

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

# Geschichte KARTE



— ★★★ —  
GRINDELWALD

## 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** VERDIENGT 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

## VORSPEISEN | ENTRÉES | STARTERS

**\*BLATTSALAT** 8.00 / 13.00

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 / 15.50

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:  
**ITALIENISCH ODER FRANZÖSISCH***

*CHOISISSEZ PARMIS LES VINAIGRETTES MAISON SUIVANTES:  
VINAIGRETTE BALSAMIQUE OU FRANÇAISE  
YOU MAY CHOOSE BETWEEN FOLLOWING HOUSE-DRESSINGS:  
BALSAMICO OR FRENCH*

**BORT RINDSTATAR 140 G** 28.50

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

**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



— ★★★ —  
GRINDELWALD

# Spezialitäten KARTE

## SPÉCIALIÉS | SPECIALITIES

### 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

## BERNER 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

# Hauptgang KARTE

## KLASSIKER

### ÄPLERMAKKARONI 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 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

### 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 PFIFFERLINGSAUCE

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 PROVENCALSAUCE

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

ROASTED CHICKEN BREAST SUPREME WITH VEGETABLES OF THE DAY IN PROVENCAL 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, SERVI 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





— ★★★ —  
GRINDELWALD

# Hauptgang KARTE

## PASTA

**TAGES RAVIOLI** – FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH AUSKUNFT  
RAVIOLI DU JOUR – DEMANDEZ À NOTRE PERSONNEL  
DAILY RAVIOLI – ASK OUR STAFF FOR DETAILS



**STEINPILZ GNOCCHI** 24.00

MIT PARMESANSAUCE UND ROSENKOHL

GNOCCHIS AUX CÈPES

AVEC SAUCE AU PARMESAN ET CHOUX DE BRUXELLES  
PORCINI GNOCCHI

WITH PARMESAN SAUCE AND BRUSSELS SPROUTS





— ★★ ★ —  
GRINDELWALD

# Dessert KARTE

## SÜSSES

**HAUSGEMACHTE FRUCHTWÄHE 7.00**  
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 COMPOTE DE POMMES  
CUT UP PANCAKES WITH APPLE SAUCE

SCHAUENOCH IN UNSERE GLACENKARTE REIN...  
VEUILLEZ ÉGALEMENT CONSULTER NOTRE CARTE DES GLACES...  
PLEASE ALSO HAVE A LOOK AT OUR ICE CREAM MENU...



— ★★ ★ —  
GRINDELWALD

# Wein KARTE

## WAS IST WEIN..?

### DIE KLEINE WAHRHEIT ÜBER WEIN

ES GIBT EINE ALTE GESCHICHTE, DIE WINZER GERNE ERZÄHLEN – WAHRSCHEINLICH, WEIL SIE EIN BISSCHEN WAHR UND EIN BISSCHEN GELOGEN IST.

EIN JUNGER MANN FRAGTE EINST EINEN ALTEN WEINBAUER:

**„WIE MACHT MAN EIGENTLICH EINEN RICHTIG GUTEN WEIN?“**

DER ALTE BAUER LEGTE DIE HÄNDE AUF DEN BAUCH, SEUFZTE TIEF UND SAGTE:

„GANZ EINFACH, BUEB. DU PFLANZT REBEN, DU PFLEGST SIE JAHRELANG, DU KÄMPFST GEGEN REGEN, SONNE, HAGEL, SCHNECKEN, TOURISTEN UND MARKETINGBERATER... UND AM ENDE ENTSCHIEDET DIE NATUR TROTZDEM, OB'S WAS GEWORDEN IST.“  
DER JUNGE MANN LACHTE. „UND WAS IST DANN DEINE AUFGABE?“

DER BAUER GRINSTE:

„MEINE AUFGABE? ICH TUE SO, ALS HÄTTE ICH ALLES UNTER KONTROLLE. DAS MACHT DEN WEIN TEURER.“

SEIT DIESEM TAG WEISS MAN:

WEIN IST WIE DAS LEBEN. MAN KANN ALLES RICHTIG MACHEN – UND TROTZDEM WIRD'S MANCHMAL EIN BISSCHEN ANDERS.  
ABER GENAU DAS MACHT IHN SPANNEND.

DENN WENN DU EINE FLASCHE ÖFFNEST, WEISS MAN NIE HUNDERTPROZENTIG, OB SIE ELEGANT, FRECH, KRÄFTIG ODER EINFACH NUR EHRlich IST.

UND IRGENDWIE LIEBEN WIR DAS.

WEIN **ÜBERRASCHT** UNS — UND WIR LASSEN UNS GERN ÜBERRASCHEN.



