



KIRCHBÜHL
HOTEL★★★★ GRINDELWALD

Let the Brawand family and their team
pamper you in our Restaurant

”Hilty Stübli” & ”Eiger stube”

HEAD CHEF:

Peter Nydegger

We cook all dishes with fresh ingredients "a la minute".
But this takes time, sometimes it takes a little longer.
Take it easy, enjoy a good glass of wine and chat with your companions.
Thank you for your understanding and bon appétit.



APPETIZERS

Mixed salad from the buffet

Salat vom Buffet

CHF 10

Large mixed salad from the buffet

Grosser Salat vom Buffet

CHF 13

**Gratinated goat cheese on toast
with honey and salads**

Gratinierter Ziegenkäse auf Toast
mit Honig und Salat



CHF 15

**Carpaccio of beef with
chipped cheese from Grindelwald**

Rindfleischcarpaccio mit Grindelwalder Hobelkäse



CHF 19

Our prices include 7.7% VAT

SOUPS

Soup of the day

Tagessuppe

CHF 9

Onion soup with 3790 Nordwand Bier and toast with mountain cheese

Zwiebelsuppe mit 3790 Nordwand Bier
und Bergkäsetoast

CHF 11

Barley soup from Grindelwald with dried meat from Grindelwald

Grindelwalder Gerstensuppe
mit Grindelwalder Trockenfleisch



CHF 11

NATIVE FISH VARIETIES

Fried perch fillets with butter and lemon CHF 44
served with parsley potatoes and vegetables

Gebratene Eglifilets mit Butter und Zitrone
mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

Rosted Gsteigwiler trout fillet with fried mushrooms CHF 43
leaf spinach and parsley potatoes

Gebratenes Gsteigwiler Forellenfilet
mit gebratenen Pilzen, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

VEGETARIAN FOOD

Homemade noodles

with mushroom cream sauce

Hausgemachte Tagliatelle an Pilzrahmsauce

CHF 22

Fondue tortelli with dried boletus

Fonduetortelli mit

getrockneten Steinpilzen



CHF 24

Copious platter of fresh vegetables

with raclette potatoes with sour cream

Reichhaltiger Gemüseteller mit Raclette Kartoffeln und Sauerrahm

CHF 25

MAIN DISHES

**Home-made pasta in cream sauce
with alpine cheese,
fried onions and apple slices**



CHF 22

Hausgemachte Teigwaren an Rahmsauce mit Alpkäse,
dazu geröstete Zwiebeln und Apfelschnitze

**Breaded pork steak stuffed with
Eiger Raclette cheese and dried tomatoes,
served with french fries and vegetables**

CHF 30

Paniertes Schweinssteak gefüllt mit Eiger-Raclettekäse
und getrockneten Tomaten, serviert mit
Pommes Frites und Gemüse

**Chicken breast saltimbocca, Marsala juice,
spinach risotto with lemon, stewed cherry tomatoes**

CHF 29

Saltimbocca von der Pouletbrust, Marsalajus,
Spinatrisotto mit Zitrone, geschmorte Kirschtomaten

MAIN DISHES

Escalope of veal from Grindelwald in cream sauce with homemade noodles and vegetables CHF 41
Rahmschnitzel vom hiesigen Kalb mit hausgemachten Nudeln und Gemüse



Sliced veal from Grindelwald with wild mushrooms, hashed browned potatoes with bacon CHF 39
Grindelwalder Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen, Speckrösti



OUR SPECIALITY

for 2 people or more

Meat fondue Oberland style with mixed salad and garnishing	per person	CHF	46
Fleischfondue nach Oberländer Art mit gemischtem Salat und Beilagen			
Extra serving of meat / supplement	100g	CHF	16

Our prices include 7.7% VAT

ROESTI SPECIALITIES (HASHED BROWNED POTATOES)

**Gratinated roesti with onions, bacon,
cheese and fried egg** CHF 22

Rösti mit Zwiebeln, Speck und Käse gratiniert
mit Spiegelei

**Roesti with butter, garnished with
stewed fresh mushrooms** CHF 21

Butterrösti garniert mit frischem Waldpilzragout

**Calf's liver fried in butter
and roesti with bacon** CHF 35

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten
mit Speckrösti



CHEESE SPECIALITIES

Cheese toast with ham, tomatoes and fried egg

Käseschnitte mit Schinken, Tomaten und Spiegelei



CHF 20

Cheese fondue spicy

Bergführer Fondue mit Eiger Bergführerkäse, rassige Mischung

CHF 27

Cheese fondue from Grindelwald local cheese only (mild)

Grindelwalder Fondue nur mit einheimischen Käsesorten, milde Mischung



CHF 27

Raclette with potatoes / mit Kartoffeln and home-made sweet-sour plums

und hausgemachten süss-sauren Zwetschgen



Portion	CHF	21
All you can eat	CHF	29