

## Knackiges aus dem Garten

---

	<b>klein</b>	<b>gross</b>
Grüner Salat	7.—	9.—
Gemischter Salat	9.—	14.—
Grüner Salat in der Schüssel Garniert mit Kernen sowie gerösteten Brotwürfeli	12.—	18.—
Leichtes Ziegenmousse auf buntem Wintersalat An Orangen-Honigdressing, garniert mit Orangen-/ Grapefruitfilets, dazu geröstete Baguette-Scheiben	15.—	19.—
Marinierter Thunfisch In Sojasauce und sieben verschiedenen Pfefferen mariniert, garniert mit knackigem Wintersalat an Balsamico-Dressing	22.—	26.—
Nüsslisalat mit Kalbsleber Marktfrischer Nüsslisalat mit geschnetzelter Leber vom Grindelwalder Kalb, garniert mit Speckwürfeln und Ei	17.—	22.—

Alle Preise in CHF und inkl. 7.6% MWSt

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

## Hausgemachtes aus dem Suppentopf

---

	<b>klein</b>	<b>gross</b>
Tagessuppe	7.—	9.—
Bündner-Gerstensuppe Währschafte Suppe nach Bündner Rezept	9.—	10.—
Tomatencrèmesuppe garniert mit marktfrischem Basilikum	9.—	10.—
Flädli-suppe Klare Bouillon mit Pfannkuchen-Streifen	9.—	10.—
Grossmutter's Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfeln und Zwiebeln	9.—	10.—
Pastinakencrèmesuppe Suppe aus Rüben-Wurzelgemüse mit Ingwer verfeinert	9.—	10.—

## Für den kleinen Hunger

---

Bort-Panini Knuspriges warmes Weissbrot mit Rohschinken, Mozzarella, Tomaten und marktfrischem Basilikum	14.—
Pommes frites (Portion)	11.—



Speisekarte Winter 2009/10 / vers. 28.1.2010

## Berner Spezialitäten

---

<b>Berner Linseneintopf</b>	19.—
Mit knackigen Rauch-Würstchen vom Grindelwalder Metzger Toni Roth	
<b>Bort Rösti</b>	18.—
Hausgemachte knusprige Butterrösti nach Tante Marie's Rezept	
<b>Chüjer Rösti</b>	20.—
Mit Käse und Tomaten überbacken	
<b>Niederbach Rösti</b>	20.—
Mit gebratenen Speckstreifen und einem Spiegelei	
<b>Bort-Käseschnitte</b>	22.—
Mit Schinken und Ei	
<b>Raclette (Portion)</b>	18.—
Schmelzkäse aus dem Berner Oberland mit Raclettekartoffeln	
<b>Käse Fondue (ab 2 Pers.)</b> ⌚ 15 min.	p.P. 24.—
dazu Raclettekartoffeln	

## Fleisch und Meer

---

<b>Grindelwalder Rinds-Entrecôte</b>	<b>39.—</b>
An rassisger Peperonisalsa, garniert mit Gemüse, dazu Kartoffel-Ricottaknödel	
<b>Zarte Maispouardenbrust</b>	<b>27.—</b>
An Estragonsauce, serviert auf buntem Gemüse, dazu Reis	
<b>Würziges Schweinssteak</b>	<b>27.—</b>
Wahlweise als Fitnessteller mit marktfrischem Salat, neuen Kartoffeln und Crème fraîche <b>oder</b> mit Pommes Frites, Tagesgemüse und hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Thailändisches Green Curry</b>	<b>25.—</b>
Für Liebhaber der Asia-Küche, mit Poulet und Reis 	
<b>Hausgemachte Capuns</b>	<b>24.—</b>
Bündner Spezialität: Aus Mangold gewickelte Päckchen, gefüllt mit Spätzlikrapfen mit Kräutern und Trockenfleischstückchen, serviert in Milchbouillon	
<b>Meeresfrüchte-Cannelloni</b>	<b>23.—</b>
Im Ofen gratiniert, gefüllt mit Meeresfrüchten, dazu würzige Tomatensauce	



## Vegetarisches

---

Hausgemachtes Risotto Mit marktfrischen Pilzen	21.—
Penne aglio e olio Mit gedünsteten Cherrytomaten, Ruccola und Knoblauch	21.—
Gnocchi Pomodoro Mit hausgemachter Tomatensauce	19.—
Gnocchi Hausmacherart An cremiger Gorgonzola-Sauce	19.—

## Feins vo hie

---

	klein	gross
Bort Teller Landrauchschinken, Salami, Trockenfleisch, Trockenwurst, Hobelkäse und Speck	23.—	41.—
Bergführer Plättli Grindelwalder Alpkäse am Stück von Grindelwalder Otto "Biisi" und Trockenwurst vom hiesigen Metzger Hans Boss	17.—	31.—
Grindelwalder Hobelkäse Gehobelter Bergkäse aus Grindelwald	17.—	31.—