

Grand Café

«Grüessech» und herzlich willkommen!

Der Genuss und die Lebensfreude sind im Berner Oberland zu Hause und natürlich auch in unserem Restaurant.

Die frisch zubereiteten, unverfälschten Köstlichkeiten aus der Schweiz bringen den Sonnenschein auf den Teller.

Wir wünschen Ihnen «en Guetä»!

«Grüessech» and welcome!

Pleasure and enjoyment are at home in Bernese Oberland, and, of course, in our restaurant. Our freshly prepared, unadulterated delicacies from Switzerland bring sunshine to your plate.

We wish you «en Guetä»!

Leitung Küchenteam

Our head chef

Ferdinand Osvath

Leitung Serviceteam

Our restaurant manager

Midhat Hasecic

Vorspeisen

Appetizers

-  **Tomaten Kaltschale** 9.50
Mit Schweizer Bergkräutern und Stangensellerie
With Swiss mountain herbs and celery
-  **Gemüsesuppe** 10.50
Mit hausgemachtem Frischkäse-Blätterteig Bon-Bon
Vegetable soup with homemade cream cheese and puff pastry bonbon
-  **Gemischter Salat** 8.00
Mit Hausdressing und Croutons
Mixed salad with homemade dressing and croutons
-  **Schweizer Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum** 14.00
Dazu hausgemachter Trauben-Kräuter Essig und Olivenöl
*Tomato and mozzarella salad with basil,
homemade grape and herb vinegar and olive oil*
- BEO Rind Siedfleisch Salatteller** 16.00
Mit Gurken-Tomaten-Zwiebel-Peperoni Marinade und Eichblattsalat
*Swiss boiled beef salad plate with cucumber-tomato-onion-pepper
marinade and oak leaf lettuce*
-  **Schweizer Hirtensalat begleitet von Grindelwalder „Weisse Spinne“** 15.00
Mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln und Oliven
*Caramelized green and white asparagus with endive salad, cured ham, homemade grissini and citrus-
olive vinaigrette*
- Geräuchertes Forellenmousse** 17.50/24.50
Mit Apfelkapern, Zwiebeln, Tomaten und
hausgemachtem Roggen-Kernbrot
*Smoked trout mousse with capers, onions, tomatoes
and homemade rye bread*

Hauptgänge

Main Course

Zarte Maispoularde vom Grill 27.00

An Alpinkräuter-Buttersauce, dazu
Quark-Pizokel und Grillgemüsewürfel

*Grilled corn fed chicken with mountain herb and butter sauce,
curd Pizokel and fried vegetable cubes*

Zürcher Kalbgeschnetzeltes 38.00

An Champignon Rahmsauce mit Butter-Rösti

Sliced veal Zurich style with mushroom cream sauce and hash browns

BEO Entrecôte vom Grill 45.00

Mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse

*Swiss beef entrecote with homemade herb butter,
french fries and vegetables*

Schnitzel vom Berner Schwein 26.00

Im knusprigen Rösti-Mantel mit würzigem Peperoni-Gemüse
und Schnittlauch-Sauerrahm Dip

*Bernese pork escalope covered in crispy hash browns,
with spicy peppers and vegetables and chives-sour cream dip*

Fitnesssteller

Mit Hausdressing, Tomaten, Karotten, Peperoni, Gurken,
Pommes Frites und wahlweise:

*Fitness plate with homemade dressing, tomatoes, carrots,
peppers, cucumbers, French fries and your choice of meat:*

BEO Entrecôte/Swiss beef entrecote 42.50

Maispoularde/Corn fed chicken 28.50

Schweinssteak/Pork steak 28.50

Egli Knusperfischli/Crunchy fish strips 26.50



Gebackene Quinoa-Gemüse Würfel 27.00

Mit Antipasti Salat und Guacamole Dip mit getrockneten Tomaten

*Baked quinoa and vegetable cubes with antipasti salad
and guacamole dip with dried tomatoes*



Spinat-Quark Pizokel 24.00

An Sbrinz Crèmesauce

Spinach and curd Pizokel with Sbrinz cheese cream sauce

Pochierter Swiss Alpinlachs 39.00

An Safransauce mit Quinoa und Marktgemüse

Poached Swiss alpine salmon with saffron sauce, quinoa and vegetables

Classics

Classics

Jochplättli p.P. 25.00

Regionales Trockenfleisch und Käse serviert mit frischem Brot
Ideal als Vorspeise zum Teilen

*Regional dried meat and cheese served with fresh bread
Perfect as a starter to share*

Klassisches Rindstatar 29.50

auf Wunsch mild oder scharf gewürzt mit Toast und Butter

*Classic Beef Tatar, choose between mild or spicy,
served with toasted bread and butter*

Poulet im Chörbli

Regionales, frittiertes Hähnchen serviert im Körbchen mit Pommes Frites 29.00

Fried chicken from the region served in a basket with french fries



Fondue moitié moitié p.P. 25.00

Eine Mischung aus Greyerzer und Vacherin mit Brot und Kartoffeln

Mixed cheese (Gruyere and Vacherin) with bread and potatoes

Berner Sennenrösti 25.00

Mit Bauernspeck, Zwiebeln, Alpkäse und einem Spiegelei

Potato hash browns with bacon, onions, alpine cheese and fried egg



Gemüserösti 23.00

Mit Marktgemüse

Potato hash browns with market vegetables

Cordon Bleu 32.00

Vom Freilandschwein, gefüllt mit Vorderschinken und Raclette Käse,
paniert und serviert mit Pommes Frites und Gemüsebouquet

*Pork Cordon Bleu filled with ham and Raclette cheese,
Breaded and served with French fries and vegetables*

Swiss Rösti Burger 26.50

Rindfleisch mit Gruyère, Tomaten, Ei, Eisbergsalat, Zwiebeln, kleiner Rösti,
serviert mit Pommes Frites

*Beef burger with Gruyère cheese, tomatoes, fried egg, iceberg lettuce, onions,
„Swiss Rösti“, served with French fries*

Desserts

Gebackene Knusper-Apfelringe mit Vanille Glace und Rahm 12.50
Crispy baked apple rings with vanilla ice cream and whipped cream

Schoggi Fondue mit frischen Früchten 17.00
Chocolate fondue with a selection of fresh fruit

Toblerone Mousse mit Früchten und Rahm 13.50
Toblerone chocolate mousse with fruit and whipped cream

Aprikosenparfait mit Sablé 12.00
Apricot parfait with Sablé

Käse Auswahl nach Empfehlung des Küchenchefs 17.00
Nordwandkäse, Lenk Berg Bleu, Meiringer Mutschli, Hobelkäse
Local cheese selection recommended by our head chef

Kuchen 5.50
nach aktuellem Tagesangebot aus dem Kuchenwagen
A selection of fresh cakes, please see our cake display

Mövenpick Eis
gerne erhalten Sie unsere separate Eiskarte mit ausgewählten Sorten.
We are pleased to present our delicious Mövenpick ice-cream selection



Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Dear guests, please ask our restaurant staff if you have any enquiries about our ingredients, or if you have any allergies or intolerances.



vegetarisch / vegetarian



vegan / vegan