

# *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 erfrischender Joghurtdressing*

French, Italian or refreshing yoghurt dressing

*Salatteller "Monic"* Chf 21.50

Gemischter Salatteller mit gebeiztem Lachs  
und gegrillten Riesencrevetten an Balsamicodressing

Mixed salad served with graved salmon  
and grilled king prawns with balsamic dressing

*Carpaccio vom Rind mit Pesto gerollt, an Blattsalaten  
mit Balsamico und frischem Parmesan*

Carpaccio from Beef stuffed with Pesto, on leaf lettuce with balsamico vinegar  
and fresh parmesan

CHF 19.00

*Rauchlachstartare mit Limette und Sauerrahm,  
an kleiner Rösti und Salatbouquet*

Salmon tartare with lime and sour cream,  
on a small roesti and salad bouquet

CHF 18.50

## *Suppen*

Soups

*Tagessuppe* Chf 8.50

Daily soup

*Gemüsecremesuppe* Chf 9.00

Vegetable cream soup

*Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum* Chf 9.50

Tomato soup with whipped cream and basil

*Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und Curry* Chf 9.50

Sweet potato soup with coconut milk and curry

# *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 an Tomatensauce*

Chf 20.50 (kl. Portion Chf 15.50)

Tortelloni filled with ricotta cheese and spinach, served with tomato sauce

## *Pilzrisotto mit Kräutern und Knobliwurst*

Chf 21.50 (kl. Portion Chf 16.50)

Mushroom risotto with herbs and dried garlic sausages

## *Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Oliven und frischen Kräutern*

*sowie grillierten Riesencrevetten*

Chf 22.50 (kl. Portion Chf 17.00)

Tagliatelle with dried tomatoes, olives and fresh herbs  
with grilled king prawns

## **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"**

**"Nordwand Rösti" mit Schweinssteak, Brokkoliröschen  
und Cognac-Peffersauce**

Chf 32.00 (kl. Portion Chf 24.50)

„Nordwand roesti“ with pork steak, broccoli and cognac pepper sauce

# Hauptgänge

Main dishes

*Gebratene Rindsfiletwürfel in Cognac-Pfefferrahmsauce  
mit Tagliatelle, Karotten und Brokkoli*

*Chf 45.50 (kl. Portion Chf 34.00)*

Roasted cubes of beef fillet in Cognac-pepper cream sauce  
with tagliatelle, carrots and broccoli

*Gebratene Schweinsfiletmedaillons  
mit Pestorahmsauce, Kräuterrisotto,  
Brokkoli und Kirschtomaten*

*Chf 34.50 (kl. Portion Chf 25.00)*

Grilled pork fillet medaillons with pesto creamsauce, herb-risotto,  
glazed cherry tomatoes and broccoli

*Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte  
mit Kräutern und grobem Senf überbacken auf Rotweinjus  
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse*

*Chf 43.50 (kl. Portion Chf 33.00)*

Roasted entrecote of lamb, gratinated with herbs and coarse mustard  
on red wine sauce, served with potato gratin 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

*Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
Pommes frites und Marktgemüse*

*Chf 35.00 (kl. Portion Chf 26.50)*

Rump steak with herb butter, French fries and market 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

*Marinierte Pouletbrust  
mit Pommes frites und Marktgemüse*

*Chf 25.00*

Marinated chicken breast with French fries and market vegetables

# *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 Tête-à-Tête für zwei“**

**Medaillons von Rindsfilet und Känguru mit Pfeffer- und  
BBQ Sauce, dazu Riesengarnituren auf Jasminreis  
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

# *Aus dem Netz auf den Teller*

Fish and crustaceans

*Gebratene Lachsschnitte an Forellen Kaviarsauce  
mit Tagliatelle und Knoblauchspinat*

*Chf 35.50 (kl. Portion Chf 26.00)*

Salmon slice with trout-caviar sauce  
Tagliatelle and spinach with garlic

*Riesengrillen "Diabolo" an feuriger Currysauce,  
(auf Wunsch auch mild)  
mit gedämpftem Jasminreis auf asiatischem Gemüse*

*Chf 35.00 (kl. Portion Chf 25.50)*

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

*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,  
Grillierte Riesengrillen und Sauerrahmsauce*

*Chf 26.00*

„Bachalpseerösti“

Golden brown rösti 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 23.50*

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

*Gemüsecurry im Reising  
mit Blumenkohl- und Brokkoliröschen garniert*

*Chf 22.50 (kl. Portion Chf 17.00)*

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

*Gedämpfter Gemüseteller  
mit Salzkartoffeln und Sauerrahmsauce*

*Chf 19.50 (kl. Portion Chf 15.00)*

Steamed vegetable plate with potatoes and sour cream sauce

*Salatteller mit gefüllten Pilz-Röstitaschen und Honig-Chilisauce*

*Chf 20.50 (kl. Portion Chf 16.00)*

Salat plate with filled mushroom-roesti pockets and honey-chili sauce