

# 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

-  **Nordwandchässüpli** 11.50  
Mit Kräutersablé  
*Cheese soup with herbal sablé*
-  **Kürbis Samtsuppe** 9.50  
Mit Kürbiskernöl Haube  
*Pumpkin soup with pumpkin oil*
-  **Eiger Mutschli Salat** 14.50/18.50  
Mit Apfel und Baumnüssen,  
Alpen Joghurt Dressing und warmem Chnobli Brot  
*Alpine cheese salad with apple and walnuts,  
Yoghurt dressing and hot garlic bread*
- Nüsslisalat** 14.50  
Mit Chämi-Speck Chips, marinierten Silberzwiebeln,  
Ei, Würzbrot-Croutons und Haus Dressing  
*Lamb's lettuce with bacon chips, marinated pearl onions,  
Egg, croutons and homemade dressing*
-  **Rohkost Salat** 13.50  
Mit gerösteten Kernen, Haus Dressing und Kräuter-Croutons  
*Raw food salad with roasted seeds, homemade dressing and croutons*
- Geräucherte Forelle** 17.50/24.50  
Mit Sauerrahm-Kapern-Dill Crème, Blattsalat und getoasteter Brioche  
*Smoked trout with sourcream-capers-dill cream,  
Leaf salad and toasted brioche bread*
- Rinds Carpaccio** 19.50/28.50  
Vom Beo Beef mit Zitronen Chutney, Bärner Hobelchäs  
und Spinat Salat mit Birnen-Holunder Vinaigrette  
*Regional beef carpaccio with lemon chutney, Bernese cheese  
And spinach salad with pear-elder vinaigrette*




# Hauptgänge

## Main Course

<b>Geschmorte Lammhaxe</b>	29.50
An Spiezer Blauburgunder-Jus mit Tessiner Sbrinz Polenta und sautiertem Rübli-Trio <i>Lamb shank with Spiezer Blauburgunder sauce, Sbrinz cheese polenta and a trio of sautéed carrots</i>	
<b>Pouletbrust gratiniert</b>	27.50
Mit hausgemachter Kräuterbutter, Steinpilz Risotto und sautierten Cherry Tomaten <i>Chicken breast au gratin with homemade herb butter, Porcino mushroom and sautéed cherry tomatoes</i>	
<b>Hausgemachte, saftige Paprika Schweinswurst</b>	26.50
Mit einer milden Senfsauce, Herdöpfel-Wurzelpetersilienpürée und Linsengemüse <i>Homemade paprika pork sausage with mild mustard sauce, Mashed potatoes with parsley and lentils</i>	
<b>Beo Hohrückensteak</b>	34.00
Mit Kräuterbutter, Gersotto mit Lenk Berg Bleu und gedämpftem Broccoli Rübli Gemüse <i>Regional beef steak with herb butter, Gersotto with Lenk Berg Bleu and steamed broccoli and carrots</i>	
<b>Seesaibling</b>	31.50
Vom Grill an Weisswein-Rahmsauce, Gemüsewürfel und Safran-Langkornreis <i>Grilled char with white wine cream sauce, Vegetables and saffron rice</i>	
<b>Gebratenes Felchenfilet</b>	32.00
An zerlassener Mandelbutter, dazu Salzkartoffeln und gedämpfter Broccoli <i>Fried whitefish fillet with melted almond butter, Potatoes and steamed broccoli</i>	
 <b>Vegetarische Capuns</b>	25.50
Mit Lauch-, Sellerie-, Rüblifüllung und Salbei-Butter <i>Vegetarian Capuns with leek, celery, carrot filling and sage butter</i>	
 <b>Spinat-Pizokel</b>	24.00
An Bergkräuterrahmsauce <i>Spinach Pizokel with alpine herb cream sauce</i>	

# 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.*
-  **Fondue moitié moitié 200g** p.P. 25.00  
Eine Mischung aus Greyerzer und Vacherin mit Brot und Kartoffeln  
*200g mixed cheese (Gruyere and Vacherin) with bread and potatoes*
-  **Bergler Fondue 200g** p.P. 26.50  
Unsere Hausmischung aus Kräuterbergkäse, Greyerzer und Vacherin mit Brot und Kartoffeln  
*Homemade mixture of cheese (alpine cheese, Gruyere and Vacherin),  
With bread and potatoes*
-  **Pilz Fondue 200g** p.P. 29.00  
Unsere Hausmischung aus Kräuterbergkäse, Greyerzer und Vacherin verfeinert mit frischen Pilzen  
*Homemade mixture of cheese (alpine cheese, Gruyere and Vacherin),  
Refined with fresh mushrooms*
- Raclette à discrétion** p.P. 26.50  
Serviert auf einem Holzbrett zum selbst zubereiten.  
Mit knusprigem Speck, Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln  
*Served on a wooden plate to prepare it yourself.  
With crispy bacon, potatoes, gherkins and pearl onions*
- Berner Sennenrösti** 25.00  
Mit Bauernspeck, Zwiebeln, Alpkäse und einem Spiegelei  
*Potato hash browns with bacon, onions, alpine cheese and fried egg*
- Cordon Bleu** 25.00  
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*

## Desserts

- Apfel-Zimtchüechli mit warmer Vanillesauce** 12.50  
*Apple cinnamon fritter with warm vanilla custard*
- Waldbeeren Joghurt Brulée mit Meiringer Meringues** 11.50  
*Forrest berries and Yoghurt brulée with Meringues from Meiringen*
- Riesenwindbeutel mit schaumiger Vanillecrème mit Zitronenmelisse und karamelisierter Birne** 14.50  
*Cream puff pastry with fluffy vanilla cream with lemon balm and caramelized pear*
- Toblerone Brownie mit Vanilleglacé und Chriesikompott** 13.50  
*Toblerone brownie with vanilla ice cream and cherry compote*
- 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