WINTER MENU

Gratiniertes Knochenmark

mit knusprigem Parmesan-Crumble, gebratenem Wachtelei,
frischer Gremolata und geröstetem Toastbrot

CHF 22

Klassiche französische Zwiebelsuppe

mit Schweizer Militär-Käsetoastie

CHF 14

«Shepherd's Pie» mit Grindelwalder Lamm

Zart geschmortes Lamm mit Erbsen und Karotten
unter einer goldbraun überbackenen Kartoffelstockhaube

CHF 29

«Orecchia di elefante» vom Emmentaler Schwein

Dünn geklopftes Schweinskotelett,
knusprig paniert und goldbraun gebraten

Pommes frites und Zitrone

CHF 34

Moules frites

Atlantische Miesmuscheln an feiner Chorizo-Beurre-Blanc

Pommes frites und Zitrone

CHF 34

Winter Menu

Roasted bone marrow

with a crisp Parmesan crumble, fried quail egg,
fresh gremolata and toasted bread

CHF 22

Classic French onion soup

with a Swiss cheese toastie

CHF 14

Grindelwald lamb "Shepherd's Pie"

Tender slow-braised lamb with peas and carrots,
topped with golden-baked mashed potatoes

CHF 29

"Orecchia di elefante" – Emmental pork cutlet

Tenderized pork cutlet,
coated in breadcrumbs and golden fried
served with French fries and lemon

CHF 34

Moules frites

Atlantic mussels with a delicate chorizo beurre blanc
with French fries and lemon

CHF 34