

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
und Toast*

Chf 26.50 (kl. Portion Chf 15.50)

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

*Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce, dazu gebeizten und
geräucherten Lachs mit Honig - Dillsenfauce*

Chf 17,50 (kl. Portion Chf 11.50)

Baked potato with sourcream, smoked 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 21.50 (kl. Portion Chf 16.00)

Spaghetti "Bolognese", served with meat sauce

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomaten - Rahmsauce

Chf 20.50 (kl. Portion Chf 15.50)

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

Rotes Tomatenrisotto mit Fetakäse und Brokkolirösschen

Chf 20.50 (kl. Portion Chf 15.00)

Red tomato risotto with feta cheese and broccoli

Tagliatelle mit sautierten Cocktailcrevetten in Rahmsauce von hausgemachtem Pesto

Chf 22.50 (kl. Portion Chf 16.50)

Tagliatelle with sauted shrimps in 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"

**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 cream 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 oven potato and green beans with bacon

*Black Angus Burger (170 gr) medium gebraten,
in schwarzem Bun mit Cheddar Käse, Salat, Zwiebeln
und BBQ Sauce dazu Süsskartoffel Pommes*

Chf 24.00

medium roasted black angus beef burger (170 gr) in a black bun, with cheddar cheese, salat, onion and BBQ sauce with sweet potato fries

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

Chf 35.00 26.50

with French fries, market vegetables and herb butter

Kängurumedallions mit BBQ Gewürzen

mit Pommes Frites, Marktgemüse und scharfer BBQ Sauce

Kangaroo medallions with BBQ spices

Chf 31.50 22.50

with French fries, market vegetables and hot BBQ sauce

Rindsfiletsteak

mit Ofenkartoffel, gemischtem Salat und Kräuterbutter

Beef fillet steak

Chf 48.00 35.50

with baked potato, mixed salad and herb butter

Marinierte Pouletbrust (170gr.)

mit Reis, Marktgemüse und Kräuterbutter

Chf 25.50

Marinated chicken breast (170gr.)

with rice, market vegetables and herb butter

Buntbarschfilet

Mit Ofenkartoffel, Marktgemüse und Currymajonaise

Chf 32.00

Tilapia filet

With baked potato, market vegetables and curry majonaise

Schweinerückensteak im Speckmantel

mit Ofenkartoffel, Marktgemüse und scharfer BBQ Sauce

Pork saddle steak in a bacon coat

Chf 32.00 24.00

with baked potato, market vegetables and hot BBQ Sauce

Aus dem Netz auf den Teller

Fish and crustaceans

*Gebratenes Lachsforellenfilet in Sesam gebraten
mit Safransauce*

Tagliatelle und Blattspinat

CHF 35.50 (kl. Portion CHF 26.00)

In sesame roasted salmon trout fillet, with saffron sauce tagliatelle and spinach

*Riesencrevetten "Diabolo" an fruchtig - feuriger Currysauce,
(auf Wunsch auch mild)*

mit gedämpften Jasminreis auf asiatischem Gemüse

CHF 35.00 (kl. Portion CHF 25.50)

King prawns "diabolo" in a fruity-hot currysauce (on request smooth)
with steamed jasmin 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

„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 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

*Vegi Burger im schwarzen Bun, mit Gemüseplätzli,
Sauerrahmsauce, Cheddar Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln dazu
Süßkartoffel Pommes*

Chf 21.00

Vegetable burger in a black bun, with vegetable escalope, sourcream sauce, cheddar cheese, salad, tomatoes, onions and sweet potato fries

*Spaghetti in hausgemachtem Pesto mit halbgetrockneten
Kirschtomaten*

Chf 20.00 (kl. Portion Chf 15.00)

Spaghetti in homemade pesto with dried cherrytomatoes