

Aperitif / apero / apéritif

„Gletscher Cüpli“ Glas Prosecco mit Curaçao blue

CHF 9.50

A glass of Prosecco with Curaçao blue / Un verre de Prosecco avec Curaçao bleu

Vorspeisen / starters / hors-d'oeuvres

Grüne Blattsalate (veg) CHF 8.30

Green leaf-salad / Salade verte

Gemischter Salat (veg) CHF 9.80

Mixed salad / Salade mêlée

Rinder-Kraftbrühe mit Gemüse & Blätterteiggebäck CHF 8.30

*Clear beef-broth with vegetables and puff pastry
Consommé de boeuf aux légumes et feuilletée*

Hummersuppe mit Cognac CHF 12.30

*Lobster soup with cognac
Bisque de homard au cognac*

Lauchcremesuppe (veg) mit Steinpilzravioli & Bergkäse CHF 9.80

*Leek cream soup with ravioli stuffed with mushrooms and mountain cheese
Potage de poireaux avec ravioli aux bolets et fromage des montagnes*

Kalte Gerichte / cold dishes / plats froids

Bunter Blattsalat «Crystal» mit geräucherter Entenbrust CHF 26.50

an feinem Himbeeressig & Grissini

*Seasonal salad with smoked duckling breast, raspberry vinegar dressing and grissini
Salade de saison avec magret de canard fumé à la vinaigrette de framboises et gressins*

Gletscherteller CHF 26.50

Trockenfleisch, Ballenbergwurst Terrine, Pastete, Weich- und Hobelkäse

Dried meat, smoked sausage, terrine, paté and chipped mountain cheese / Viande séchée, saucisson de Ballenberg, terrine, pâté, fromage à pâte molle et fromage à rebibes

Hausgebeizter Gravedlachs Senf-Dillsauce, Toast & Butter CHF 23.50

Homemade gravad salmon, mustard-dillsauce, toast & butter / Salmon mariné, moutarde-aneth sauce, toast et beurre

Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes / végétariens

Gemüselasagne mit Tomatensauce CHF 26.50

*Vegetable lasagne with tomato sauce
Lasagne de légumes avec sauce tomate*

Rösti „Margherita“ mit Tomaten, Mozzarella & Oliven CHF 27.50

Hashed browned potatoes, with tomatoes, mozzarella & olives / Rösti "Margherita" avec des tomates, de mozzarella et des olives

Käsefondue / cheese fondue / fondue au fromage

Käsefondue klassisch, mit Pickels und Gschweltti minimum 2 Pers., p.P.:CHF 32.—

*Cheese fondue classic: bread and potatoes in their skin, pickles
Fondue au fromage classique: pain et pommes de terre, pickles*

Hauptgerichte / main dishes / plats principaux

Seeteufelmedaillons & Riesenkrevetten vom Grill CHF 39.50
auf gebratenem Gemüse, Safran-Meerrettichsauce und Basmati Reis
Grilled sea devil medallions and king prawns on fried vegetables, saffron-horseradish sauce and basmati rice / Medaillons de baudroie et des crevettes géantes grillées sur des légumes rôties, safran-raifort sauce et riz

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ CHF 40.50
Rösti und Gemüse garnitur
Minced veal with mushroom cream sauce, hashed browned potatoes, vegetable garniture
Emincé de veau zurichoise, rösti et légumes

Kalbs-Wienerschnitzel CHF 37.50
Pommes frites und Gemüse garnitur
Breaded veal escalopes, french fried potatoes, vegetable garniture / Escalope de veau Viennoise, pommes frites, garniture de légumes

Geschmorter Rindspfeffer «Berner Oberland - BEObeef» CHF 32.50
hausgemachte Spätzli & grüne Bohnen
Jugged beef, homemade small flour dumplings & green beans / Civet de boeuf avec des spätzli maison et des haricots verts

Rösti „Des Alpes“ mit Schinken & Käse überbacken CHF 31.50
mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei
Hashed browned potatoes glazed with ham & cheese; with bacon, onions and a fried egg / Rösti «Des Alpes» gratiné avec du jambon et du fromage, avec du lard, des oignons et un oeuf sur le plat

Rindsentrecote vom Grill CHF 41.50
mit Salatgarnitur, Melone und Kräuterbutter
Sirloin steak with salad garniture, melon and herb butter / Entrecôte de boeuf avec garniture de salades, melon et beurre aux fines herbes

Rindsfiletgulasch Stroganoff
Rösti und Gemüse garnitur CHF 42.50
Beef fillet Stroganov, hashed browned potatoes, vegetable garniture / Filet de boeuf Stroganoff, rösti, garniture de légumes

Rindsfiletsteak vom Grill CHF 47.50
mit Whiskysauce «Ice label»
Röstikroketten und Gemüse garnitur
Beef fillet steak with whisky sauce "ice label" potato croquettes, vegetable garniture
Steak du filet de boeuf grillé, sauce au whisky «ice label» croquettes de rösti & des légumes



Geschnetzeltes Poulet CHF 33.50
an Cashew-Sauce, indisches Gemüse & Basmati Reis; Ananaschips & Papadam
Minced chicken on cashew gravy, basmati rice, vegetables Indian style, pineapplechips & papadam émincé de poulet, sauce au noix de cajon, légumes Indiens, riz basmati, chips d'ananas & papadem

Kinderteller / children's menus / assiettes pour enfants

Kalbs-Wienerschnitzel CHF 20.50
Pommes frites und Gemüse
Breaded veal escalope, french fried potatoes vegetables / Escalope de veau Viennoise, pommes frites et légumes

Ricotta-Tortelli mit Käse CHF 18.50
und Tomatensauce
Tortelli filled with ricotta, tomato sauce
Tortelli farcies avec du ricotta, sauce tomate

Höchstgelegene Confiserie Europas
highest-altitude confectionery in Europe
La confiserie la plus haute en Europe