

Abendkarte



**Familie Müller-Ugolini
Obere Gletscherstrasse 159
CH-3818 Grindelwald**

**Telefon 033 853 12 18
Telefax 033 853 58 18**

**wetterhorn@grindelwald.ch
www.hotel-wetterhorn.ch**

Suppen / Soups / Potages

Tagessuppe

Today's soup / Potage du jour

Fr. 6.50

Kraftbrühe nature

Clear beef soup / Consommé nature

Fr. 6.00

Kraftbrühe mit Flädli

Clear beef soup with pancake strips / Consommé Célestine

Fr. 7.50

Kraftbrühe mit Sherry

Clear beef soup with Sherry / Consommé au Sherry

Fr. 8.50

Salate / Salads / Salades

Bunter Blattsalat

Green salad / Salade verte

Fr. 7.80

Gemischter Saisonsalat

Mixed salad / Salade de saison m el ee

Fr. 9.50

Eigerness-Salat

Bunter Blattsalat mit

Grindelwalder Trockenfleisch und Hobelk ase

lettuce salad with local air-cured beef and cheese thinly sliced

Salade verte avec viande s ech ee du pays et rebibes de fromage

als Hauptgang /as a main course / en plat principal

Fr. 14.80

Fr. 19.80

N usslisalat

Lamb's lettuce salad / Salade de doucette

Fr. 10.80

N usslisalat mit Speck und Ei

Lamb's lettuce salad with diced bacon and eggs

Salade de doucette avec lard et oeufs

Fr. 13.80

Kleine Vorspeisen / Starters / Hors-d'œuvres

Grindelwalder Trockenfleischsteller **Fr. 15.00**
Local air-cured beef / Viande séchée du pays

Melone mit Rohschinken **Fr. 11.80**
Melon with air-cured ham / Melon avec jambon cru

***Sautierte Black-Tiger-Riesencrevetten
an Kräuter-Knoblauchbutter und Baguette*** **Fr. 16.80**
Sautéed Black Tiger Prawns in herbed garlic butter with baguette
Crevettes géantes sautées au beurre à l'ail et fines herbes avec pain parisette

Hausgemachtes Chnoblíbroť **Fr. 9.80**
Home-made garlic bread / Pain à l'ail maison **½ Portion** **Fr. 6.80**

Fleisch vom "Heissen Stein"

Meat served on hot stone / Viande servie sur pierre chaude



	<i>200g</i>	<i>300g</i>
<i>Schweinssteak</i> <i>Pork steak / Steak de porc</i>	<i>Fr. 29.00</i>	<i>Fr. 36.00</i>
<i>Rindsfilet</i> <i>Beef tenderloin / Filet de bœuf</i>	<i>Fr. 53.00</i>	<i>Fr. 67.50</i>
<i>Angus-Beef-Filet</i> <i>Angus-beef tenderloin / Filet de bœuf Angus</i>	<i>Fr. 54.00</i>	<i>Fr. 68.50</i>
<i>Rindsentrecôte</i> <i>Beef sirloin steak / Entrecôte de bœuf</i>	<i>Fr. 44.00</i>	<i>Fr. 58.50</i>
<i>Pferdefilet</i> <i>Horse tenderloin / Filet de cheval</i>	<i>Fr. 39.00</i>	<i>Fr. 51.50</i>

Beilagen nach Wahl:

Hausgemachte Spätzli, Pommes-frites, Rösti, Butternudeln oder Reis

Supplements to selecting: Egg-dumplings "Spätzli", french-fries, swiss potatoes splinters, noodles or rice

Suppléments aux choisir: "Spätzli" aux maison, pommes-frites, roesti, nouilles ou riz

Hauptspeisen / Main meals / Plats principaux

Wetterhorn-Steak *Fr. 36.50*

Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pfeffersauce

Pommes-frites und Salat

Pork Steak with herbed butter and pepper sauce and salad

Steak de porc avec beurre aux fines herbes, sauce au poivre et salade

Wetterhorn-Spiess mit Schweins- und Rindfleisch *Fr. 35.50*

an Kräuterbutter und Pfeffersauce

dazu Country-Cuts und Gemüse

Pork and Beef Skewer with herbed butter and pepper sauce, country cuts and vegetables

Porc et bœuf à la broche avec beurre aux herbes, sauce au poivre, country-cuts et légumes

Cordon bleu (vom Schwein) *Fr. 36.50*

gefüllt mit Rohschinken und Käse

Gemüsebouquet

Pork cordon bleu, filled with smoked ham and cheese, with array of vegetables

Cordon bleu de porc, farci au jambon cru et fromage, avec bouquet de légumes

Gebratene Pouletbrust *Fr. 25.50*

an Kräutersauce

Gemüsebouquet

Chicken breast, herbed sauce and array of vegetables

Suprême de poulet, sauce aux herbes et bouquet de légumes

Rinds-Entrecôte **Fr. 44.00**

mit Kräuterbutter und Gemüsebouquet

Sirloin steak with herbed butter and array of vegetables

Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes et bouquet de légumes

Rinds-Filet **Fr. 50.50**

mit Pfeffersauce und Gemüsebouquet

Beef tenderloin with pepper sauce and array of vegetables

Filet de bœuf avec sauce au poivre et bouquet de légumes

Lammrückenfilet an Kräutersauce **Fr. 43.00**

Gemüsebouquet

Loin of lamb with vegetables / Filet d'agneau avec légumes

Eglifilets im Mandelbutter gebraten **Fr. 30.50**

und einem Gemüse

Perch fillets sautéed in butter / Filets de perche meunière

Beilagen nach Wahl:

