

Speisen und Getränke



***HOTEL
WETTERHORN



Hotel Wetterhorn

DEKLARATION VON FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSEN UND FISCH

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Grindelwald / Schweiz
Rindfleisch	Grindelwald / Schweiz
Rindfleisch (Gulaschsuppe)	Grindelwald / Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Schweiz
Pferd	Spanien
Ziegenfleisch	Grindelwald / Schweiz
Vorderschinken	Produktionsland: Grindelwald Herkunftsland Fleisch: Schweiz
Rohschinken	Produktionsland: Schweiz Herkunftsland Fleisch: Schweiz
Salami	Produktionsland: Schweiz Herkunftsland Fleisch: Schweiz
Eier	Schweiz
Riesencrevetten	Vietnam
Lachsforelle	Schweiz

Allergen Deklaration

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Service Team

Speisen und Getränke

Hausgemachtes aus dem Suppentopf

Homemade soup dishes / Soupes maison

Tagessuppe CHF 7.00

Soup of the day, Soupe du jour

Saisonsuppe CHF 9.00

Seasonal soup, Soupe de saison

Tomatencremsuppe verfeinert mit Gin CHF 9.50

Tomato cream soup refined with gin, Velouté de tomate affiné au gin

Gulaschsuppe CHF 10.50

Gulash soup, Soupe de goulasch

Gerne servieren wir Ihnen unsere Suppen mit einer Bosswurst

Aufpreis Bosswurst: CHF 6.00

We are happy to serve you our soups with a Boss sausage, Sausage surcharge

Nous vous proposons aussi d'accompagner votre soupe avec une saucisse de la boucherie du village « Boss », Supplément saucisse

Salatigs

Salads / Salades

Menü Salat grün CHF 5.00

Green Salad, Petite salade verte

Menü Salat gemischt CHF 6.00

Mixed Salad, Petite salade mêlée

Grüner Salat garniert mit Kräuter-Brotcroutons CHF 8.00

Green Salad garnished with herb bread croutons, Salade verte garnie de croûtons aux herbes

Gemischter Salat garniert mit Kräuter-Brotcroutons CHF 9.00

Mixed Salad topped with herb bread croutons, Salade mêlée garnie de croûtons aux herbes

Salatteller garniert mit Früchten und Hobelkäse CHF 18.50

*Salad plate, garnished with fruit and sliced cheese,
Grande salade garnie de fruits et fromage à rebibes*

Wurst-Käse Salat einfach CHF 15.00

Sausage and Cheese Salad, Salade cervelas-fromage

Wurst-Käse Salat garniert CHF 18.50

Garnished sausage and cheese Salad, Salade 'Wurst-Käse' et salade mêlée (salade cervelas-fromage)

Gerne servieren wir unsere Speisen auch als kleinere Portion mit einem Preisnachlass von CHF 3.00

Speisen und Getränke

Vorspeisen

Appetizers / Entrées

Rinds Tartar serviert mit Toastbrot

CHF 22.00

Beef tartare served with toasted bread, Tartare de bœuf accompagné de pain toast

Lauwarmes Rindszungen Carpaccio serviert an leichtem Kräuterjus

CHF 16.50

Lukewarm beef tongue carpaccio served with light herb jus,

Carpaccio de langue de bœuf tiède servie avec son jus aux herbes

Hausgemachtes Knoblibrot

CHF 9.00

Homemade garlic bread, Pain à l'ail maison

Pasta Corner

Pasta Corner / Pâtes

Spaghetti Bolognese

CHF 17.50

Spaghetti bolognese, Spaghetti bolognaise

Spaghetti an Pilzrahmsauce

CHF 17.50

Spaghetti with creamy mushroom sauce, Spaghetti champignons à la crème

Spaghetti an leicht pikanter Paprikarahmsauce

CHF 28.50

garniert mit sautierten Rindsfiletstreifen

Spaghetti with slightly spicy paprika cream sauce garnished with sautéed beef fillet strips

