












Vorspeisen und Salate / starters and salads

	klein	gross
Grüner Salat 	7	9
Green salad with seeds, croutons Garniert mit Kernen und Croutons Balsamicodressing   oder Hausdressing		
Gemischter Salat 	9	14
Mixed salad with seeds, croutons Garniert mit Kernen und Croutons Balsamicodressing   oder Hausdressing		
Grüner Salat in der Schüssel 	12	18
Green salad in a bowl Garniert mit Kernen und Croutons Balsamicodressing   oder Hausdressing		
Tartar vom Rind (70g / 140g)	21	27
Beefsteak tartar with salad and toast Auf Wunsch pikant zubereitet, serviert mit einem Salatbouquet und Toastbrot		
Focaccia mit Tomaten, Hummus und Oliven 		18
Focaccia with tomato, hummus and olive pesto Focaccia dreierlei belegt; mit marinierten Tomatenwürfeln, Kichererbsenmus und Oliven Tapenade		
Bunter Sommersalat		
Summer salad with fried chicken or king prawns (VN) Grüner Salat mit Kernen, Croutons und erfrischender Aioli Dipsauce		
- mit würzig gebratenen Schweizer Pouletbrust-Streifen		21
- mit sautierten Black Tiger Riesencrevetten (VN) Aquakultur		25

Hausgemachtes aus dem Suppentopf / Soups

	klein	gross
Tagessuppe Soup of the day	7	9
Bündner Gerstensuppe Typical Swiss barley soup Währschafte Suppe nach Hausrezept	9	13
Caprese Suppe  Soup Caprese, tomatoes, mozzarella and basil pesto Tomatensuppe mit Mozzarellaperlen und Basilikumpesto	9	13

Für den kleinen Hunger / Snacks

Bort-Panini Panini with air dried ham, mozzarella, tomato and pesto Ciabatta-Brot mit Rohschinken, Mozzarella, Tomaten und Basilikumpesto	16
Knuspriges Knoblauchbrot  Homemade garlic bread	10
Pommes frites (Portion)   French fries (portion)	11

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Unser Fleisch und Fisch stammt, falls nicht anders deklariert, ausschliesslich aus der Schweiz. Ausländische Fleischarten können Antibiotika oder Leistungsförderer enthalten.

Berner Spezialitäten / Bernese specialities

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce 22

Veal sausage with onion sauce and Roesti

Vom hiesigen Metzger Fritz Michel, serviert mit knuspriger Rösti

Hausgemachte Butter-Rösti / Typical Swiss Roesti

- Knusprige Butterrösti Nature / plain hash brown potatoes 18
- „Chüjer Rösti“ mit Raclettekäse und Datteltomaten / with cheese and tomatoes 21
- „Niederbach“ mit gebratenen Speckstreifen und einem Spiegelei /
with bacon and fried egg 22

Bort Käseschnitte 24

Cheese toast with ham and fried egg

Mit Vorderschinken und Ei, Käsemischung von der Molkerei Gertsch, Grindelwald

Feins vo hie / Regional starters klein gross

Bort Teller 24 46

Cold cuts and grated mountain cheese
both from Grindelwald

Landrauchschinken und Trockenfleisch aus dem Berner Oberland,
Grindelwalder Trockenwurst und Hobelkäse, Schweizer Salami und Speck

Bergführer Plättli 21 37

Mountain cheese and air-dried sausage

Grindelwalder Alpkäse am Stück von Edwin Wahli
und hiesige Trockenwurst von Metzger Fritz Michel, Matten

Grindelwalder Hobelkäse 18 32

Grated mountain cheese

Gehobelter Bergkäse aus Grindelwald

- Würziges Schweinssteak mit Kräuterbutter** 29
Spicy pork steak with herb butter
Choice between salad and potatoes or French fries and vegetables
Wahlweise mit Salat, neuen Kartoffeln und Crème fraîche
oder mit Pommes frites, Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter
- Rumpsteak vom BEO Beef** 35
Rump steak gratinated with café de Paris butter
Choice between salad, potatoes and sour cream or French fries & vegetables
Von Metzger Fritz Michel, im **Sous-vide** Verfahren schonend medium
niedergegart, überbacken mit Café de Paris-Kruste, dazu Salat,
neue Kartoffeln und Crème fraîche oder mit Pommes frites und Gemüse
- Vitello Tonnato vom Kalb** 29
Cold roast veal slices
Served with tuna sauce and fried potatoes
Kalt aufgeschnittener Schweizer Kalbsbraten, mit Bratkartoffeln,
dazu Thunfisch-Mayonnaise, Zwiebelringe und Kapern
- Bort Burger medium** 24
Bort Burger medium
With bacon, tomatoes, pickles, fried onions, coleslaw salad and French-fries
Von Metzger Fritz Michel, im **Sous-vide** Verfahren schonend medium
niedergegart, mit gebratenem Speck, Tomaten, Gewürzgurken
und Röstzwiebeln, dazu Coleslaw (Krautsalat) und Pommes frites
- Gelbes Linsencurry mit Pouletspiess**  24
Lentil curry with a chicken breast skewer
Lentil in yellow curry with Basmati rice, yogurt and coriander
Dazu Basmati Reis, Joghurt und Koriander

Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes

Hausgemachtes Risotto   23

Homemade risotto with Alp cheese and rocket salad

Mit Grindelwalder Alpkäse und Rucola garniert

Hausgemachte Ravioli  25

Ravioli with dried tomatoes and goat cheese mousse

Gefüllt mit getrockneten Tomaten und mildem Ziegenkäsemousse

Hausgemachte Butter-Rösti / Typical Swiss Roesti   18

- Knusprige Butterrösti Nature / **plain hash brown potatoes**

- „Chüjer Rösti“ mit Raclettekäse und Datteltomaten / **with cheese and tomatoes** 21

Gelbes Linsencurry mit Koriander   22

Lentil curry with coriander

Lentil in yellow curry with Basmati rice, yogurt and coriander

Dazu Basmati Reis, Joghurt und Koriander

Focaccia mit Tomaten, Hummus & Olive  18

Focaccia with tomatoe, hummus and olive pesto

Focaccia dreierlei belegt; mit marinierten Tomatenwürfeln,
Kichererbsenmus und Oliven Tapenade

Kinderkarte / Kids menu

Wienerli mit Brot  6
Wiener sausage with bread

Wienerli mit Pommes frites  9
Wiener sausage with French fries

Kleine Portion Pommes frites   6
Small portion of French fries

Chicken Nuggets «Premium» mit Pommes frites 10
Chicken Nuggets «Premium» with French fries
Von der Pouletbrust

Edelweiss Pasta mit Tomatensauce   9
Swiss shaped Pasta with tomato sauce

Hausgemachtes Risotto mit CH-Pouletbruststreifen 12
Homemade Risotto with sliced chicken breast

*Die Kindergerichte sind für Kinder gedacht
und familiengerecht kalkuliert. Vielen Dank!*

