

Herzlich Willkommen im Restaurant Pinte

Das traditionsreiche Restaurant „Pinte“ ist seit jeher ein Ort, wo sich Stammgäste mit reisenden Abenteurern treffen, die gute Schweizer Küche geniessen und auf das Leben anstossen.

Das Hotel Pinte ist das älteste Hotel in Grindelwald und ist Teil der Bergwelt Grindelwald, dem neuen Alpine Design-Resort.

Seit 1843 bietet die Pinte frische und qualitativ hochwertige Schweizer Küche an.

Auch Georg Jussel und sein Team führen diese Tradition fort.

In der Mittagspause geniessen Sie hier köstliche Menüs, am Nachmittag hausgemachte Desserts und am Abend laden weiße Tischdecken zu einem köstlichen Essen ein.

Geniessen Sie die Verbindung aus Handwerk, Herkunft und Genuss, die die Philosophie des Alpine Design Resorts widerspiegelt: kraftvoll, authentisch und tief verwurzelt in der Region.

Wo jeder Augenblick zum bleibenden Erlebnis wird. Schenken Sie besondere Momente.
Hier geht's zu unserem Gutscheishop:



PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

ZUM AFANGE

PINTE PLÄTTLI FÜR ZWÖI 28

Mostbröckli, Trochewurst, Rohschinkä
u Chääs vom Oberland
dried beef, meat, raw ham and cheese
from the Oberland

RINDSTATAR

Wachtel Spiegeui, Kapere, Cornichons u Toastbrot
beef, fried quail egg, capers, cornichons and toast

70 gramm 19 140 gramm 38

NÜSSLISALAT 16

Speck, Brotwürfeli, Ei, Französischer Sauce
bacon, bread cubes, egg, french dressing

BUNTÄ MÄRIT SALAT 12

mit Französischer Sauce oder Pinte Dressing
with french sauce or pinte dressing

GEORGI'S VEGI TAGESSUPPE 12

Tagessuppe à la Chef
daily vegetarian soup

GÄRSCHTÄ SUPPE 14

Moschtbröckli u Bunts Wurzugmües
dried beef and colourful roots vegetables

CHNOBLIBROT 12

Baguette, Chnobli u Chrüter
baguette, garlic and herbs

BACHNI WISSI SPINNE 18

Weichchääs, Öpfle u Meertrübeli
soft cheese, apple and currants

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

D' KLASSIKER

ÄLPLERMAGRONEN	22	BUURE RÖSCHTI	24
Öpfelmues u Röstzwieble apple puree and roasted onions		Alpchääs, Surrahm u Spiegeui alp cheese, sour cream and fried egg	
CHÄÄSSCHNITTE	24	GHACKETS MIT HÖRNLI	24
Schinkä, Chääs u Wiisswii ham, cheese and white wine		Brösmeli, Schnittlouch u Riibchääs breadcrumbs, chives and grated cheese	
Z'PINTE CORDON BLEU	38	POULET BRÜSTLI	34
Alpchääs, Buureschinkä u Röschtli Fries pork, alp cheese, ham and rösti fries		Gräucherti Chnoblisauce u Butternüdeli chicken, smoked garlic sauce and noodles	
CHALBS BRATWURST	24	ZÜRI GSCHNÄTZELTES	48
Röschtli, Zwieblesauce u Schnittlouch veal sausage, rösti, onion sauce and chives		Champignons mit Rahm u Röschtli veal strips, mushrooms à la creme and rösti	

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

VON DER WILDEN GROSMUETI

ab 17Uhr / from 17 o'clock

PANIERTI CHALBS PLÄTZLI 48

Peterli Härdöpfel, Preisubeeri u Zitrone
veal, parsley potatoes, cranberries and lemon

CHALBS LÄBERLI 38

Alpechrüter, Röschi u Öpfel
veal liver, alpine herbs, rösti and apple

HEISSER HIRSCH 42

Hirschstreifen, Preiselbeermayo, Bratkartoffeln
venison strips with cranberry mayonnaise and fried
potatoes

ENTRECÔTE VOM GRILL 48

Chrüterbutter, Gmües u Pommes
herb butter, vegetables and french fries

HIRSCH CORDON BLEU 42

Hirschrohschinken, Pilze, Lenker Bleu,
Röschi Fries u Rotkraut
venison prosciutto, mushrooms, lenker bleu
cheese, rösti fries and red cabbage

LACHS FORELLE MEUNIER 42

Peterli Härdöpfeli , Spinat u Mandle
salmon trout, potatoes, spinach and almonds

WILDER GRILLTELLER 44

Wildwürschtli, Hirsch und Reh Steaks,
Rotkabis, Marroni, Spätzli u Wildrahmsauce
sausages, venison and deer steaks, spätzli,
red cabbage, chestnuts and wild cream sauce

VEGI HERBSTTRAUM 28

Spätzli, Pilze, Rotkabis, Marroni, Rosenkohl
u Apfel mit Kürbischutney
spätzli, mushrooms, red cabbage, chestnuts,
brussels sprouts and apple with pumpkin
chutney

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.

All prices are in swiss francs and the taxes are Included.