Spaghetti sur une sauce crémeuse au paprika légèrement épicé

garnie de lanières de filet de boeuf sautées

Tortellini Caprese mit einer leichten Füllung aus Tomaten und Mozzarella

CHF 22.50

abgerundet mit Butter, Basilikum und Hobelkäse

Tortellini caprese with a light filling of tomatoes and mozzarella, rounded off with butter,

basil and sliced cheese

Tortellini « Caprese » légèrement farcis à la tomates - mozzarella, beurre, basilic, accompagnés

de fromage à rebibe

Gerne servieren wir unsere Speisen auch als kleinere Portion mit einem Preisnachlass von CHF 3.00

Speisen und Getränke

Hauptgänge

Main courses / Plats principaux

Schweins Cordon Bleu mit mächtiger Käsefüllung CHF 29.50

*Pork Cordon Bleu with a powerful cheese filling,
Cordon bleu de porc copieusement fourré de fromage*

Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Rindsrauchfleisch und würziger Käsemischung CHF 36.50

*Veal Cordon Bleu, filled with dried smoked beef and spicy cheese mixture,
Cordon bleu de veau fourré au bœuf fumé et mélange de fromage corsé*

Gemischte Bratwurstschnecken an Zwiebelsauce CHF 19.80

*Mixed Sausage spirals with onion sauce,
Saucisse à rôtir « escargot » (bœuf/porc) avec sauce aux oignons*

Gebratene Poulet Brust (CH) an Pilzrahmsauce oder Kräuterbutter CHF 26.50

*Fried chicken breast (CH) with creamy mushroom sauce or herb butter,
Poitrine de poulet rôtie avec sauce aux champignons à la crème ou beurre aux herbes*

Panierte Schnitzel, *Breaded schnitzel, Escalope panée*

mit Schweinefleisch, *with pork, avec porc* CHF 25.50

mit Kalbsfleisch, *with veal, avec veau* CHF 34.00

Rahmschnitzel, *Creamed cutlet, Escalope avec sauce à la crème*

mit Schweinefleisch, *avec porc* CHF 25.50

mit Kalbfleisch, *with veal, avec veau* CHF 34.00

Lammkötletten an Rosmarinjus CHF 35.50

Lamb cutlets with rosemary jus, Côtelettes d'agneau avec sa sauce au romarin

Rindsfiletsteak an Pfeffersauce CHF 48.50

Beef fillet steak with peppercorn sauce, Filet de bœuf avec sa sauce au poivre

Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art an sämiger Champignonrahmsauce CHF 31.50

*Veal sliced Zurich style with creamy mushroom sauce,
Emincé de veau à la zurichoise avec son onctueuse sauce aux champignons*

Schweizer Lachsforellenfilet aus der Pfanne gebraten an Kräuterrahmsauce CHF 34.50

*Swiss salmon trout fillet fried in a pan with creamy herb sauce,
Filet de truite de saumon suisse poêlée, sauce crème aux herbes*

Unsere Hauptgänge servieren wir Ihnen mit einem Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl:

Pommes-frites, Rösti, Reis, Salzkartoffeln Teigwaren oder hausgemachte Spätzli

We serve our main courses with a vegetable bouquet and Side dish of choice: French fries, hash browns, rice, boiled potatoes, pasta or homemade spaetzli

Nos plats principaux sont servis d'un panaché de légumes et accompagnement au choix : Frites, rösti, riz, pomme de terre, pâtes ou spätzli fait maison

Gerne servieren wir unsere Speisen auch als kleinere Portion mit einem Preisnachlass von CHF 3.00

Speisen und Getränke

Fitnesssteller

Fitness plates, Assiettes fitness

Schweins Cordon Bleu mit mächtiger Käsefüllung **CHF 29.50**

*Pork Cordon Bleu with a powerful cheese filling
Cordon bleu de porc copieusement fourré de fromage*

Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Rindsrauchfleisch und würziger Käsemischung **CHF 36.50**

*Veal Cordon Bleu filled with dried smoked beef and spicy cheese mixture
Cordon bleu de veau fourré au bœuf fumé et mélange de fromages corsés*

Gemischte Bratwurstschnecken an Zwiebelsauce **CHF 19.80**

*Mixed sausage spirals with onion sauce,
Saucisse à rôtir « escargot » (bœuf/porc) avec sauce aux oignons*

