

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 graved salmon
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

Lachsduo: Rauchlachswrap mit getrockneten Tomaten und Pesto; dazu gebeizten Lachs mit Honig – Dillsensauce

Chf 17,50 (kl. Portion Chf 11.50)

Salmon duo: Smoked salmon wrap with dried tomatoes and pesto;
and marinated salmon with honey – mustard sauce

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

Safranrisotto mit gebratenen Riesencrevetten

Chf 22.50 (kl. Portion Chf 16.50)

Safran - risotto with fried king prawns

Tagliatelle mit Oliven, Rohschinken und Spinat in Rahmsauce und Kräuter

Chf 21.50 (kl. Portion Chf 15.50)

Tagliatelle with olives, raw ham and spinach creamsauce with herbs

Unsere Spezialitäten

Wolter specials

Grindelwalder Bauernbratwurst

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

Chf 24.00

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"

**Schweinesteak auf goldbrauner Rösti mit
Brokkoliröschen und Cognac - Pfeffersauce**

Chf 32.50 (kl. Portion Chf 24.50)

Pork steak on "rösti" with brokkoli and cognac pepper sauce

Hauptgänge

Main dishes

**Gebratene Rindsfiletwürfel in Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Tagliatelle und grünem Spargel**

CHF 45.50 (kl. Portion CHF 34.00)

Fried beef filet cubes in cognac- pepper crème sauce, with tagliatelle and green asparagus

**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 Ofenkartoffel und Speckbohnen**

CHF 43.50 (kl. Portion CHF 33.00)

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

**Hirschragout “nach Art des Hauses”
mit Trüffelkartoffelstock und hausgemachtem Rotkraut**

CHF 33.00 (kl. Portion) 25.00

Deer Ragout Chef Style with truffel-mashed Potatoes and homemade Red cabbage

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 (Huftsteak) mit Pommes Frites, Marktgemüse und Kräuterbutter		
Rumpsteak with French fries, market vegetables and herb butter	Chf 35.00	26.50
Kängurumedallions mit BBQ Gewürzen mit Pommes Frites, Marktgemüse und BBQ Sauce		
Kangaroo medallions with BBQ spices with French fries, market vegetables and BBQ sauce	Chf 31.50	22.50
Rindsfiletsteak mit Ofenkartoffel, gemischtem Salat und Kräuterbutter		
Beef fillet steak with oven potato, mixed salad and herb butter	Chf 48.00	35.50
Marinierte Pouletbrust (170gr.) mit Reis, Marktgemüse und BBQ Sauce		
Marinated chicken breast (170gr.) with rice, market vegetables and BBQ sauce	CHF 25.50	
Lachskotelette (240 gr.) mit Ofenkartoffel, gemischter Salat und Kräuterbutter		
salmon chop with French fries, mixed salad and herb butter	Chf 30.50	
Schweinerückensteak im Speckmantel mit Ofenkartoffel, Marktgemüse und BBQ Sauce		
Pork saddle steak in a bacon coat with oven potato, market vegetables and BBQ Sauce	Chf 32.00	24.50

Aus dem Netz auf den Teller

Fish and crustaceans

**Gebratenes Zanderfilet mit Forellenkaviarsauce,
Tagliatelle und Blattspinat**

Chf 35.50 (kl. Portion Chf 26.00)

Roasted pikeperch with trout-caviar sauce, tagliatelle and spinach

**Riesencrevetten “ Diabolo “ an feuriger Currysauce,
(auf Wunsch auch mild)**

mit gedämpften Jasminreis auf asiatischem Gemüse

Chf 35.00(kl. Portion Chf 25.50)

King prawns “diabolo” in hot currysauce (on request smooth)
with steamed jasminreis 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

„Bachalpsee Rösti“

Goldbraune Rösti mit Rauchlachs,

Grillierte Riesencrevetten und Sauerrahmsauce

Chf 26.00

„Bachalpsee rösti“

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 24.50

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

**Gemüsecurry im Reisring
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

**Gebackenes Gemüseschnitzel auf Tomatensauce
mit Tagliatelle und Zucchettigemüse**

CHF 22.00 (kl. Portion CHF 16.50)

Vegetable escalope on tomato sauce with tagliatelle and zucchini vegetables

**Weizen Tortilla gefüllt mit Knoblauchspinat an
Gemüserahmsauce und Kräuterrübli**

CHF 22.50 (kl. Portion CHF 17.00)

Soft Tortilla stuffed with garlic-spinach with vegetables cream sauce and herb carrots