

Speisekarte / food menu

Bergführer Plättli 18

Mountain cheese and air-dried sausage

Grindelwalder Alpkäse am Stück von Edwin Wahli
und Trockenwurst von Metzger Hans Boss, Grindelwald

Hausgemachte Suppe 10

Homemade soup

Fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot

Knackige Rauchwurst mit Brot 8

Smoked sausage from Grindelwald with bread

Mit knackigem Schübli vom hiesigen Metzger Hans Boss

Pizza / pizza

Pizza Margherita 12

Pizza Margherita

Der italienische Klassiker

Pizza Prosciutto 15

Pizza Prosciutto with ham

Mit Schinken und Mozzarella

Pizza Grindelwald 18

Specialty with local cheese, smoked ham and rocket salad

Spezialität mit Hobelkäse, Oberländer Landrauchschenken und Rucola

Zum Mitnehmen / to-go

Fleischkäse Brötchen	7
Type of meat loaf made of pork served in a bread roll Fleischkäse-Scheibe vom Metzger Blaue Kuh serviert in knusprigem Brötchen	
Badingal Gemüseintopf (vegi)	12
Badingal vegetable stew (vegetarian) Auberginen, Karotten, Kichererbsen und peperoni	
Hot-Dog	6
Hot-dog from local butcher H. Boss Der Klassiker: Wienerli vom Metzger Boss mit Weissbrot	
Käse Fondue (ab 2 Personen) ⌚ 15 min.	p.P. 25
Cheese fondue (min. 2 people) ⌚ 15 min Serviert mit Brotwürfeln und Essiggemüse	

Pulled pork

Im Winter räuchern wir auf einem Barbecue-Smoker Pulled Pork. Das Fleisch wird dabei 16 Stunden langsam und bei niedriger Temperatur gegart. Geniessen Sie die gefüllten knusprigen Brötchen im Schiir-Stübli oder auf der Terrasse.

Pulled pork Sandwich	15
Served with cole slaw barbecue sauce Gezupftes Schweinefleisch mit Krautsalat und Barbecue-Sauce	