Gebratene Poulet Brust (CH) **CHF 26.50**

Fried chicken breast (CH), Poitrine de poulet

Panierte Schnitzel, Breaded schnitzel, Escalope panée

mit Schweinefleisch, *with pork, avec porc*

CHF 25.50

mit Kalbsfleisch, *with veal, avec veau*

CHF 34.00

Lammkötletten

CHF 35.50

Lamb cutlets, Côtelettes d'agneau

Schweinssteak

CHF 26.00

Pork steak, Steak de porc

Rinds Entrecôte

CHF 40.00

Beef entrecote, Entrecôte de bœuf

Bosswurst serviert mit Kartoffeln und Grindelwalder Käse

CHF 20.50

*Boss sausage served with potatoes and Grindelwald cheese
Saucisse « Boss » avec pommes de terre et fromage de Grindelwald*

**Unsere Fitnesssteller servieren wir Ihnen mit knackigen Salaten,
hausgemachter Kräuterbutter und Früchtégarnitur**

Pommes Frites als Beilage, Aufpreis:

CHF 3.50

*We serve our fitness plates with crispy salad, homemade herb butter and fruit garnish,
French fries as a side dish, surcharge :
Nos assiettes fitness sont servies avec diverses salades croquantes, du beurre aux herbes
maison et garniture de fruits, Frites en accompagnement supplément de :*

Gerne servieren wir unsere Speisen auch als kleinere Portion mit einem Preisnachlass von CHF 3.00

Speisen und Getränke

Käse- und Röstiecke

*Cheese and Rösti corner/ Rösti et fromage
Rösti is Switzerland's very tasty version of hash browns*

Rösti natur mit Spiegelei	CHF 16.50
<i>Rösti with fried egg, Rösti nature et œuf au plat</i>	
Rösti mit gebratenem Speck und Spiegelei	CHF 19.80
<i>Rösti with fried bacon and fried egg, Rösti avec lard grillé et son œuf au plat</i>	
Rösti gratiniert mit Spiegelei (mit Käse überbacken)	CHF 19.80
<i>Rösti gratin with fried egg (gratinated with cheese), Rösti gratiné au fromage et son œuf au plat</i>	
Käseschnitte natur mit Spiegelei	CHF 19.00
<i>Swiss Style cheese on toast with fried egg, Croûte au fromage nature et son œuf au plat</i>	
Käseschnitte Wetterhorn (mit Rindsrauchfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Spiegelei)	CHF 22.50
<i>Swiss Style cheese on toast 'Wetterhorn' (with smoked beef, tomatoes, onions and fried egg) Croûte au fromage « Wetterhorn » (avec bœuf fumé, tomates, oignons et œuf au plat)</i>	
Bierfondue	CHF 25.00
<i>Käsefondue mit Naturtrübem Bier, abgerundet mit Fleur de Bier Beer fondue: Cheese fondue with unfiltered beer, rounded off with fleur de beer Fondue au fromage à la bière (non filtrée), arrondie de Fleur de Bière (eau de vie)</i>	
Speckfondue	CHF 26.50
<i>Käsefondue mit Speckstreifen Cheese fondue with strips of bacon, Fondue au fromage avec lardons</i>	
Klassisches Käsefondue	CHF 25.00
<i>Classic cheese fondue, Fondue au fromage classique</i>	

Zu unseren Fondues servieren wir Ihnen Brot, Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln

*We serve bread, potatoes, gherkins and silverskin onions with our fondues,
Nos fondues vous sont servies avec du pain, pomme de terre, cornichons et petits oignons*

Gerne servieren wir unsere Speisen auch als kleinere Portion mit einem Preisnachlass von CHF 3.00

Speisen und Getränke

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes / Plats végétariens

Spaghetti an Pilzrahmsauce	CHF 17.50
<i>Spaghetti with creamy mushroom sauce, Spaghetti aux champignons et à la crème</i>	
Portion Pommes-frites	CHF 8.00
<i>Portion of french fries, Portion de frites</i>	
Rösti gratiniert mit Spiegelei	CHF 19.80
<i>Rösti gratin with fried egg, Rösti gratiné avec un œuf au plat</i>	
Rösti Natur mit Spiegelei	CHF 16.50
<i>Rösti with fried egg, Rösti nature et œuf au plat</i>	
Käseschnitte Natur mit Spiegelei	CHF 19.00
<i>Swiss Style cheese on toast with fried egg, Croûte au fromage nature et son œuf au plat</i>	
Tortellini Caprese mit einer leichten Füllung aus Tomaten und Mozzarella abgerundet mit Butter, Basilikum und Hobelkäse	CHF 22.50
<i>Tortellini caprese with a light filling of tomatoes and mozzarella, rounded off with butter, basil and sliced cheese</i>	
<i>Tortellini « Caprese » légèrement farcis à la tomates - mozzarella, beurre, basilic, accompagnés de fromage à rebibe</i>	