— ★★★ —  
GRINDELWALD

# Wein KARTE

## DESSERTWEIN

### **MOSCATO**

D'ASTI DOCG BOSIO FAMILY ESTATES, PIEMONT ITALIEN  
MOSCATO  
SÜSS | WEICH MIT FRUCHT- UND BLUMENNOTEN

1DL 8.50  
7.5DL 56.00

## HAUSWEIN WEISS «SELECTION HÜTTENZAUBER»

### **MAGICO BIANCO IGT**

TENUTA KORNEILL, SÜDTIROL ITALIEN  
PINOT BLANC  
MINERALISCH | ANGENEHME SÄURE | APRIKOSE  
D'ASTI DOCG BOSIO FAMILY ESTATES, PIEMONT ITALIEN

1DL 7.50  
7.5DL 49.00

### **AURA**

#### **BIANCO DEL TICINO DOC**

MERLOT  
MINERALISCH | FRICH UND LEICHT | GRÜNER APFEL

1DL 7.50  
7.5DL 49.00



— ★★ ★ —  
GRINDELWALD

# Wein KARTE

## HAUSWEIN ROT «SELECTION HÜTTENZAUBER»

### **PINOT NOIR AOC**

FLISCHFLISCH WEINGUT SCHNELL, GRAUBÜNDEN SCHWEIZ  
PINOT NOIR  
REIFES BUKETT | KARAMELL | KANDIERTE KIRSCHEN

1DL 7.50  
7.5DL 49.00  
15DL 89.00

AURA MERLOT DEL TICINO 2021  
MERLOT  
FRISCH | GEWÜRZNOTEN | BEEREN

1DL 7.50  
7.5DL 49.00



— ★★★ —  
GRINDELWALD

# Wein KARTE

## WEISSWEIN FLASCHENQUALITÄT

### **NOBLER WEISSER**

WEINGUT NADINE SAXER, NEFTENBACH SCHWEIZ  
RIESLING-SYLVANER  
FRUCHTIG | MUSKAT | ERFRISCHEND

1DL 8.50  
7.5DL 56.00

### **DÉZALEY-MARSENS AOC**

GRAND CRU DUBOIS FILS, LAVAUX SCHWEIZ  
CHASSELAS  
HONIG | MINERALISCH | VOLLMUNDIG

1DL 8.50  
7.5DL 56.00

### **CUVÉE FLORENCE AOC**

CAVE EMERY, VALAIS SCHWEIZ  
CHASSELAS | PINOT BLANC | PETITE ARVINE  
MELONE | FRISCH | LEICHT MINERALISCH

7.5DL 56.00

### **PETITE ARVINE L'OPALINE AOC**

CAVE EMERY, VALAIS SCHWEIZ  
PETITE ARVINE  
FRUCHTIG | FLORAL | DEZENT SALZIGER ABGANG

1DL 9.50  
7.5DL 63.00



— ★★★ —  
GRINDELWALD

# Wein KARTE

## WEISSWEIN FLASCHENQUALITÄT

### **CANTALUPI CHARDONNAY SALENTO IGP**

CONTI ZECCA, PUGLIA ITALIEN

CHARDONNAY

ZITRUSFRÜCHTE | HONIG | ERFRISCHENDE SÄURE

1DL 7.50

7.5DL 49.00

### **RABL VINUM OPTIMUM**

WEINGUT RABL, KAMPTAL ÖSTERREICH

SAUVIGNON BLANC

SCHWARZE JOHANNISBEEREN | ROTER, SÜSSER PAPRIKA |  
SCHMELZIG UND LANGANHALTEND

1DL 8.50

7.5DL 56.00





— ★★★ —  
GRINDELWALD

# Wein KARTE

## SCHAUMWEIN

### **PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C.**

GOCCIA D'ORO, VENETIEN ITALIEN  
TROCKEN | SEHR FEINE UND BESTÄNDIGE PERLAGE

1DL 7.50  
7.5DL 49.00

### **CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER**

COLLECTION CHAMPAGNE FRANKREICH  
CHARDONNAY | PINOT MEUNIER | PINOT NOIR  
REICHHALTIGES BOUQUET | WÜRZIGER CHARAKTER | FRUCHTIG

