

## **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

### FRÜEHLIGSSALAT V

18

Lattich, Salatspinat, Ärdbeeri,  
Grindelwalder Fetachääs, Rotwiidressing  
Lettuce, spinach, strawberries,  
Grindelwald Feta Cheese, Red Wine Dressing

### CHNOBLIBROT V

12

Baguette, Chnobli u Chrüter  
baguette, garlic and herbs

### GÄRSCHTÄ SUPPE

14

Moschtbröckli u Bunts Wurzelgmües  
dried beef and colourful roots vegetables

### BUNTÄ MÄRIT SALAT V

12

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

### GEORGI'S TAGESSUPPE V 12

Tagessuppe à la Chef  
daily vegetarian soup

# PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

## D' KLASSIKER

### ÄLPLERMAGRONEN V

22

Öpfelmues u Röstzibele  
apple puree and roasted onions

### BUURE RÖSCHTI V

24

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

### POULET SPIESS

28

Salat, Frücht u Chnolibrot  
salad, fruit, garlic bread

### 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 CORDON BLEU

38

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

### CHALBS BRATWURST

24

Röschtli, Zibelesauce 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

### ALPENCHRÜTER RISOTTO V

28

Gebrateni wiisi Spinne  
pan fried Camembert cheese from  
Grindelwald

### 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

### LAMMRÜGGE MEDALLION

44

Chrüterchruste, Yoghurt, Händöpfel u junge  
Salatspinat  
herb crust, yoghurt, potato, young spinach leaves

### LACHS FORÄLLE MEUNIER

42

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

### GSCHMORTS SCHWIINSBÄGGLI

37

Späck, bunts Gmües u gebrateni Schalehändöpfeli  
bacon, mixed vegetables, and  
roasted potatoes

### LAND U WASSER

45

Schwiinsfilet, Lachsforälle, Morchle-  
hollandaise, Peterli-Händöpefli u Gmües  
Pork tenderloin, salmon trout, morel  
hollandaise, parsley potatoes, vegetables

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

8

12

Vanille Glacé, Warmi Schoggi Sauce u Nidle

vanilla ice cream, warm chocolate sauce,

chantilly

### BÄRNER MERINGUES

8

14

Bärner Meringues, Vanilleglace u Nidle

Bernese meringues, vanilla ice cream and cream

### WARME SCHOGGI CHUECHE

14

Grindelwalder Yoghurt,

Fior di Latte Glace u Nidle

Grindelwald Yogurt,

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 | Aprikose | Zitrone

raspberries | apricot | 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 u 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.