

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

70 gramm 19 140 gramm 38

NÜSSLISALAT 16

Späck, 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 TAGESSUPPE 12

Tagessuppe à la Chef
daily vegetarian soup

GÄRSCHTÄ SUPPE 14

Moschtbröckli u Bunts Wurzelgmües
dried beef and colourful roots vegetables

CHNOBLIBROT 12

Baguette, Chnobl 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

Öpfelmues u Röstzibele
apple puree and roasted onions

BUURE RÖSCHTI

24

Alpchääs, Surrahm u Spiegelei
alp cheese, sour cream and fried egg

CHÄÄSSCHNITTE

22

Schinkä, Chääs u Wiisswii
ham, cheese and white wine

GHACKETS MIT HÖRNLI

24

Brösmeli, Schnittlouch u Riibchääs
breadcrumbs, chives and grated cheese

Z'PINTE CORDON BLEU

38

Alpchääs, Buureschinkä u Röschtli Fries
pork, alp cheese, ham and röschti fries

GRINDEL BLEU

38

Schwinigs, Raclette, Späck, Louch,
Röschtli fries
pork, raclette, bacon, garlic, leek, röschti fries

CHALBS BRATWURST

24

Röschtli, Zwieblesauce u Schnittlouch
veal sausage, rösti, onion sauce and chives

ZÜRI GSCHNÄTZELTES

48

Champignons mit Rahm u Röschtli
veal strips, mushrooms à la creme
and röschti

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.

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

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

VOM GROSMUETI

ab 17Uhr / from 17 o'clock

PANIERTI CHALBS PLÄTZLI 48

Peterli Händöpfeli, Preiselbeeri u Zitrone
veal, parsley potatoes, cranberries and lemon

CHALBS LÄBERLI 38

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

POULET BRÜSTLI 34

Gräucherti Chnoblisauce u Butternüdeli
chicken, smoked garlic sauce and noodles

ENTRECÔTE VOM GRILL 48

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

LAMM RÜCKEN MEDALLION 44

Chrüterchruste, Yoghurt, Händöpfel, Nüsslisalat
herb crust, yoghurt, potato, lamb's lettuce

LACHS FORELLE MEUNIER 42

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

GESCHMORTES SCHWEINSBÄGGLI 36

Champignons, Späck, Croutons, Händöpfelstock
mushrooms, bacon, croutons, mashed potatoes

PILZ STROGANOFF 28

Händöpfelstock, Bachni Champignons
mashed potatoes, baked mushroom

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

mit Vanille Sauce

warm apple strudel with vanilla sauce

BRÖNNTI CRÈME

8

Nidle u Hüppe

caramel pudding, chantilly and tuiles

TOBLERONE MOUSSE

14

mit Himbeer Sorbet u Bärner Meringues

with raspberry sorbet and bernese meringues

COUPE DÄNEMARK

12

Vanille Glacé, Warmi Schoggi Sauce, Nidle

vanilla ice cream, warm chocolate sauce,

chantilly

BÄRNER MERINGUES

14

Bärner Meringues, Vanilleglace u Nidle

Bernese meringues, vanilla ice cream and cream

WARMER SCHOKOLADEKUCHEN

14

Glühwii, Fior di Latte Glace, Nidle

Mulled wine cherries, Fior di Latte ice cream, cream

CHUGLE GLACÉ I MIT NIDLE

5 | 6

Vanille | Schoggi | Fior di Latte

vanilla | chocolate | fior di latte

SORBET

5 | 6

Himbeer | Mango | Zitrone

raspberries | mango | lemon

SORBET-GLACÉ | MIT SCHUSS

5 | 13

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.

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

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

ÖPPIS FÜRD CHIND

BUNTÄ BLATTSALAT 6

Radiesli, Tomätli u Französischer Sauce
radish, tomatoes and french sauce

GÄRSCHTÄ SUPPE 6

Moschtbröckli u Bunts Wurzelgmües
dried beef and colourful roots vegetables

GMÜES VOM BUUR 8

Rüebli, Pfälzer u Bluemechohl
carrots, palatine and cauliflower

ÄLPLERMAGRONEN 14

Röstzibele u Öpfelmues
apple purée and roasted onions

POULET CHNUSPERLI 15

Poulet, Pommes u Zitrone
chicken, french fries and lemon

GHACKETS MIT HÖRNLI 14

Brösmeli, Schnittlouch u Riibchäas
minced meat with hörnli and breadcrumbs

CHUGLE GLACÉ I MIT NIDLE 5 | 6

Vanille | Schoggi | Fior di Latte
vanilla | chocolate | fior di latte

SORBET 5 | 6

Himbeer | Mango | Zitrone
raspberries | mango | lemon

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

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

TRÜFFELFONDUE 38
truffle fondue
pro Person/per Person

ALPECHRÜTER MIT PROSECCO 34
alpine herbs chili with prosecco
pro Person/per Person

DERZUE

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

LAMM
LAMB

NEUSEELAND
NEW ZEALAND

Kalb, Rind, Fleischerzeugnisse, Schweinefleisch 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, pork 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.