7.5DL 105.00

## ROSÉ FLASCHENQUALITÄT

### **NOBLER ROSÉ**

WEINGUT NADINE SAXER, NEFTENBACH SCHWEIZ  
PINOT NOIR  
QUITTE | ZITRUSAROMATIK | ERFRISCHEND UND SPRITZIG

1DL 8.50  
7.5DL 56.00

### **ROSATO DI MERLOT GRAN ROSÉ DOC**

GUIDO BRIVIO, TICINO SCHWEIZ  
MERLOT  
WALDBEEREN | HARMONISCH | SAFTIGER ABGANG

7.5DL 56.00



— ★★★ —  
GRINDELWALD

# Wein KARTE

## ROTWEIN FLASCHENQUALITÄT

### **LE SECRET D'APHRODITE AOC**

CAVE EMERY, VALAIS SCHWEIZ  
HUMAGNE ROUGE  
WALDBEEREN | FRUCHTIG | KRAFTVOLL

1DL 9.50  
7.5DL 63.00

### **VALPOLICELLA CLASSICO DOP**

RIPASSO GIACOMO MONTRESOR, VENETIEN ITALIEN  
CORVINA | VERONESE | RONDINELLA | MOLINARA  
VANILLE | BEERIG | ANHALTENDE RÖSTNOTEN

1DL 8.50  
7.5DL 56.00

### **ZEDER CUVÉE IGT**

DOLOMITEN TENUTA KORNELL, SÜDTIROL ITALIEN  
MERLOT | CABERNET SAUVIGNON | LAGREIN  
WÜRZIG | FRUCHTIG | REIFE TANNINE

1DL 9.50  
7.5DL 63.00

### **REGIETERRE SYRAH DOC**

MUSITA S.R.L., SICILIA ITALIEN  
SYRAH  
INTENSIVER DUFT | WEICHE TANNINE | VOLLMUNDIG

7.5DL 63.00

### **5 FINQUES RESERVA DOC**

CASTILLO PERELADA, EMPORDÀ SPANIEN  
MERLOT | CAB. SAUVIGNON | GARNATXA | SYRAH | WEITERE  
CASSIS | PFEFFRIG | LEICHTE HOLZAROMEN

7.5DL 63.00



— ★★ ★ —  
GRINDELWALD

# Wein KARTE

## ROTWEIN FLASCHENQUALITÄT

### **CUVÉE QUATTROMANI DOC**

GIALDI-BRIVIO-TAMBORINI-DELEA, TICINO SCHWEIZ  
MERLOT  
REIFE, SÜSSLICHE TANNINE | INTENSIV | FRUCHTIG

7.5DL 109.00

### **RIOJA PARCELA N° 5**

BODEGAS LUIS ALEGRE, RIOJA SPANIEN  
TEMPRANILLO  
ROTE FRÜCHTE | VANILLENUANCEN | LANGER ABGANG

7.5DL 63.00



— ★★ ★ —  
GRINDELWALD

Wein  
KARTE

FÜR DEN GROSSEN DURST

**HERZKLOPFA AOC**

«SELECTION HÜTTENZAUBER» CONTINELLI, GRAUBÜNDEN SCHWEIZ  
PINOT NOIR | DIOLINOIR | ZWEIGELT  
REIFE ERDBEERE | SANFTE WÜRZE | MINERALISCH

15DL 116.00

**PINOT NOIR AOC**

FLISCHFLISCH WEINGUT SCHNELL, GRAUBÜNDEN SCHWEIZ  
PINOT NOIR  
KANDIERTE KIRSCHEN | WÜRZIG | KARAMELLNOTE

15DL 89.00

# Getränke KARTE



— ★★★ —  
GRINDELWALD

## WARM

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

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 4 CL 7.00  
HOLDRIO, JÄGERTEE, FRÖSCHLI

## MINERALWASSER & SODA

### OFFENAUSCHANK:

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

# Getränke KARTE



— ★★ ★ —  
GRINDELWALD

## MINERALWASSER & SODA

### FLASCHEN:

COCA COLA ZERO  
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

SIRUP FÜR KINDER BIS 6-JÄHRIG  
20 CL GRATIS (WENN DU BITTE SAGST.. )

# Getränke KARTE



— ★★★ —  
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

REMY MARTIN 40 VOL.% 2 CL 8.00

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

GRAPPA 40 VOL.% 2 CL 8.00

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

## WHYSKEY

JACK DANIEL`S 40 VOL.% 4 CL 8.00

BALLENTINES 40 VOL.% 4 CL 6.50

# Getränke KARTE



— ★★★ —  
GRINDELWALD

## BIER & APFELWEIN

### OFFENAUSSCHANK:

EICHHOF URFRISCH 4.9 VOL.%  
20 CL 4.00  
30 CL 5.00  
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 GLATSCH 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 4.8 VOL.% 50 CL 7.00  
OHNE ALKOHOL 50 CL 7.00

BSCHORLE 0.1 VOL.% 33 CL 6.00  
MALZ TRIFFT AUF BIRNE UND APFEL