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

ÖPPIS SÜESSES

WARME ÖPFELSTRUDEL	14	BRÖNNTI CRÈME	8
mit Vanille Sauce warm apple strudel with vanilla sauce		Nidle u Hüppe caramel pudding, chantilly and tuiles	
TOBLERONE MOUSSE	14	COUPE DÄNEMARK	12
mit Himbeer Sorbet u Berner Meringues with raspberry sorbet and bernese meringues		Vanille Glacé, Warmi Schoggi Sauce, Nidle vanilla ice cream, warm chocolate sauce, chantilly	
COUPE VERMICELLES	14	COUPE HOT BERRY	12
Berner Meringues, Vermicelles, Vanillglace u Rahm bernese meringues, vermicelles, vanilla ice cream and cream		Fior di Latte Glace, Heisse Beeren, Rahm fior di latte ice cream, hot berries, cream	
CHUGLE GLACÉ I MIT NIDLE	5 6	SORBET	5 6
Vanille Schoggi Fior di Latte vanilla chocolate fior di latte		Himbeer Mango Zitrone raspberries mango lemon	

SORBET-GLACÉ | MIT SCHUSS 5 | 13

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

ÖPPIS FÜR CHIND

BUNTÄ BLATTSALAT	6	GÄRSCHTÄ SUPPE	6
Radiesli, Tomätli u Französischer Sauce radish, tomatoes and french sauce		Moschtbröckli u Bunts Wurzugmües dried beef and colourful roots vegetables	
GMÜES VOM BUUR	8	ÄLPLERMAGRONEN	14
Rüebli, Pfälzer u Bluemechohl carrots, palatine and cauliflower		Röstzwiebeln u Öpfelmuss apple purée and roasted onions	
POULET CHNUSPERLI	15	GHACKETS MIT HÖRNLI	14
Poulet, Pommès u Zitrone chicken, french fries and lemon		Brösmeli, Schnittlouch u Riibchääs minced meat with hörnli and breadcrumbs	
CHUGLE GLACÉ I MIT NIDLE	5 6	SORBET	5 6
Vanille Schoggi Fior di Latte vanilla chocolate fior di latte		Himbeer Mango Zitrone raspberries mango lemon	

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.

All prices are in swiss francs and the taxes are included.

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

VORSPEISEN/STARTERS

GRINDELWALDER PLÄTTLI 18
Mostbröckli, Trochewurst, Rohschinkä
dried beef, meat and raw ham

BUNTÄ MÄRIT SALAT 12
mit Französischer Sauce oder Pinte Dressing
with french sauce or pinte dressing

FONDUE

HUUSMISCHUNG 32
pinte's house blend
pro Person/per Person

TRÜFFELFONDUE 42
truffle fondue
pro Person/per Person

ALPENKRÄUTER CHILLI MIT PROSECCO 34

alpine herbs chili with prosecco
pro Person/per Person

DEZEU

Fonduebrot, Gschwellti u Pickels
Fondue bread, boiled potatoes and pickles

Wir servieren alle unsere Fondues nur auf der Terrasse.

We serve all our Fondues only on the Terrace.

Eine Portion Fondue zu teilen, wird mit CHF 8.00 extra berechnet.

An extra CHF 8.00 is charged for one portion of fondue to share.

Bitte beachten Sie, dass unsere Fondues traditionsgemäss Alkohol enthalten.

Auf Wunsch können wir die Pinte's Hausmischung und das Trüffelfondue auch alkoholfrei zubereiten.

Please note that as per tradition, our fondues contain alcohol. By request, we can prepare the Pinte house blend and the Truffle Fondue non-alcoholic.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.

All prices are in swiss francs and the taxes are Included.

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

DEKLARATION & HERKUNFT

FISCH | FISH

LACHSFORELLENFILET | ZUCHT
FILLET OF SALMON TROUT

SCHWEIZ
SWITZERLAND

FLEISCH | MEAT

HIRSCH
VENISON

NEUSEELAND
NEW ZEALAND

REH
DEER

EUROPA
EUROPA

Kalb, Rind, Fleischerzeugnisse und Geflügel beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und stets so lokal wie möglich.

Brot beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und stets so lokal wie möglich.

We source veal, beef, meat products and poultry exclusively from Switzerland and always as locally as possible.

We source our bread exclusively from Switzerland and always as locally as possible.

ALLERGIEN/ INTOLERANZEN

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Intoleranzen.

Unser Service Team wird Sie gerne beraten!

Bitte beachten sie: bei uns kommt alles aus einer Küche. Kreuzkontaminationen können daher nicht zu 100% ausgeschlossen werden.

Please inform us about any allergies or intolerances.

Our service team will be happy to advise you!

Please be advised that all of our products are prepared in the same kitchen. As a result, we cannot guarantee that cross-contamination will be prevented.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.

All prices are in swiss francs and the taxes are Included.

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

Getränkekarte des Restaurants Pinte

Umgeben von der beeindruckenden Bergwelt Grindelwalds laden wir Sie ein, mit einem Glas Wein den Geschmack des Sommers zu entdecken. Unsere Auswahl vereint alpine Klassiker und mediterrane Eleganz vom mineralischen Chasselas aus dem Wallis bis hin zum blumigen Vermentino aus der Toskana.

Ob als erfrischender Begleiter auf der Sonnenterrasse oder zur genussvollen Begleitung eines feinen Menüs jeder Wein auf dieser Karte wurde mit Sorgfalt ausgewählt und erzählt seine ganz eigene Geschichte von Herkunft und Handwerk.

Lassen Sie sich inspirieren
von der Vielfalt, der Qualität und dem Pioniergeist, der auch unsere Küche prägt.