



HOTEL GRIMSEL PASSHÖHE

Essen
Geniessen
Lachen
Leben
Reden
Lieben

SALADES & ASSIETTES FROIDES

Grande salade

Salade avec sauce maison garnie de fromage à rebibes,
jambon de campagne, tranches de pomme et graines grillée 23.00

Salade de cervelas et fromage

Avec saucisse suisse, fromage d'alpage, oignons,
concombres, sauce maison 23.00

"Grimsel-Plättli"

Avec spécialités régionales	1 personne	20.00
	2 personnes	37.00
	4 personnes	62.00

VIANDE

La bataille sur le col du Grimsel

Le 14 août 1799 a eu lieu sur le col du Grimsel la bataille décisive entre les troupes françaises et les autrichiennes.

L'hôtelier de Guttannen, Niklaus Fahner, conduisit les troupes de Napoléon sur les flancs de la montagne des „Gerstenhörner“ et par-dessus le „Nägelisgrätli“ jusqu'au col du Grimsel, où sont tombées les troupes autrichiennes. Cette bataille du Grimsel fut décisive pour le système de droit démocratique unique de la Suisse d'aujourd'hui.

Brochette Napoléon

Brochette sur le grill avec filet de porc enroulé de lard, servie à la sauce de moutard, avec des légumes de saison et accompagnement à choix

44.00

Entrecôte de bœuf

Servie avec beurre aux herbes fait maison, légumes de saison et accompagnement à choix.

49.00

Escalope Fahner

Escalope de porc panée avec confiture d'oreilles maison et accompagnement à choix.

29.00

Poitrine de poulet

Servie à la sauce de moutard, avec des légumes de saison et accompagnement à choix.

34.00

Nos plats de viande sont servis avec les accompagnements suivant à choix:

Pâtes du jour, pasta de jour, safranrisotto, pommes frites ou « Rösti » de légumes

SPECIALITES DU GRIMSEL

Les bovins Galloway écossais du boucher Florian Hallenbarter passent leur été dans le Nassboden sur le Col du Grimsel. Les herbes fraîches des Alpes donnent à l'arôme unique du bœuf Galloway une note naturelle supplémentaire.
100% sans antibiotiques 100% nature 100% Grimselpass

Galloway-Burger

Burger de viande de bœuf avec oignons, fromage, bacon et salade et pommes frites et une petite salade 32.00

cassolette du Sidelhorn

Nouilles à la sauce crème légère et lard, oignons, ail, fromage et tomates-cerises 28.00

Y sur demande également sans lard, avec des légumes 25.00

Croûte au fromage

Croûte au fromage et jambon 27.00

Y sur demande également sans jambon 24.00

Risotto au safran

avec Parmesan, tomates-cerises et épinards 24.00

«Ghackets mit Hörnli»

Hörnli au bœuf bolognaise avec compote de pommes maison et parmesan 25.00

Y Assiette de légumes avec « rösti » de légumes 23.00

PLATS POUR ENFANTS

Chicken nuggets avec pommes frites	14.00
«Ghackets mit Hörnli» Hörnli au bœuf fort et au porc bolognaise servi avec compote de pommes maison	14.00
Escalope de porc panée avec pommes frites	16.00
Dessert pour les enfants Une boule de glace à choix avec des Smartes, Lollipop et chantilly	6.00

DESSERTS

Salade de fruits frais avec chantilly avec glace	8.50 +1.50 +4.50
„Chocolat pur“ Parfait au chocolat fait maison avec chantilly	14.00
Tartes aux fruits de notre vitrine Demandez notre personnel de service avec chantilly	8.00 +1.50
« Petit gâteau de Grimsel » petit gâteau chaud au cœur tendre, glace vanille et chantilly	14.00

GLACES & COUPES

Coupe Danemark

Glace vanille et sauce chocolat avec chantilly	12.50
Mini	9.50

Coupe Baileys

Glace vanille- et moka avec 2cl Baileys et chantilly	12.50
Mini	9.50

Ice Café

Glace moka et espresso avec chantilly	12.50
Mini	9.50

Hot Berry (baies chaudes)

Glace vanille et baies des bois avec chantilly	12.50
Mini	9.50

Meringue de Meiringen

Avec glace vanille et chantilly	12.50
Mini	9.50

Boule de glace

Vanille, chocolat, café, noix, stracciatella, sorbet mangue, sorbet citron, sorbet fraise	par boule	4.50
Avec chantilly		+1.50

Sorbet citron

avec vodka	12.50
------------	-------

Nos glaces sont sans gluten et les sorbets sont sans lactose.

