

## ANTIPASTI VORSPEISEN - STARTERS

---

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



100 gr CHF 17.50

200 gr CHF 29.50

„Beef - tatar“

with salad bouquet served with toast and butter

Dreierlei Bruschetta mit Tomate, Pesto und schwarze Oliventapenade dazu Parmaschinken  
CHF 17.50

Three kinds of bruschetta with tomatoe, pesto and black olive tapenade and parma ham

„Focaccia al rosmarino“

Knuspriges Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin

CHF 10.50 (Kl. Portion 8.50)

Crispy Pizza bread with olive oil and rosemary



„Focaccia Parma“

Knuspriges Pizzabrot mit Parmaschinken

CHF 13.00 (Kl. Portion 10.50)

Crispy Pizza bread with parma ham



„Focaccia Pomodori“

Knuspriges Pizzabrot mit marinierten Tomatenstücken

CHF 10.50 (Kl. Portion 8.50)

Crispy Pizza bread with marinated tomatos



Die folgenden Symbole bedeuten:

Vegetarisch/vegetarian



Glutenfrei/gluten free



Laktosefrei/lactose free



Gerne können Sie unsere Speisen auch zu zweit aufteilen  
Für geteilte Hauptgänge verechnen 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.

## 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

Tagessuppe  
CHF 10.50  
Daily soup

## LE NOSTRE INSALATE

### KNACKIGES AUS DER SCHÜSSEL – FRESH SALADS IN THE BOWL

---

Insalata verde  
Grüner Salat  
Green salad  
CHF8.50 (Kl. Portion CHF 7.00)




Insalata mista  
Gemischter Salat  
Mixed salad  
CHF 9.50 (Kl. Portion CHF 8.00)



Nach Wahl mit:  
Choose your favourite dressing:

- Italian Dressing
- French Dressing
- Hausdressing (Baumnuss & Balsamico/Walnut & Balsamico)

La classica caprese  
Italienischer Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten,  
Oliven, Zwiebeln und Basilikumöl   
Italian buffalo mozzarella with tomatoes, olives and basil oil  
CHF 16.50 (Kl. Portion CHF13.50)

**PASTA**  
**TEIGWAREN - PASTA**

---

Penne

oder/or

Spaghetti

**Saucen zur Auswahl/Choice of your sauce:**

„Napoli“ CHF 18.00 (Kl. Portion CHF 14.00)  
Tomatensauce und Basilikum/ Tomato sauce and basil



„Bolognese“ CHF 23.00 (Kl. Portion CHF 17.00)  
Rindfleischsauce/Meat sauce



„Carbonara“ CHF 24.00 (Kl. Portion CHF 19.50)  
Sauce mit Speck, Eigelb und Rahm/ Sauce with bacon, egg yolk and cream

„Con pollo“ CHF 26.50 (Kl. Portion CHF 21.50)  
Pouletgeschnetztes und Broccoli an Rahmsauce  
Sliced chicken, broccoli and cream sauce

„Al Pesto“ CHF 21.50 (Kl. Portion 17.00)  
Basilikumpesto/Basil pesto



„Fiorentina“ CHF 24.00 (Kl. Portion CHF 19.50)  
Pikante Salami, Spinat und Gorgonzola/ Spicy salami, spinach and gorgonzola cheese

## PIZZA

---

Pizza Margherita CHF 17.50  
Origano, mozzarella e salsa di Pomodori  
Oregano, Mozzarella, Tomatensauce  
*Origan, mozzarella, tomato sauce*



Pizza Burrata CHF 24.50  
Burrata, pomodori ciliegini, rucola, mozzarella e salsa di pomodori  
Burrata, Cherrytomaten, Rucola, Mozzarella, Tomatensauce  
Burrata, cherry tomatoes, rocket salad, mozzarella, tomato sauce



Pizza al prosciutto CHF 21.50  
Prosciutto, salsa di pomodori e mozzarella  
Vorderschinken, Tomatensauce und Mozzarella  
Ham, tomato sauce and mozzarella

Pizza Hawaii CHF 23.00  
Prosciutto, ananas, mozzarella e salsa di pomodori  
Vorderschinken, Ananas, Mozzarella, Tomatensauce  
Ham, pineapple, mozzarella, tomato sauce

Pizza al tonno CHF 23.00  
Tonno, cipolle, olive, mozzarella e salsa di pomodori  
Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Mozzarella, Tomatensauce  
Tuna, onions, olives, mozzarella, tomato sauce

Pizza Fiorentina CHF 22.50  
Spinaci, uovo, aglio, mozzarella e salsa di pomodori  
Spinat, Ei, Knoblauch, Mozzarella, Tomatensauce  
Spinach, egg, garlic, mozzarella, tomato sauce



Unsere Hauspizza:  
Our house pizza:

Pizza Carbonara CHF 23.50  
Sancetta, ouvo, parmigiano, salsa di pomodori e mozzarella  
Speck, Ei, Parmesan, Tomatensauce und Mozzarella  
Bacon, egg, parmesan cheese, tomato sauce and mozzarella

## PIZZA

---

### Pizza Grindelwald CHF 28.00

Carne secca, pancetta, formaggio, rucola, olio d'oliva, mozzarella e salsa di pomodori  
Trodenfleisch, Speck, Hobelkäse, Rucola und Olivenöl, Mozzarella, Tomatensauce  
Dried meat, bacon, shaved cheese, rocket salad, oliveoil, mozzarella and tomato sauce

