

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

FRÜEHLIGSSALAT V 16
Lattich, Salatspinat, Ärdbeeri,
Grindelwalder Fetachääs, Rotwiidressing
salad with lettuce, spinach, strawberries,
grindelwald feta cheese, red wine dressing

GÄRSCHTÄ SUPPE 14
Moschtbröckli u Bunts Wurzelgmües
barley soup with dried beef and colourful roots
vegetables

RINDSTATAR
Wachtel Spiegelei, Kapere, Cornichons u Toastbrot
beef tartare, fried quail egg, capers, cornichons and
toast
70 gramm 19 140 gramm 38

CHNOBLIBROT V 12
Baguette, Chnobli u Chrüter
baguette, garlic and herbs

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

GEORGI'S TAGESSUPPE V 12
Tagessuppe à la Chef
daily vegetarian soup

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

D' KLASSIKER

ÄPLERMAGRONEN V	22	BUURE RÖSCHTI V	24
Öpfelmues u Röstzibele pasta with apple puree and roasted onions		Alpchääs, Surrahm u Spiegelei alp cheese, sour cream and fried egg	
POULET SPIESS	28	GHACKETS MIT HÖRNLI	24
Salat, Frücht u Chnoblibrot chicken skewer, salad, fruit, garlic bread		Brösmeli, Schnittlouch u Riibchääs pasta with breadcrumbs, chives and grated cheese	
Z'PINTE CORDON BLEU	38	GRINDEL CORDON BLEU	38
Alpchääs, Buureschinkä u Röschtli Fries pork, alp cheese, ham and röschtli fries		Raclette, Späck, Louch u Röschtli fries pork, raclette, bacon, garlic, leek, röschtli fries	
CHALBS BRATWURST	24	ZÜRI GSCHNÄTZELTES	48
Röschtli, Zibelesauce u Schnittlouch veal sausage, rösti, onion sauce and chives		Champignons mit Rahm u Röschtli veal strips, mushrooms à la creme and röschtli	

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

VOM GROSMUETI

ab 17Uhr / from 17 o'clock

PANIERTI CHALBS PLÄTZLI 48	ALPENCHRÜTER RISOTTO V 28
Peterli Händöpfeli, Priiselbeeri u Zitrone veal, parsley potatoes, cranberries and lemon	Gebrateni wiisi Spinne risotto with pan fried Camembert cheese from Grindelwald
POULET BRÜSTLI 34	ENTRECÔTE VOM GRILL 48
Gräucherti Chnoblisauce u Butternüdeli chicken breast, smoked garlic sauce and noodles	Chrüterbutter, Gmües u Pommes beef, herb butter, vegetables and french fries
LAMMRÜGGE MEDALLION 44	LACHS FORÄLLE MEUNIER 42
Chrüterchruste, Yoghurt, Händöpfel u junge Salatspinat lamb with herb crust, yoghurt, potato, young spinach leaves	Peterli Händöpfeli , Spinat u Mandle salmon trout, potatoes, spinach and almonds
GSCHMORTS SCHWIINSBÄGGLI 37	LAND U WASSER 45
Späck, bunts Gmües u gebrateni Schalehändöpfeli brased pork, bacon, mixed vegetables, and roasted potatoes	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

BÄRNER MERINGUES Mini 8 14

Bärner Meringues, Vanilleglace u Nidle
Bernese meringues, vanilla ice cream and cream

COUPE DÄNEMARK Mini 8 12

Vanille Glacé, Warmi Schoggi Sauce u Nidle
vanilla ice cream, warm chocolate sauce,
chantilly

TOBLERONE MOUSSE 14

mit Himbeer Sorbet u Bärner Meringues
with raspberry sorbet and bernese meringues

BRÖNNTI CRÈME 8

Nidle u Hüppe
caramel pudding, chantilly and tuiles

WARME ÖPFELSTRUDEL 14

mit Vanille Sauce u Glacé
warm apple strudel with vanilla sauce

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

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

ÖPPIS FÜR 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 | Aprikose | Zitrone
raspberries | apricot | lemon

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

VORSPEISEN/STARTERS

GRINDELWALDER PLÄTTLI	18	BUNTÄ MÄRIT SALAT	12
Mostbröckli, Trochewurst u Rohschinkä dried beef, meat and raw ham		mit Französischer Sauce oder Pinte Dressing with french sauce or pinte dressing	

FONDUE

HUUSMISCHIG	32	TRÜFFELFONDUE	38
pinte's house blend pro Person/per Person		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 Trüffel Fondue 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.