

# Rôtisserie

## ANTIPASTI VORSPEISEN - STARTERS

---

Mariniertes Rindscarpaccio mit weissem Trüffelöl,  
Parmesanspitzen und Ruccolasalat  
CHF 21.00 (Kl. Portion CHF 14.50)

Marinated beef carpaccio with white truffle - oil,  
garnished with rocket salad and parmesan cheese



„Beef - Tatar“ Rindstatar, rassig gewürzt,  
mit buntem Salatbouquet, Toast und Butter

100 gr CHF 16.50

200 gr CHF 27.50

„Beef - tatar“

with colourful salad bouquet served with toast and butter



Duett vom Graved und Campari - Orangen Lachs  
mit eingelegten Kürbiswürfeln und Wasabi - Blinitürmchen  
CHF 24.00 (Kl. Portion 14.50)

Duett of Graved and Campari - orange salmon  
with pickled pumpkin cubes and wasabi - blini turret

„Focaccia al rosmarino“

Knuspriges Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin  
CHF 9.50 (Kl. Portion CHF 7.50)

Crispy Pizza bread with olive oil and rosemary



„Focaccia Parma“

Knuspriges Pizzabrot mit Parmaschinken  
CHF 13.00 (Kl. Portion 9.50)

Crispy Pizza bread with parma ham



Die folgenden Symbole bedeuten:

Vegetarisch/vegetarian



Glutenfrei/gluten free



Laktosefrei/lactose free



# Rôtisserie

## DALLA ZUPPIERA AUS DEM SUPPENTOPF – FROM THE SOUP TUREEN

---

Rassige, rote Thai - Currysuppe mit gebratenem Crevettenspiess  
CHF 10.50  
Red Thai - curry soup with grilled shrimp skewer



„Minestrone“  
Die italienische Gemüsesuppe  
CHF 8.50  
„Minestrone“ The Italian vegetable soup



# Rôtisserie

## LE NOSTRE INSALATE

KNACKIGES AUS DER SCHÜSSEL – FRESH SALADS IN THE BOWL

### Insalata verde

Grüner Salat

Green salad

CHF 7.50



Diese Salate servieren wir ihnen nach Wahl mit:  
chose your favourite dressing to your salad:

- Italien Dressing
- French Dressing
- House Dressing

*(mit Nussöl und Aceto Balsamico /  
with nuts oil and balsamic vinegar)*

### Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

mit Blattsalat, Gurken, Karotten,  
Paprika und Tomaten

with leaf salad, cucumber, carrots,  
sweet-peppers and tomatoes

CHF 9.50



### Insalata dell'Oberland

Oberländer Salat

Salad oberland

mit Blattsalat, Schinken, Käse  
Ei und Tomaten

with leaf salad, ham, cheese,  
egg and tomatoes

CHF 12.50



### La classica caprese

Tomaten - Mozzarellasalat

mit frischem Basilikum und Olivenöl

Tomato salad with mozzarella cheese

with fresh basil and olive oil

CHF 14.50 (kleine Portion CHF 11.00)

# Rôtisserie

## PASTA FATTA IN CASA

### HAUSGEMACHTE TEIGWAREN – HOMEMADE PASTA

„Caserecce alla fiorentina“ CHF 26.00 (Kl. Portion CHF 21.00)

Gedrehte Nudeln mit Blattspinat an Rahmsauce,  
scharfer Salami und Gorgonzola

Noodles with spinach, spicy sausage, Gorgonzola cheese and cream sauce

„Caserecce con pollo“ CHF 26.50 (Kl. Portion CHF 21.50)

Gedrehte Nudeln mit Pouletgeschnezeltem und Broccoli an Rahmsauce

Noodles with sliced chicken, broccoli and cream sauce

„Caserecce Verdura“ CHF 24.00 (Kl. Portion CHF 19.00)

Gedrehte Nudeln mit Gemüserahmsauce

Noodles with vegetables cream sauce



„Caserecce al Pesto“ CHF 23.50 (Kl. Portion 18.50)

Gedrehte Nudeln mit Basilikumpesto

Noodles with basil pesto



„Lasagne alla Bolognese“ CHF 24.50

Lasagne mit Rindfleischsauce (100% Rindfleisch von der Metzgerei Boss aus Grindelwald),  
Tomatensauce und Käse überbacken