### Pizza capricciosa CHF 24.50

Funghi, posciutto, salame, olive, mozzarella e salsa di pomodori  
Champignons, Vorderschinken, Salami, Oliven, Mozzarella, Tomatensauce  
Mushrooms, ham, salami, olives, mozzarella, tomato sauce

### Pizza quattro stagioni CHF 23.50

Funghi, prosciutto, carciofini, peperoni, mozzarella e salsa di pomodori  
Champignons, Vorderschinken, Artischocken, Peperoni, Mozzarella, Tomatensauce  
Mushrooms, ham, artichokes, sweet peppers, mozzarella, tomato sauce

### Pizza del padrone CHF 25.00

Salsiccia piccante, prosciutto, mais, peperoni, cipolle, mozzarella e salsa di pomodori  
Pikante Wurst, Vorderschinken, Mais, Peperoni, Zwiebeln, Mozzarella, Tomatensauce  
Spicy sausage, ham, sweet corn, sweet peppers, onions, mozzarella, tomato sauce

### Pizza Parma CHF 27.50

Prosciutto di parma, olio di tarufo, rucola, mozzarella e salsa di pomodori  
Parmaschinken, Trüffelöl, Rucola, Mozzarella, Tomatensauce  
Parma ham, truffle oil, rocket salad, mozzarella, tomato sauce

### Zuschläge für unsere Pizzen:

Extras for our pizzas:

**+CHF 1.50**

Mozzarella, Champignons,  
Ananas, Oliven, Spinat, Ei, Rucola,  
Peperoni, Mais, Tomaten,  
Speck, Artischocken, Zwiebeln

\*\*\*

Mozzarella, mushrooms,  
olives, pineapple, spinach, egg, rocket  
salad, sweet peppers, corn,  
tomato, bacon, artichokes, onions

**+CHF 2.50**

Mascarpone, Salami, Vorderschinken,  
scharfe Wurst, Gorgonzola,  
Hobelkäse, Thunfisch

\*\*\*

Mascarpone, salami, ham, spicy sausage,  
gorgonzola, hipped cheese, tuna

**+CHF 5.00**

Trodenfleisch, Parmaschinken,  
Pouletgeschnetzeltes

\*\*\*

Dried meat, parma ham,  
sliced chicken

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

---

„Rinds Flat Iron Steak“ CHF 45.00



Das Flat Iron ähnelt von der Textur und Geschmack einem Entrecôte,  
wir veredeln es mit Rosmarin und Rauchsatzflakes.

Scharf angebraten und am Stück gegart bleibt es kernig und saftig.

Beef flat iron steak

The flat iron resembles an entrecôte in texture and taste,  
we refine it with rosemary and smoked salt flakes.

Seared and cooked in one piece, it remains juicy.

„Holzfällersteak“ (Schweinssteak) 220 gr mit Kräutern,  
Gewürzen und Zwiebeln mariniert CHF 35.00



Steak of pork marinated with herbs, spices and onions

Lammrack - Kotelette mit Thymian und Knoblauch verfeinert CHF 42.50

Rack of lamb kotelette with thyme and garlic



Zu unseren Grilladen servieren wir BBQ - Jus, Sauce Bernaise  
Kräuterbutter und Saisongemüse

Beilagen nach Wahl: Kartoffelgratin, Pommes frites, Gemüsereis oder Pennenudeln

With these dishes we serve with BBQ sauce, bernaise sauce, herb butter and seasonal vegetables

Choice of side dishes: Potatoe gratin, , French fries, Vegetable rice or penne pasta

Sautierte Kabeljaumedallions an Erbsen - Kartoffelmousseline  
umlegt mit konfierten Tomaten und Basilikumöl CHF 37.00

Sauteed fillet of pike perch on Peas - potato mousselines  
with confit tomatoes and basil oil

## SPARGELZEIT ASPARAGUS TIME

---

Spargel - Erdbeersalat mit Frischkäse im Parmaschinkenmantel  
und Spargelmuffin

CHF 24.50 (kl. Portion 16.50)

Asparagus - strawberry salad with cream cheese wrapped in Parma ham  
and asparagus muffin

Spargelcremesuppe mit Kräuteröl und Trockenfleisch - Blätterteigstange

CHF 9.50

Cream of asparagus soup with herb oil and dried meat - puff pastry sticks

Rindsfiletmedaillon (100gr)

auf geröstetem Rusticobaguette, gemischtem Spargel,  
Rahmsauce und Hollandaise - Espuma

CHF 29.50

Beef fillet medallion (100gr)  
on roasted rustic baguette, mixed asparagus,  
cream sauce and Hollandaise - espuma

Ricotta Gnocchi aus der Manufaktur Scala Gusti, Leissigen,  
mit Spargel, Rahmsauce und Parmesan gratiniert

CHF 28.50 (kl. Portion 23.50)

Ricotta gnocchi from the factory Scala Gusti Leissigen,  
with asparagus, cream sauce and gratinated with parmesan cheese

Bärlauchrisotto mit Spargel und halbgetrockneten Tomaten,  
dazu eine zarte Alpstein - Pouletbrust

CHF 33.00

Wild garlic risotto with asparagus and semi-dried tomatoes,  
with a tender Alpstein chicken breast

