



Speisekarte Sommer 2010 – Version 2.6.2010

## Knackiges aus dem Garten

---

	klein	gross
Grüner Salat	7.—	9.—
Gemischter Salat	9.—	14.—
Grüner Salat in der Schüssel Garniert mit Kernen sowie gerösteten Brotwürfeli	12.—	18.—
Salat Caprese „Bort“ Emmentaler Büffelmozzarella von der Bergkäserei Marbach-Schangnau auf hausgemachtem Basilikumpesto, umrandet von Salat aus würzig marinierten Cherry-Tomaten		18.—
Gemüse-Feta-Salat In Oliven-Vinaigrette marinierter Salat aus zarten Spargeln, knackigen Rübli, kleinen Kräuter- Schalenkartoffeln und griechischem Fetakäse	11.—	15.—

Alle Preise in CHF und inkl. 7.6% MWSt

Unser Fleisch stammt, falls nicht anders deklariert,  
ausschliesslich aus der Schweiz.



Speisekarte Sommer 2010 – Version 2.6.2010

## Hausgemachtes aus dem Suppentopf

---

	klein	gross
Tagessuppe	7.—	9.—
Bündner-Gerstensuppe Währschaffe Suppe nach Bündner Rezept	8.—	10.—
Lauch-Curry-Ananassuppe Mit Kokosmilch verfeinert	8.—	10.—
Pikante Zucchini-Kaltschale Erfrischende kalte Sommersuppe, garniert mit Crème fraîche, Tomatenwürfeln und Käsebrösel	8.—	10.—

## Für den kleinen Hunger

---

Bort-Panini Knuspriges warmes Sauerteigbrot vom Grindelwalder Bäcker Martin Wüthrich, mit Rohschinken, Mozzarella, Tomaten und marktfreschem Basilikum	14.—
Baguette California Knuspriges Baguette gefüllt mit Schweizer Pouletbruststreifen, marktfreschen Avocado, würzigen Tomatenwürfeln und Koriander	14.—
Pommes frites (Portion)	11.—



Speisekarte Sommer 2010 – Version 2.6.2010


## Berner Spezialitäten

---

<b>Berner Linseneintopf</b>	19.—
Mit knackigen Rauch-Würstchen vom Grindelwalder Metzger Toni Roth	
<b>Bort Rösti nature</b>	18.—
Hausgemachte knusprige Butterrösti nach Tante Marie's Rezept	
<b>Chüjer Rösti</b>	20.—
Mit Käse und Tomaten überbacken	
<b>Niederbach Rösti</b>	21.—
Mit gebratenen Speckstreifen und einem Spiegelei	
<b>Bort-Käseschnitte</b>	23.—
Mit Schinken und Ei, Käsemischung von Molkerei Gertsch Grindelwald	

## Lounge

---

<b>Antipasti-Teller</b>	für 2 Pers.	29.—
Focaccia-Spiesschen, Grindelwalder-Alpkäse-Mostbröckli-Spiesschen mit Oliven mariniert, verschiedene grillierte kalte Gemüse mit Kräuter-Joghurt-Sauce		
<b>Rindsfilet-Tartar</b>		19.—
Als Vorspeise oder für Zwischendurch; würzig zubereitet, mit lauwarmem milden Ziegenkäse, umrandet von buntem Sommersalat		
<b>Thailändisches Green Curry</b>		25.—
Für Liebhaber der pikanten Asia-Küche, mit Poulet und Reis 		



Speisekarte Sommer 2010 – Version 2.6.2010

## Fleisch und Meer

---

**Grindelwalder Rinds-Entrecôte** 39.—  
An rassiger Peperonisalsa, garniert mit Gemüse,  
dazu Pommes Frites

**Zarte Maispouardenbrust** 27.—  
An Estragonsauce, serviert auf buntem Gemüse, dazu Reis

**Würziges Schweinssteak** 27.—  
Wahlweise als Fitnessteller mit marktfrischem Salat, neuen  
Kartoffeln und Crème fraîche **oder** mit Pommes Frites,  
Tagesgemüse und hausgemachter Kräuterbutter

**Saftige Entenbrust** 28.—  
Auf Taglierini süß-sauer aus dem WOK – In Chili, Ingwer,  
Sojasauce, Olivenöl und Limettensaft zubereitete Asia-Eiernudeln,  
umrandet von glasierten Frühlingszwiebeln

**Schweizer Fischerpfanne** 27.—  
Mit gebratenen Alpenegli (VS), Forelle (VD) und Lachsforelle (VD)  
aus Schweizer Zucht, würzigen Gurken, Schalenkartoffeln,  
Champignons und Tomaten



Speisekarte Sommer 2010 – Version 2.6.2010

## Vegetarisches

---

<b>Hausgemachtes Risotto</b>	21.—
Mit marktfrischen Pilzen	
<b>Penne aglio e olio</b>	21.—
Mit gedünsteten Cherrytomaten, Ruccola und Knoblauch	
<b>Taglierini süss-sauer aus dem Wok</b>	21.—
In Chili, Ingwer, Sojasauce, Olivenöl und Limettensaft zubereitete Asia-Eiernudeln	

## Feins vo hie

	<b>klein</b>	<b>gross</b>
<b>Bort Teller</b>	23.—	41.—
Landrauschschinken aus dem Berner Oberland, Grindelwalder Trockenfleisch und Trockenwurst und Hobelkäse, Schweizer Salami und Speck		
<b>Bergführer Plättli</b>	17.—	31.—
Grindelwalder Alpkäse am Stück von Grindelwalder Otto "Biisi" und Trockenwurst vom hiesigen Metzger Hans Boss		
<b>Grindelwalder Hobelkäse</b>	17.—	31.—
Gehobelter Bergkäse aus Grindelwald		