

Salate und kalte Vorspeisen

Salads and cold starters

Grüner Salat Chf 8.00

Green salad

Gemischter Salat Chf 9.50

Mixed salad

Französisch, Italienisch oder Thousand Island Dressing

French, Italian or Thousand Island dressing

Salatteller "Monic" Chf 22.00

Gemischter Salatteller mit gebeiztem Lachs
und gegrillten Riesencrevetten an Balsamicodressing
Mixed salad served with gravled salmon from Scotland
and grilled king prawns on balsamic dressing

*„Highland Tatar“ - Beef Tatar
mit rauchigem schottischem Hochland Whisky mariniert*

Chf 26.50 (kl. Portion Chf 15.50)

“Highland Tatar” – beef Tatar marinated with petty Scottish whisky

Suppen

Soups

Tagessuppe Chf 8.50

Daily soup

Gemüsecremesuppe mit Rahm und Croutons Chf 9.50

Vegetable cream soup with whipped cream and croutons

Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum Chf 9.50

Tomato soup with whipped cream and basil

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast Chf 9.50

French onion soup with cheese toast

Pastagerichte und warme Vorspeisen

Pasta and warm starters

Spaghetti Bolognese

Chf 21.00 (kl. Portion Chf 15.50)

Spaghetti "Bolognese", served with meat sauce

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt in Rahmsauce von hausgemachtem Pesto

Chf 20.50 (kl. Portion Chf 15.50)

Tortelloni filled with ricotta cheese and spinach, served with pesto cream sauce

Unsere Spezialitäten

Wolter specials

Grindelwalder Bauernbratwurst

**Grindelwalder Bauernbratwurst mit urchiger Zwiebelsauce
und goldbrauner Rösti**

Chf 24.50

Grindelwald farmer sausage with onion sauce and "roesti"

"Lämpi Rösti"

**"Lämpi Rösti" nach Art des Chefs, mit Zwiebeln, Schinken,
Speck und Käse überbacken, serviert mit Spiegelei**

Chf 24.50

„Lämpi roesti“ gratinated with onions, ham, bacon, and cheese,
served with a pan fried egg

„Nordwand Rösti“

**Goldbraune Rösti mit Schweinesteak, Brokkoliröschen und
Cognac-Pfeffersauce**

Chf 32.00 (kl Portion Chf 24.50)

"Rösti" with pork steak, brokkoli and cognac pepper sauce

Hauptgänge

Main dishes

Gebratene Rindsfiletwürfel in Cognac-Pfefferrahmsauce mit Tagliatelle und Broccoli-Rüebli Gemüse

Chf 45.50 (kl. Portion Chf 34.00)

Fried beef filet cubes in cognac- pepper crème sauce,
with tagliatelle and broccoli-carrots vegetables

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Marktgemüse

Chf 28.00 (kl. Portion Chf 19.50)

Pork escalope with French fries and market vegetables

Kalbsrahmgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti und frischem Marktgemüse

Chf 38.50 (kl. Portion Chf 28.50)

Sliced veal Zurich-style with “roesti” and fresh market vegetables

Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte mit Kräutern und grobem Senf gebraten, auf Rotweinjus mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

Chf 41.50 (kl. Portion Chf 31.00)

Roasted entrecote of lamb, fried with herbs and mustard
on red wine sauce, served with potato gratin and green beans with bacon

Unsere Platten ab 2 Personen

Dishes for more than 2 people

“Chateaubriand“

**Rindsfilet “Chateaubriand“ mit verschiedenen
Kartoffelbeilagen
und großer Gemüseauswahl, dazu Sauce Béarnaise
Pro Person/ per person Chf 50.50**

Tenderloin of beef “Chateau Briand” with various potato side dishes,
great assortment of vegetables and served with béarnaise sauce

„Fondue Chinoise“

**„Fondue Chinoise“ mit Rind, Kalb und Trutenfleisch und
seinen klassischen Garnituren, Reis und Pommes Frites
Pro Person/ per person Chf 47.00**

