



Chef`s choice Menu

3-course Menu CHF 88

6-course Menu CHF 135

Weinbegleitung | Wine pairing

3-course CHF 45

6-course CHF 72

Aurélien Mettler
Head Chef

Lars Michel
Sommelier

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir nur Schweizer Fleisch & Fisch.
Über Allergien informiert Sie unser Serviceteam. Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.
If nothing else is declared, we only use Swiss meat & fish.
Our service team will inform you about allergies. All prices are incl. 7.7% VAT.



À LA CARTE

Vorspeise | Starters

Saibling | Gurke | Fenchel
Char | Cucumber | Fennel

CHF 22

Ziegenfrischkäse | Rote Zwiebel | Ravigote
Fresh goat cheese | Red onion | Ravigote

CHF 18

Gyoza | Citrus Beurre Blanc
Gyoza | Citric beurre blanc

CHF 18 / 28

Hauptgänge | Main courses

Rind | Radicchio | Rotwein Jus
Beef | Radicchio | Red wine jus

CHF 58

Gnocchi | Erbsen | Spargel
Gnocchi | Peas | Asparagus

CHF 34



Dessert

Rhabarber | Hafer | Buttermilch
Rhubarb / Oats / Buttermilk

CHF 16

Erdbeere | Liebstöckel | weisse Schokolade
Strawberry / lovage / white chocolate

CHF 16

Glace-Trilogie | saisonalen Früchten
Ice cream trilogy / seasonal fruits

CHF 14



KÄSE | CHEESE

CHF 5 / 20g

GRINDELWALD

ALPKÄSE BERGSCHAFT BUESSALP 2016 / 2018 / 2019 / 2020 / 2022

Familie Meyer | Schwendi

ALPKÄSE BERGSCHAFT BUESSALP 2015 / 2018 / 2020 / 2021 / 2022

Familie Michel | Herrschaft

Arvenkäse

Hofkäserei am Eiger | Wärgistal

S'bänzli - Schafkäse

Hofkäserei am Eiger | Wärgistal

EMMENTAL

FRÜCHTEROLLE

Jumi | Boll

LA SANGLÉE DES COUARDEISE

Jumi | Boll

MÜRGU

Jumi | Boll

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir nur Schweizer Fleisch & Fisch.
Über Allergien informiert Sie unser Serviceteam. Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

If nothing else is declared, we only use Swiss meat & fish.

Our service team will inform you about allergies. All prices are incl. 7.7% VAT.