

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

SOMMERSALAT V 18
Lattich, Salatspinat, Melone,
Grindelwalder Fetachääs u Rotwiidressing
lettuce, spinach, melon,
grindelwald feta cheese, red wine dressing

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

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

PINTE

BERGWELT GRINDELWALD

D' KLASSIKER

ÄPLERMAGRONEN V	22	BUURE RÖSCHTI V	24
Öpfelmues u Röstzibele pasta, apple puree and roasted onions		Alpchääs, Surrahm u Spiegelei alp cheese, sour cream and fried egg	
POULETSPIESS	28	GHACKETS MIT HÖRNLI	24
Salat, Früchte u Chnoblibrot, chicken skewer, salad, fruit, garlic bread		Brösmeli, Schnittlouch u Riibchääs minced meat with pasta	
Z'PINTE CORDON BLEU	38	GRINDEL CORDON BLEU	38
Alpchääs, Buureschinkä u Röschtli Fries pork, alp cheese, ham and röschtli fries		Schwinigs, 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	
		RÖSCHTI TELL	26
		Pikantes Ghackts, Tomaten, Suurrahm u Grindelwalder Raclette Chääs spicy ground meat, tomatoes, sour cream, Grindelwald raclette cheese	

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

ALPECHRÜTERRISOTTO V 28

Gebrateni weissi Spinne
risotto with 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

LAMM RÜCKEN MEDALLION 44

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

LACHS FORÄLLE MEUNIER 42

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

GESCHMORTES SCHWEINSBÄGGLI 37

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

PINTE STROGANOFF 48

Rindsfiletwürfle, Stroganoffsauce,
bacheni Champignons u Nudle
beef tenderloin, stroganoff sauce,
sautéed mushrooms, pasta

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 Glace
warm apple strudel with vanilla sauce

SCHOGGI CHUECHE 14

Grindelwalder Yoghurt,
Fior di Latte Glace u Nidle
Grindelwald yogurt,
Fior di Latte ice cream and 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	GÄRSCHTÄ SUPPE	6
Radiesli, Tomätli u Französischer Sauce radish, tomatoes and french sauce		Moschtbröckli u Bunts Wurzelgmües dried beef and colourful roots vegetables	
GMÜES VOM BUUR	8	ÄLPLERMAGRONEN	14
Rüebli, Pfälzer u Bluemechohl carrots, palatine and cauliflower		Röstzibele u Öpfelmues apple purée and roasted onions	
POULET CHNUSPERLI	15	GHACKETS MIT HÖRNLI	14
Poulet, Pommes u Zitrone chicken, french fries and lemon		Brösmeli, Schnittlouch u Riibchäas minced meat with pasta	
CHUGLE GLACÉ I MIT NIDLE	5 6	SORBET	5 6
Vanille Schoggi Fior di Latte vanilla chocolate fior di latte		Himbeer Aprikose Zitrone raspberries apricot 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 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.