

# PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

## Vorspeisen

Bunter saisonaler Salat mit French- oder Hausdressing <i>Varied seasonal salad with French or house dressing</i>		9
mit Grindelwaldner Frischkäse <i>with cream cheese from Grindelwald</i>		14
Marinierter Lachs mit Zimt & Kardamom auf Gurken-Ingwer-Salat <i>Marinted salmon with cinnamon &amp; cardamom on cucumber ingwer salad</i>		22
Nüsslisalat mit Feige in Honig gebraten, Ziegenkäse & Balsamico-Reduzierung <i>Lamb's lettuce with fig fried in honey, goat cheese &amp; balsamic reduction</i>		16
Plättli mit Grindelwaldner Rauchfleisch und Käse (Weisse Spinne, Grindelwalder Mutschli, Alpkäse) <i>mixed platter with cured meats and cheese from Grindelwald our cheese: soft cheese, Grindelwald cream cheese, alpine cheese</i>		26

# PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

Das echte Knoblauchbrot  
*original garlic bread*



8

Gebackene Weisse Spinne (Weichkäse von der Eigermilch)  
eingemachte Äpfel mit Preiselbeeren und Salatgarnitur  
*Baked «Weisse Spinne» (soft cheese with Eiger-milk)  
apple with cranberries and a salad garnish*



18

## Suppen

Suppe mit roten Linsen und Wachtelbrust  
*Soup with red lentils and quail breast*

16

ohne Wachtelbrust  
without quail breast



12

Erbsen-Minz-Suppe mit Räucherlachs-Streifen  
*Soup with peas and mint with smoked salmon strips*

12

ohne Räucherlachs  
without smoked salmon



9

# PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

## Die Klassiker

Randen-Gnocchi mit Walnuss und Bergkäse <i>Beetroot gnocchi with walnuts and mountain cheese</i>		26
Äpler Maccronen mit hausgemachtem Apfelmus <i>Alpine macaroni with homemade applesauce</i>		25
Bratwurst vom Hausmetzger mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Bratwurst with onion sauce and rösti potatoes</i>		28
Stroganoff vom Kalb mit Reis <i>Veal stroganoff with rice</i>		36
Kalbsleber mit Tabil-Butter-Sauce und Karotten-Ingwer-Püree <i>Veal liver with tabil butter sauce and carrot-ginger puree</i>		42
Rindstartar mit dunklem Malzstreusel, Wildkräutern & Wachtel-Ei <i>Beef tartar with dark malt crumble, wild herbs &amp; quail egg</i>		26 / 38

# PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

## Hauptgerichte

Cordon Bleu vom Schwein mit gebratenen Gschwellti und buntem Gemüse gefüllt mit <i>cordon bleu</i> <i>pork meat with fried potatoes and colorful vegetables</i> <i>filled with</i>	
Hinterschinken und Grindelwaldner Raclettekäse <i>Ham and Raclette cheese from Grindelwald</i>	36
Speck, Lauch, Knoblauch und Grindelwaldner Raclettekäse <i>Bacon, leek, garlic and Raclette cheese from Grindelwald</i>	36
Rinds-Hohrückensteak knochengereift 220g <i>beef sirloin steak, bone matured</i>	52
Suprême vom Schweizer Poulet <i>Swiss chicken Supreme</i>	38
serviert mit Estragon-Sauce & buntem Gemüse, Ofenkartoffeln oder Reis <i>served with tarragon sauce &amp; various vegetables, baked potatoes or rice</i>	
Extra Beilage / <i>Side dish extra</i>	6
Lammrücken mit Pistazien-Kartoffeln, junges Gemüse & Rotwein-Granatapfel-Sauce <i>Saddle of lamb with pistachio potatoes, jung vegetables</i> <i>&amp; red wine pomegranate sauce</i>	52
Doradenfilet auf Bohnengemüse mit Sardellen-Kapern-Joghurt <i>Sea bream fillet on bean vegetables with anchovy caper yogurt</i>	38

## Kindergерichte

Cordon Bleu vom Schwein mit Hinterschinken, Raclettekäse, gebratenen Gschwellti und Gemüse <i>cordon bleu</i> <i>pork meat with ham and Raclette cheese, fried potatoes</i> <i>&amp; vegetables</i>	19
Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites und Gemüse <i>Schnitzel</i> <i>Pork meat with french fries and vegetables</i>	16
Kindersalat <i>Kids salad</i>	6
Äpler Maccronen mit hausgemachtem Apfelmus <i>Alpine macaroni with homemade apple sauce</i>	 14
Chicken-Nuggets mit Pommes Chicken nuggets with fries	16
Portion Pommes Frites French fries	6 / 9

# PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

## Desserts

Hausgemachtes vom Apfelbaum  
Apfelstrudel

*homemade from the apple tree  
apple strudel*

natur 8

mit Vanillesauce 11  
*with vanilla sauce*

mit kleiner Vanille Glace Kugel 11  
*with small vanilla ice cream*

Warmer Pinte's Schoggi Kuchen, marinierte Saison-Früchte,  
Vanilleglace, Rahm 12

*Warm Pinte's chocolate cake, marinated seasonal fruits,  
Vanilla ice, whipped cream*

Hausgemachtes Karamell-Köpfli 8

*Homemade caramel flan*

Glace Sorten pro Kugel 4  
*ice cream per scoop*

Rahmglace - Vanille | Espresso Croquant | Swiss Chocolate  
*ice cream – vanilla | espresso croquant | Swiss chocolate*

Sorbet - Lemon & Lime | Aprikosen | Himbeere & Erdbeere  
*sorbet - lemon & lime | apricot | raspberry & strawberry*

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

*All prices are in Swiss Francs and Taxes are Included*

# PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

## Deklaration von Fleisch, Fisch & Fleischerzeugnissen

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland
Poulet	Schweiz
Schinken	Produktionsland: Schweiz
Rohschinken, Rauchfleisch	Produktionsland: Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Dorade	Zucht Griechenland