

Zum Apero *For the Aperitif*

Grosse Grüne hausmarinierte Oliven, serviert im Einmachglas <i>Big green olives, home-marinated olives, served in a glass</i>	5.00
Grindelwalder Bergkäse serviert im Einmachglas mit Brot <i>Mountain cheese from Grindelwald served in a glass with bread</i>	9.00
Ballenberger Wurst serviert im Einmachglas mit Brot <i>Smoked sausage from Ballenberg served in a glass with bread</i>	9.00
Knoblauchbrot Garlic bread	5.00

Vorspeisen *Starter*

Blattsalat <i>Leaf salad</i>	8.50
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	10.50
Grosser gemischter Salat/ big mixed salad	16.00
Grindelwalder Ziegenfrischkäse mit Tomaten, Pesto und Blattsalat <i>Fresh goat cheese from Grindelwald with tomatoes, pesto and leaf salad</i>	16.00
Salatteller mit Pouletfilets und Brotchips <i>Salad with chicken fillets and bread chips</i>	14.00
als Hauptspeise / as main course	21.00
Trockenfleisch Terrine vom Beo Beef mit Chutney und hausgemachtes Brioche <i>Terrine of dried Beo Beef with chutney and homemade brioche</i>	18.00
Gemischter Tapasteller Grosse grüne Oliven, Tapenade – und süss-pikanter Cracker, Bergkäse, Ballenberger Wurst <i>Mixed Tapas Plate, green olives, tapenade- and sweet-spicy cracker, mountain cheese and smoked sausage from Ballenberg</i>	16.00
Hausgemachte saisonale Suppe <i>Homemade seasonal soup</i>	10.50
Portion Butter <i>Portion butter</i>	0.50

Hauptgänge

Main courses

Alpenblick's Schweins-Rahmschnitzel mit Pilzen und Spätzli <i>Alpenblick's Pork escalope with creamy mushroom sauce and spätzle</i>	27.00
Schweins-Steak (ca 200g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse <i>Pork steak with herb butter, French fries and vegetables</i>	27.00
Gebratene Pouletfilets mit saisonalem Risotto <i>Roasted chicken fillets, seasonal risotto</i>	25.00
Saisonales Risotto <i>Seasonal Risotto</i>	21.00
Emmentaler Rinds Entrecôte Café de Paris, Kartoffelkroketten und Gemüse <i>Beef sirloin of the Emmental</i> <i>with café de Paris, potatoes croquettes and vegetables</i>	39.00
Rinds Stroganoff vom Emmentaler Rindsfilet mit Spätzli <i>Beef Stroganoff from Emmental beef fillet with Spätzli</i>	38.00
"Cocotte Alpenblick" Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus <i>„Cocotte Alpenblick“ minced beef meat with pasta and apple puree</i>	22.00
Grindelwalder Raclette mit Pellkartoffeln, Cornicons und Silberzwiebeln <i>Raclettet from Grindelwald with boiled potatoes and pickles</i>	22.00
Oberländer Käsefondue mit Brot, Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln <i>Cheese Fondue from the Bernese Oberland with bread, boiled potatoes and pickles</i>	26.00
Alpenblick Plättli Lokale Trockenwurst, Speck, lokales Trockenfleisch und Käse mit Brot Local smoked sausage, Bacon, Dried meat and Cheese from with bread	25.00

Warme Sandwiches

Warm sandwiches

Bocadillo Warmes Sandwich mit Schweinsplätzli, Salat und Gemüse <i>Warm sandwich with pork meat, salad and vegetables</i>	19.00
Poulet Sandwich Warmes Sandwich mit Pouletfilet, Salat und Tomaten <i>Warm chicken sandwich with salad and tomatoes</i>	19.00
Tomaten Ziegenkäse Sandwich Warmes Sandwich mit Tomaten, Grindelwalder Ziegen Frischkäse und Pesto <i>Warm sandwich with tomatoes, fresh goat cheese from Grindelwald and Pesto</i>	19.00

Zu allen warmen Sandwiches servieren wir als Beilage Pommes Frites

To all warm sandwiches we serve French fries as a side dish



alpenblick

HOTEL PUB & RESTAURANT GRINDELWALD