Kalte Teller

Cold plates / Mets froids

Wetterhornteller (mit Grindelwalder Rindstrockenfleisch, Rindsrauchfleisch, Speck, Ziegenwurst und Käse)	CHF 24.50
<i>Wetterhorn plate (with Grindelwald dry beef, smoked beef, bacon, goat sausage and cheese)</i>	
<i>Assiette Wetterhorn (avec viande séchée de bœuf de Grindelwald, viande fumée de bœuf, lard, saucisse de chèvre et fromage)</i>	
Hobelkäseteller	CHF 21.50
<i>Sliced cheese plate, Assiette de fromage à rebibe</i>	
Bergkäseteller	CHF 18.00
<i>Mountain cheese plate, Assiette de fromage d'alpage</i>	
Sandwiches (Schinken, Salami, Käse)	CHF 7.50
<i>(Ham, salami, cheese)</i>	
<i>(jambon, salami, fromage)</i>	

Gerne servieren wir unsere Speisen auch als kleinere Portion mit einem Preisnachlass von CHF 3.00

Fleisch vom heissen Stein

Meat on a hot stone / Viande sur ardoise



Schweinssteak

Pork Steak, Steak de porc

250 g

CHF 29.50

Rinds Entrecôte

Beef Entrecote, Entrecôte de bœuf

200 g

CHF 42.50

Pferde Entrecôte

Horse Entrecote, Entrecôte de cheval

200 g

CHF 36.50

Lammkotletten

Lamb Cutlet, Côtelettes d'agneau

CHF 35.50

Gemischter Stein

Mixed Stone, Assortiment de viandes

CHF 36.00

Beilagen nach Wahl:

**Pommes-frites, Rösti, Reis, Salzkartoffeln, Teigwaren
oder hausgemachte Spätzli**

*Supplements of your choice: French fries, hash browns, rice, boiled potatoes, pasta
or homemade spaetzli*

Accompagnements au choix : Frites, rösti, riz, pommes de terre, pâtes ou spätzli fait maison

Gerne servieren wir unsere Speisen auch als kleinere Portion mit einem Preisnachlass von CHF 3.00

Speisen und Getränke

Kinder Ecke

Children's corner / Plats enfants

Chicken Nuggets Pommes-frites	CHF 9.80
<i>Chicken nuggets and french fries, Nuggets de poulet avec frites</i>	
Spaghetti an Pilzrahmsauce	CHF 9.00
<i>Spaghetti with creamy mushroom sauce, Spaghetti aux champignons et à la crème</i>	
Spaghetti Bolognese	CHF 9.00
<i>Spaghetti Bolognese, Spaghetti bolognaise</i>	
Kinder Pommes-frites	CHF 5.00
<i>Children's french fries, Petite portion de frites</i>	
Kinderschnitzel Pommes-frites	CHF 9.80
<i>Children's schnitzel and French fries, Escalope panée avec frites</i>	
Kinder Schweinsrahmschnitzel mit Teigwaren	CHF 9.80
<i>Children's pork cutlet with pasta, Escalope de porc avec sauce à la crème et pâtes</i>	

Dessert

Dessert / Desserts maison

Hausgemachte Nussgipfel	CHF 3.00
<i>Homemade nut filled croissants, Croissant aux noisettes</i>	
Hausgemachte Früchtekuchen	CHF 5.00
<i>Homemade fruit cakes, Tarte aux fruits</i>	
Hausgemachte Torten	CHF 6.00
<i>Homemade tarts, Gâteaux</i>	

Lassen Sie sich von unserem Serviceteam beraten.

Let our service team advise you.

Nous vous conseillons volontiers dans vos choix.