

# Rôtisserie

## ANTIPASTI VORSPEISEN - STARTERS

---

Mariniertes Rindscarpaccio mit weissem Trüffelöl,  
Parmesanspitzen und Ruccolasalat  
CHF 23.00 (Kl. Portion CHF 15.50)

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



Geräucherter Lachscrêpe an Senf - Honig - Dillsauce  
mit Graved Lachs an Sauerrahm  
CHF 22.50 (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 11.50  
Red Thai - curry soup with grilled shrimp skewer



„Minestrone“  
Die italienische Gemüsesuppe  
CHF 9.50  
„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 (Kl. Portion CHF 5.50)

### Insalata mista

Gemischter Salat  
Mixed salad

mit Blattsalat, Gurken,  
Karotten, Pepperoni  
und Tomaten

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

CHF 8.50 (Kl. Portion CHF 6.50)

Diese Salate servieren wir Ihnen nach Wahl mit:  
Choose your favourite dressing to your salad:

- Italien Dressing
- French Dressing
- House Dressing

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



### Insalata dell`Oberland

Oberländer Salat  
Salad oberland style

mit Blattsalat, Schinken, Käse,  
Ei und Tomaten

with leaf salad, ham, cheese,  
egg and tomatoes

CHF 12.50 (Kl. Portion CHF 8.50)



### La classica caprese

Tomaten - Mozzarellasalat  
mit frischem Basilikum und Olivenöl

Tomato salad with mozzarella cheese  
with fresh basil and olive oil

CHF 16.50 (kleine Portion CHF 12.50)

# Rôtisserie

## PASTA FATTA IN CASA

### HAUSGEMACHTE TEIGWAREN – HOMEMADE PASTA

„Caserecce alla bolognese“ CHF 27.00 (Kl. Portion CHF 19.50)

Gedrehte Nudeln mit Rindfleischsauce  
scharfer Salami und Gorgonzola  
Noodles with meat sauce

„Caserecce con pollo“ CHF 30.50 (Kl. Portion CHF 24.00)

Gedrehte Nudeln mit Pouletgeschnetzeltem und Broccoli an Rahmsauce  
Noodles with sliced chicken, broccoli and cream sauce

„Caserecce al Pesto“ CHF 25.50 (Kl. Portion 19.50)

Gedrehte Nudeln mit Basilikumpesto  
Noodles with basil pesto



„Caserecce Verdura“ CHF 25.00 (Kl. Portion CHF 19.00)

Gedrehte Nudeln mit Gemüserahmsauce  
Noodles with vegetables cream sauce



„Lasagne alla bolgnese“ 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

Glutenfrei; auf Wunsch auch Lactosefrei  
Glutenfree; also possible lactosefree

„Ravioli“ gefüllt mit Mozzarella und Tomaten,  
dazu Champignons, Peperoni, Artischocken und Lauchstreifen  
CHF 22.50 (Kl. Portion CHF 17.00)

„Ravioli“, filled with mozzarella and tomatoes,  
with mushrooms, sweet peppers, artichokes and leek



# Rôtisserie

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

---

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an feiner Champignonrahmsauce,  
dazu Gemüse garnitur und Röstikroketten

CHF 38.50 (Kl. Portion 29.50)

Veal strips “Zurich style“ on champignon cream sauce  
with vegetable garnish and roesti croquettes

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 36.00

Grilled salmone filet with glazed curry and pea guacamole  
on potatoe - vegetable ragout

## TRADITIONELL ITALIENISCH TYPICAL ITALIAN DISHES

„Piccata alla milanese“ CHF 27.50

Schweinsschnitzel 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 26.00 (Kl. Portion 21.00)

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 mariniert CHF 34.00  
Steak of pork marinated with herbs, spices and onions



Extra scharfes Pfeffersteak vom Rindsentrecôte 200 gr CHF43.50  
Extra spicy sirloin steak, marinated with pepper



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



Zu unseren Grilladen servieren wir Sauce Bearnaise, Pfeffersauce,  
Kräuterbutter und bunte Gemüse garnitur.  
Beilagen nach Wahl: Reis, Kartoffelgratin, Röstikroketten  
Pommes frites oder Pennenudeln  
With these dishes we serve bernaise sauce, pepper sauce, herb butter and fresh vegetable  
Choice of side dishes: Rice, potatoe gratin, roesti croquettes  
french fries or penne pasta

## 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 bernaise sauce and pepper sauce as well as a side dish of your choice.