“Fondue Chinoise” with beef, veal and turkey meat, served with its classic garnitures,
rice and French fries

„Wolter Tet-a-Tet für zwei“

**Medaillons von Rindsfilet und Känguru mit Pfeffer- und
BBQ Sauce, dazu Riesencrevetten auf Reis
und Honig-Chilisauce serviert mit frischem Saisongemüse
und Country Cuts Chf 43.50 p.P.**

Medallions from fillet of beef and kangaroo with pepper sauce and BBQ sauce, served with
king prawns on Jasmin rice with honey-chili sauce,
garnished with fresh season vegetables and country cuts

Unsere Empfehlungen vom Grill

Our chef recommendations - following grill dishes

200 gr. 120 gr.

Rumpsteak

mit Pommes Frites, Marktgemüse und Kräuterbutter

Rumpsteak

Chf 35.00

26.50

with French fries, market vegetables and herb butter

Kängurumedallions mit BBQ Gewürzen

mit Pommes Frites, Marktgemüse und BBQ Sauce

Kangaroo medallions with BBQ spices

Chf 31.50

22.50

with French fries, market vegetables and BBQ sauce

Rindsfiletsteak

mit Ofenkartoffel, gemischtem Salat und Kräuterbutter

Beef fillet steak

Chf 48.00

35.50

with oven potato, mixed salad and herb butter

Marinierte Pouletbrust (150gr.)

mit Reis, Marktgemüse und BBQ Sauce

Marinated chicken breast (150gr.)

Chf 25.50

with rice, market vegetables and BBQ sauce

Schweinerückensteak im Speckmantel

mit Ofenkartoffel, Marktgemüse und BBQ Sauce

Pork saddle steak in a bacon coat

Chf 31.00

22.00

with oven potato, market vegetables and BBQ Sauce

Aus dem Netz auf den Teller

Fish and crustaceans

*Gebratene Lachsschnitte mit Schnittlauchrahmsauce,
Tagliatelle und Broccoli,*

Chf 35.50 (kl. Portion Chf 26.00)

Fried salmon filet with chive sauce, tagliatelle and broccoli

*Riesengrillen "Diabolo" an feuriger Currysauce,
(auf Wunsch auch mild)*

Mit gedämpfem Jasminreis auf asiatischem Gemüse

Chf 35.00 (kl. Portion Chf 25.50)

King prawns "diabolo" in hot curry sauce (on request smooth) with steamed jasmine rice and Asia style vegetables

*Frische Forelle aus der Jungfrauregion: blau, mit zerlassener
Butter oder gebraten nach Müllerin Art mit Salzkartoffeln
und frischem Marktgemüse*

Chf 35.50

Roasted or boiled trout from the Jungfrau region, served with boiled potatoes and fresh market vegetables

„Bachalpseerösti“

*Goldbraune Rösti mit Rauchlachs,
grillierten Crevetten und Sauerrahmsauce*

Chf 26.00

„Bachalpseeroesti“

Golden brown roesti with smoked salmon,
grilled shrimps and sour cream sauce

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

*“Vegi Rösti”: goldbraun gebratene Rösti belegt mit Tomaten,
Brokkoliröschen und Röstzwiebeln, mit Käse überbacken*

Chf 24.50

“Vegi Roesti” with tomatoes, broccoli and roasted onions, garnished with cheese

*Gemüsecurry im Reising
mit Blumenkohl- und Brokkoliröschen garniert*

Chf 22.50 (kl. Portion Chf 16.50)

Curry of vegetables in a rice ring, garnished with cauliflower and broccoli roses

*Gebackenes Gemüseschnitzel auf Tomatensauce
mit Tagliatelle und Kräuterrüebli*

Chf 22.00 (kl. Portion Chf 16.50)

Vegetable escalope on tomato sauce with tagliatelle and herb carrots