CAFE

Café crème, café au lait, espresso, ristretto	4.80
Cappuccino	5.00
Double espresso	5.50
Latte Macchiato	5.80
Café schnaps	
avec pruneau, mirabell, fruits à pépins ou eau de vie	7.00
Café maison avec mélange maison et chantilly	7.50
Ovomaltine / chocolat (froid ou chaud)	4.80
lait (froid or chaud)	4.50

THÉ & PUNCH

Thé de Länggass

Thé noir, aux herbes, menthe, cynorrhodon,
berner verbena, verveine, rooibos, Indian Chai, thé vert
les thés sont servis dans une grande tasse

5.50

Punch aux pommes

4.50

EAUX MINÉRALES

	3 dl	5 dl	1 L
Eau de Sidelhorn sans gaz carbonique	3.00	4.00	7.00
Eau de Sidelhorn avec gaz carbonique	4.00	5.50	9.00
Ice tea maison			
avec herbes sauvages	4.50	6.00	10.00
Bouteilles			20 cl
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale			4.50
Bouteilles			33 cl
Elmer Citro, Ramseier Schorle aux pommes, Coca Cola, Coca Cola Zero, Sinalco, Rivella red où blue			4.50
Le Sirupier de Berne	2 dl	3 dl	5 dl
Herbes des Alpes, Besser aus Ystee, fleurs	3.50	5.50	6.00
Sirop de framboises (pour les enfants)			gratis

BIÈRE & MOÛT

Bière pression	2 dl	3 dl	5 dl
Bière blonde de la brasserie Jungfrau	4.00	5.00	7.00
Bière brune de la brasserie Jungfrau	4.00	5.00	7.00
Bière en bouteille avec alcool		3.3 dl	5 dl
Bière blanche de la brasserie Jungfrau			8.00
Bière en bouteille sans alcool			
Eichhof		5.50	
Bière blanche		5.50	
Moût			
Ramseier „cidre de pomme“			6.50
Ramseier „cidre de pomme“, sans alcool			6.50

VINS OUVERT

Vins blancs	1 dl	2 dl	5 dl
Johannisberg 2020 AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.00	12.00	29.00
Terre di Gudo Bianco 2021 DOC Tessin, Terre di Gudo/Tamborini	6.00	12.00	29.00
Fendant 2020, AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.00	12.00	29.00
Vins rosée			
Blanc de Rouge 2019/2020/2021, AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.00	12.00	29.00
Vins rouges			
Pinot Noir 2021, AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.00	12.00	29.00
Merlot Runchet Tessin, Taborini	5.00	10.00	25.50
Primitivo 2018/2021 IGT Apulien, Vigneti Papadopoli	5.00	10.00	25.50

APÉRITIF ET SPIRITUEUX

Cocktails

Campari Organe ou Soda	23 Vol.-%	11.00
Gommer Gin Tonic	43 Vol.-%	15.00
Holunder Bitter	sans alcool	7.00
Aperol Spritz	6.8 Vol.-%	11.00
Hugo	12 Vol.-%	11.00
Sanbitter Orange	sans alcool	7.00
Cynar Orange ou Soda	16.5 Vol.-%	11.00

Apéritif

Martini Rosso	15 Vol.-%	9.00
Appenzeller	29 Vol.-%	6.00
Amaretto	28 Vol.-%	6.00
Martini Bianco	15 Vol.-%	9.00
Pastis51	45 Vol.-%	9.00
Campari	23 Vol.-%	6.00
Cynar	16.5 Vol.-%	6.00
Heuschnaps		6.00
Ingwer Zen Zer Zello		6.00

Distillats nobles, 2cl

Vieille Poire, Fassbind	40 Vol.-%	9.00
Vieille Prune, Fassbind	40 Vol.-%	9.00
Vieille Williams, Fassbind	36 Vol.-%	9.00
Berner Rosenapfelbrand Barrique,	40 Vol.-%	11.00
Marc de Borgogne	40 Vol.-%	14.00

Grappa, 2cl

Elisi, Berta	43 Vol.-%	9.00
Grappa di Nebbiolo	44 Vol.-%	11.00
Grappa di Amarone	41 Vol.-%	11.00

APÉRITIF ET SPIRITUEUX

Whiskey, Cognac, Brandy, 4cl

Glenkinchie Single Malt 12 years	43 Vol.-%	11.00
Dalwhinnie Single Malt 15 years	43 Vol.-%	14.00
Rémy Martin (2cl)	40 Vol.-%	9.00
Carlos, Brandy Jerez	38 Vol.-%	11.00

Rum, 4cl

Ophimus 15 years	38 Vol.-%	14.50
Zacapo Nr. 23		
Reserva, 23 years, Matusalem	40 Vol.-%	14.50
Gran Reserva, 12 years	40 Vol.-%	13.50

Spiritueux, 2cl

Kernobst	45.0 Vol.-%	4.50
Zwetschgen	37.5 Vol.-%	4.50
Kräuter	37.5 Vol.-%	4.50
Kirsch	37.5 Vol.-%	4.50
Pflümli	37.5 Vol.-%	4.50