLINGS SAUCE

STEAK DE PORC RÔTI AUX LÉGUMES DU JOUR ET SAUCE AUX GIROLLES

ROAST PORK STEAK WITH VEGETABLES OF THE DAY AND CHANTERELLE SAUCE



GEBRATENE POULETBRUST SUPREME 32.50

MIT TAGESGEMÜSE AN PROVENÇAL SAUCE

SUPRÊME DE BLANC DE POULET RÔTI AUX LÉGUMES DU JOUR SAUCE PROVENÇALE

ROASTED CHICKEN BREAST SUPREME WITH VEGETABLES OF THE DAY IN PROVENÇAL SAUCE



GEBRATENES RINDSENTRECÔTE 49.00

MIT TAGESGEMÜSE AN KALBSJUS

ENTRECÔTE DE BŒUF RÔTIE AUX LÉGUMES DU JOUR ET JUS DE VEAU

ROASTED BEEF ENTRECOTE WITH VEGETABLES OF THE DAY AND VEAL JUS



BEILAGE NACH WAHL:

POMMES FRITES, BRATERLI, 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

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, SERVE 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



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

KAISERSCHMARREN MIT APFELMUS 14.00

CRÊPES COUPÉES À LA COMPÔTE DE POMMES
CUT UP PANCAKES WITH APPLE SAUCE

ERDBEERTIRAMISU 9.50

TIRAMISU AUX FRAISES
STRAWBERRY TIRAMISU

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**