

CHEF'S CHOICE



BURGUNDER SCHNECKEN

mit Alpenkräuterbutter, goldbraun gratiniert

Burgundy snails

with Alpine herb butter, gratinated until golden brown

6 stk à 15.- / 12 stk à 29.-



BÄRLAUCHSUPPE

mit pochiertem Bio-Ei

Crème fraîche und knusprigen Brotcroutons

Grindelwald Wild Garlic Soup

with poached organic egg

crème fraîche and crispy bread croutons

15.-



WEISSER SPARGEL

an Sauce Hollandaise, mit jungen Kartoffeln

White asparagus

Hollandaise sauce and young potatoes

Vorspeise 21.- / Hauptgang 32.-

65g Lachs oder Rohschinken / 65g Salmon or cured ham
extra + 8.90

GRINDELWALDER KALBSBRUST

48 Stunden geschmort, an Cognac-Morchelrahmsauce

mit weissem Spargel und Pommes Allumettes

Grindelwald Veal Breast, braised for 48 hours

served with a cognac morel cream sauce

white asparagus and pommes allumettes

54.-



SAIBLINGSFILET

Aus isländischem Fanggebiet, an Sauce Hollandaise

mit weissem Spargel und Reis

Arctic char fillet from Icelandic catch

with sauce hollandaise

white asparagus and rice

48.-



Fresh Fish
ARCTIC CHAR