Lasagne with meat sauce (100% beef from the butcher shop Boss in Grindelwald),  
and tomato sauce, gratinated with cheese



# Rôtisserie

## VOM GRILL UND AUS DER PFANNE FROM THE GRILL AND THE PAN

---

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an feiner Champignonrahmsauce,  
dazu Gemüse garnitur und hausgemachte Kartoffeltaler  
CHF 37.00 (Kl. Portion 32.00)

Veal strips “Zurich style“ on champignon cream sauce  
with vegetable garnish and home made potato rounds

Gebratene Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ an pikanter Peperonisauce,  
serviert mit Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur CHF 39.50  
Beef fillet „Stroganoff“ on a spicy red - pepper sauce,  
served with a side dish of your own choice and vegetable garnish

Zarte Lammfilets an Balsamicojus auf Zucchini - Cherrytomatengemüse,  
serviert mit gebackenen Kartoffelkugeln CHF 38.00  
Tender fillets of lamb on balsamic vinegar gravy, courgettes and cherry tomato vegetables,  
served with baked potato balls

### „Surf & Turf“

Rindsentrecôte und Riesencrevetten an Chili - Limettenbutter  
dazu Kartoffelwedges und Coleslawsalat CHF 38.50  
Beef steak and king prawns on chili - limebutter,  
with potatoe wedges and coleslaw



Gebratenes Lachsfilet mit Curry - Lack und Erbsen - Guacamole,  
auf Kartoffel - Gemüseragout CHF 35.00  
Grilled salmone filet with glazed curry and pea guacamole  
on potatoe - vegetable ragout



## TRADITIONELL ITALIENISCH TYPICAL ITALIAN DISHES

„Piccata alla milanese“ CHF 27.50

Schweins schnitzel Mailänder Art in Käse - Ei - Hülle gebraten,  
serviert mit Spaghetti an würziger Tomatensauce  
Tender scallop of pork fried in a egg and cheese dough, served with spaghetti and tomato sauce

Sämiges Weissweinrisotto mit Waldpilzen, Sauerrahm und Speckchip  
CHF 25.00 (Kl. Portion 19.50)  
Viscid white wine risotto with forest mushrooms, sour cream and bacon chip

# Rôtisserie

## VOM GRILL FROM THE GRILL

---

„Holzfällersteak“ (Schweinssteak) 220 gr mit Kräutern,  
Gewürzen und Zwiebeln CHF 34.00  
Steak of pork with herbs, spices and onions



Extra scharfes Pfeffersteak vom Rindsentrecôte 200 gr CHF 43.50  
Extra spicy sirloin steak, marinated with pepper



Saftiges Rindsfiletsteak 150 gr CHF 44.00 / 220 gr CHF 54.50  
Fillet steak of beef



### GENUSS PUR

Schweinskotelette 350 gr vom Swiss Gourmet Porc,  
4 Wochen am Knochen gereift mit gesalzener Rosmarinbutter,  
bunter Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl  
oder mit buntem Salatteller  
CHF 49.50

Porc chop from the Swiss Gourmet Porc,  
4 weeks aged at the bone, with salted rosemary butter,  
vegetables garnished and a side dish of your own choice  
or colourful salad

Zu unseren Grilladen servieren wir Sauce Bearnaise, Pfeffersauce,  
Kräuterbutter und bunte Gemüse garnitur.

Beilagen nach Wahl: Caserecce Nudeln, Reis, Kartoffelgratin,  
Pommes frites oder Kroketten.

With these dishes we serve bearnaise sauce, pepper sauce, herb butter and fresh vegetable  
Choice of side dishes: Caserecce noodles, rice, potatoe gratin,  
potatoe croquettes or french fries

### AB ZWEI PERSONEN FOR TWO PERSONS OR MORE

---

Chateaubriand 200 gr CHF 54.50 pro Person / per person  
Doppeltes Filetsteak präsentiert mit Gemüse vom Markt,  
dazu Sauce Bearnaise und Pfeffersauce, sowie Beilage nach Ihrer Wahl.  
Double fillet steak of beef, presented with a variety of market vegetables  
Served with bearnaise sauce and pepper sauce as well as a side dish of your choice.