**Hausgemachte Spätzli, Pommes-frites, Rösti, Butternudeln, Reis oder
Salzkartoffeln**

Choice of side dishes:

Home-made "Spätzli", French fries, Swiss shredded potatoes, noodles, boiled potatoes or rice

Garniture au choix:

"Spätzli" maison, frites, roesti, nouilles, pommes de terre à l'eau ou riz

Kalbsgeschnetzeltes an feiner Pilzrahmsauce **Fr. 35.00**

Butterrösti

Veal fricassee with cream and mushroom sauce and Swiss shredded potatoes

Emincé de veau, sauce à la crème et champignons, servi avec roesti

Schnitzel paniert

Pommes-frites und Gemüse

Breaded escalope with French fries and vegetables

Escalope panée avec pommes frites et légumes

mit Schweinefleisch *with pork / avec porc*

Fr. 25.50

mit Kalbfleisch *with veal / avec veau*

Fr. 35.50

Kalbslebergeschnetzeltes an feiner Marsalasauc

Fr. 31.80

Butterrösti (Nur wenn frisch vorhanden)

Sliced calf's liver with Marsalasauc and Swiss shredded potatoes

Foie de veau avec Marsalasauc, servi avec roesti

Rahmschnitzel mit Butternudeln

Escalope with cream sauce and noodles

Escalope à la crème et nouilles

mit Schweinefleisch *with pork / avec porc*

Fr. 24.50

mit Kalbfleisch *with veal / avec veau*

Fr. 34.50

Äpler-Rösti mit Käse, Speck und Ei

Fr. 21.50

Shredded potatoes alpine style with cheese, bacon and fried egg

Roesti avec fromage, lard et œuf au plat

Ab 2 Personen / For 2 persons or more / Dès 2 pers.

Filet-Pfanne ***Fr. 32.50***
Schweinsfiletmedaillons an Cognacsauce ***pro Person***
Hausgemachte Spätzli
Pork fillet served in the pan with cognac sauce and home-made "spätzli"
Poêlée de filet de porc avec sauce au cognac et "spätzli" maison

Chateaubriand vom Rindsfilet ***Fr. 54.00***
mit Sauce Béarnaise ***pro Person***
reichhaltig serviert mit Gemüse und Beilage nach Wahl
served with rich array of vegetables and choice of side dish
servi avec bouquet de légumes riche et garniture au choix

Fondue Chinoise von der Rindschuft ***Fr. 48.00***
wird reichhaltig mit verschiedenen ***pro Person***
Beilagen und Saucen serviert
250g Rindfleisch

250g of beef served with various sauces and a rich choice of extras
250g de viande de boeuf richement accompagnée de sauces et garnitures diverses

Beilagen nach Wahl:
Hausgemachte Spätzli, Pommes-frites, Rösti, Butternüdeli oder Reis

Choice of side dishes:
Home-made "Spätzli", French fries, Swiss shredded potatoes, noodles or rice

Garniture au choix:
"Spätzli" maison, pommes frites, roesti, nouilles ou riz

Käsespezialitäten mit  Raclettekäse
Cheese specialities / Spécialités de fromage

Gemsberg-Käseschnitte **Fr. 23.50**
mit Vorderschinken, Speck und Spiegelei
Hot cheese spread on bread, with ham, bacon and fried egg
Croûte au fromage avec pain, jambon, lard et œuf

Schwarzhorn-Käseschnitte **Fr. 22.50**
mit Vorderschinken und Ananas
Hot cheese spread on bread, with ham and pineapple
Croûte au fromage avec pain, jambon et ananas

Raclette "à discrétion" im Candlelight-Pfännli **Fr. 26.50**
mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons **pro Person**
Swiss Hot cheese, as much as you like

Käsefondue von Zenger's

**Käsefondue mit Brotwürfel
und Kartoffeln ab 2 Personen**
Swiss cheese fondue with bread and potatoes
Fondue au fromage avec pain et pommes de terre



Fr. 24.00
pro Person

Eiger-Fondue mit Speck **Fr. 26.50**
dazu Kartoffeln, Zwiebeln und Gurken **pro Person**
ab 2 Personen
Swiss cheese fondue with bacon, potatoes, pickled onions and cucumbers
Fondue au fromage avec lard, pommes de terre, oignons blancs et cornichons

Fonduezuschlag bei nur 1 Person **Fr. 3.00**
Extra for 1 person / Supplément pour 1 personne

Vegetarisch / Vegetarian / Végétarien

**Bunter Gemüseteller
mit Salzkartoffeln** **Fr. 21.50**
Assorted vegetables / Assiette de légumes

Käseschnitte mit einem Spiegelei **Fr. 19.50**
Hot cheese spread on bread, with a fried egg
Croûte au fromage avec un œuf au plat

Hausgemachte Butterrösti mit einem Spiegelei **Fr. 18.00**
Homemade Swiss shredded potatoes with a fried egg
Roesti avec un œuf au plat

Seniorenteller / Senior meals / Plats pour seniors

Rahmschnitzel mit Butternudeln
Escalope with cream sauce and noodles
Escalope à la crème et nouilles
vom Schwein *with pork / avec porc* **Fr. 19.50**
vom Kalb *with veal / avec veau* **Fr. 25.50**

Schweinschnitzel paniert **Fr. 19.50**
Pommes-frites und Gemüse
Pork breadcrumbs escalope with french-fries and vegetable
Escalope panée avec pommes frites et légumes