

Salate und kalte Vorspeisen

Salads and cold starters

Grüner Salat CHF 8.50

Green salad



Gemischter Salat CHF 9.50

Mixed salad



Nach Wahl mit französischem oder italienischem Dressing

Choose your favorite dressing: French or Italian dressing

Salatteller "Monic"

**Gemischter Salatteller mit gebeiztem Lachs
und gegrillten Riesencrevetten an Balsamico Dressing**

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

CHF 24.50

**Beef Tatar mit Kapernäpfel,
halbgetrockneten Kirschtomaten
und Krustenbaguette**

Beef tatar with caper apples,
sun dried tomatoes and baguette bread

CHF 28.50 (kl. Portion CHF 17.50)



Diese Gerichte sind vegetarisch

These dishes are vegetarian

Suppen

Soups

Tagessuppe CHF 9.00

Daily soup

Gemüsecremesuppe CHF 9.50

Vegetable cream soup



Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum CHF 9.50

Tomato soup with whipped cream and basil



Pastagerichte

Pasta

Rigatoni Bolognese

Rigatoni "Bolognese", served with beef meat sauce

CHF 23.50 (kl. Portion CHF 17.50)

**Tagliatelle mit Pesto und Kirschtomaten,
mildem Ziegenkäse und geröstetem Buchweizen**

Tagliatelle with pesto and cherry tomatoes,
mild goat cheese and roasted buckwheat

CHF 24.50 (kl. Portion CHF 18.00)



Hauptgänge

Main dishes

**Gegrilltes Rindsentrecôte mit Chimichurrisauce,
Pommes Frites und Schmorgemüse**

Grilled regional sirloin steak with Chimichurri sauce,
French fries and braised vegetables

CHF 48.50 (kl. Portion CHF 31.50)

**Geschmorte Schweinsbäckli an Blumenkohl – Kartoffelpüree
und gebratener grüner Spargel**

Braised pork cheeks served with cauliflower - mashed potatoes
and roasted green asparagus

CHF 41.50

**Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites und Sommergemüse**

Pork escalope with French fries and summer vegetables

CHF 29.00 (kl. Portion CHF 21.50)

“Lämpi Rösti”

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

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

CHF 29.50

**Black Angus Burger (170 gr),
im Brioche Bun mit Cheddar-Käse, Salat, Zwiebeln
und BBQ-Sauce, dazu Pommes Frites**

Black Angus beef burger (170 gr) in a brioche bun, with cheddar cheese,
salad, onion and BBQ sauce with French fries

CHF 29.50

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

Grindelwald farmer sausage with onion sauce and “roesti”

CHF 26.50

Aus dem Netz auf den Teller

Fish and crustaceans

Thunfischsteak auf Tomatenrisotto und jungem Blattspinat

Tuna steak on tomato risotto and young spinach leaves

CHF 38.00

Gemischter Salatteller,

gebackene Zanderknusperli und Sauce Tartar

Mixed salad with beer battered pike - perch and tartar sauce

CHF 25.00

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Gemüsecurry mit Duftreis 

Vegetable curry with fragrant rice

CHF 29.50 (kl. Portion CHF 22.50)

”Gemüse Burger”

im schwarzen Bun, mit Gemüseplätzli, Sauerrahmsauce, Cheddar-Käse, Salat,

Tomaten und Zwiebeln, dazu Pommes Frites 

Vegetable burger in a black bun,

with vegetable escalope, sourcream sauce,

cheddar cheese, salad , tomatoes and onions , served with French fries

CHF 25.00

Tomatenrisotto mit Rucola und mini Buratta 

Tomato risotto with rocket and mini buratta

CHF 24.50

**Gerne können Sie unsere Speisen auch zu zweit aufteilen.
Für geteilte Hauptgänge verrechnen wir CHF 5.00 zusätzlich.**

You are also welcome to share your meals for two.
We charge additional CHF 5.00 for shared main courses.