













Vorspeisen / Starters

	klein	gross
Grüner Salat  Green salad with seeds, croutons Garniert mit Kernen, sowie gerösteten Brotwürfeln Balsamicodressing   oder Hausdressing	7	9
Gemischter Salat  Mixed salad with seeds, croutons Garniert mit Kernen, sowie gerösteten Brotwürfeln Balsamicodressing   oder Hausdressing	9	14
Grüner Salat in der Schüssel  Green salad in a bowl Garniert mit Kernen, sowie gerösteten Brotwürfeln Balsamicodressing   oder Hausdressing	12	18
Leichtes Forellenmousse Light trout-mousse with salad An Honig-Senfdressing, garniert mit Kapernäpfeln, dazu geröstete Baguette-Scheiben und Salat	18	21
Nüsslisalat mit Kalbsleber von Grindelwald Lambs lettuce with calf's liver, bacon and egg - An Hausdressing, mit Ei und gebratenem Speck - Wahlweise ohne Kalbsleber / <i>without calf's liver</i>	21 12	26 16
Tartar vom Rind Beefsteak tartar with salad and toast Auf Wunsch pikant zubereitet, serviert mit einem Salatbouquet und Toastbrot	21	26

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
Zwiebelrahmsuppe mit Bergkäse  Onion-cream soup with mountain cheese Garniert mit gerösteten Croutons	9	13
Rüebli-Kokossuppe   Carrot-coconut soup Verfeinert mit Ingwer	9	13
Tomatensuppe mit crème fraîche  Tomato soup with crème fraiche Mit Basilikum verfeinert	9	13

Für den kleinen Hunger / Snacks

Bort-Panini Panini with raw ham, mozzarella, tomato and pesto Ciabatta-Brot mit Rohschinken, Mozzarella, Tomaten und Basilikumpesto	16
Hausgemachtes Knoblauchbrot  Homemade garlic bread	10
Pommes frites   French fries	11



Berner Spezialitäten / Bernese specialities

Köhlerschüblig (160 gr) mit Kartoffelsalat 18


Smoked sausage with potato salad and onions

Rauchwurst von Metzger H. Boss und Kartoffelsalat

Hausgemachte Butter-Rösti / Typical Swiss Roesti

- Knusprige Butterrösti Nature / plain hash brown potatoes   17

- Mit Raclettekäse und Datteltomaten / with raclette 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 Molkerei Gertsch Grindelwald

Raclette (Portion)   21

Portion melted cheese with potatoes and mixed pickles

Garniert mit Essiggurken, scharfen Peppadew, Silberzwiebeln und Kartoffeln

Käse Fondue (ab 2 Personen) min. ⌚ 15 Minuten p.P. 25

Cheese fondue (min. 2 people) 





Mit Brotwürfeln, Kartoffeln und Essiggemüse

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.

Vegetarisch / Vegetarian

Gelbes Linsencurry mit Koriander   	20
Yellow lentil curry with coriander Lentil in yellow curry with Basmati rice und yogurt Dazu Basmati Reis und Joghurt	
Überbackene Gnocchi Pfanne 	21
Baked Potato Gnocchi with Swiss cheese Mit Tomatengemüsesauce, würzig überbacken mit Greyerzer	
Alpenkräuter Ricotta Ravioli 	25
Ravioli with mountain herbs and Ricotta Ravioli aus eigener Produktion, in Butter geschwenkt, mit Frühlingszwiebeln, Rucola und Hobelkäse	

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 Wahl und Trockenwurst von Metzger Hans Boss, Grindelwald		
Grindelwalder Hobelkäse  	18	32
Grated mountain cheese Gehobelter Bergkäse aus Grindelwald		

Fleisch und Mehr / Beef and more

Paniertes Schweinsschnitzel Wiener Art  29

Schnitzel Viennese Style

Served with French fries and mountain cranberries

Serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren

Rumpsteak Café-de-Paris vom BEO Beef 34

'Sirloin' steak Café-de-Paris

Gratinated beef from local butchery, served with French fries and vegetables

Von Metzger Fritz Michel; im **Sous-vide** Verfahren schonend medium
nieder gegart, überbacken mit Café-de-Paris Butter dazu Pommes und Gemüse

Rumpsteak vom BEO Beef mit bunten Salaten 34

'Sirloin' steak with herbal butter and mixed salads

Beef from local butchery served with mixed salads and small potatoes

Von Metzger Fritz Michel; im **Sous-vide** Verfahren schonend medium
nieder gegart, serviert mit Kräuterbutter, gemischten Salaten, Raclette-Kartoffeln

Bort Burger 24

Bort Burger

With bacon, tomato, pickles, fried onions, coleslaw salad and French-fries

Von Metzger Fritz Michel, reichhaltig garniert mit gebratenem Speck, Tomaten,
Gewürzgurken und Röstzwiebeln dazu Coleslaw (Krautsalat) und Pommes frites








Gelbes Linsencurry mit Pouletspiess  23

Lentil curry with a chicken breast skewer

Lentil in yellow curry with Basmati rice, yogurt and coriander

Dazu Basmati Reis, Joghurt und Koriander

Kinderkarte / Kids menu

Wienerli mit Brot 	6
Wiener sausage with bread	
Kleine Portion Pommes frites  	6
Small portion of French fries	
Wienerli mit Pommes frites 	9
Wiener sausage with French fries	
Chicken Nuggets «Premium» mit Pommes frites	10
Chicken Nuggets «Premium» with French fries	
Edelweiss-Pasta mit Tomatensauce  	9
Swiss shaped Pasta with tomato sauce	
Kartoffel-Gnocchi mit Käsesauce 	9
Potato-Gnocchi with cheese sauce	
Auf Wunsch in Butter geschwenkt	

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

