



HOTEL GRIMSEL PASSHÖHE

Essen  
Geniessen  
Lachen  
Leben  
Reden  
Lieben

# SALATE & KALTE TELLER

## Grosser Haussalat

Bunter Salat an Hausdressing, Hobelkäse, feine Tranchen vom Rohschinken, garniert mit Apfel und gerösteten Kernen 23.00

## Wurst – Käsesalat

mit Schweizer Cervelat, Alpkäse, Zwiebeln, Gurken und hausgemachter Dressing 23.00

## Grimsel – Plättli

mit einheimischen Spezialitäten

1 Person	20.00
2 Personen	37.00
4 Personen	62.00

# FLEISCH

## Die Schlacht am Grimselpass

Am 14. August 1799 fand auf dem Grimselpass die entscheidende Schlacht zwischen den Französischen und Österreichischen Truppen statt.

Der Guttanner Wirt zum Bären, Niklaus Fahner führte Napoleons Truppen über die Bergflanken der Gerstenhörner über das Nägelisgrätli auf den Grimselpass, auf dem sie die Österreichischen Truppen vernichtend schlugen. Die Schlacht an der Grimsel war entscheidend für das Heutige einzigartige Rechtssystem der Schweiz.

### Napoleon-Spiess

Grillspiess mit Schweinefilet im Speckmantel  
mit Senfsauce, Saisongemüse und Beilage nach Wahl 44.00

### Rinds-Entrecote

mit hausgemachter Kräuterbutter, Saisongemüse  
und Beilage nach Wahl 49.00

### Fahner-Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Preiselbeer-Konfitüre  
und Beilage nach Wahl 29.00

### Pouletbrust

mit Senfsauce, Saisongemüse und Beilage nach Wahl 34.00

## Zu all unseren Fleischspeisen servieren wir wahlweise:

Menubeilage, Tagespasta, Safranrisotto, Pommes-Frites oder Gemüserösti

# GRIMSEL- SPEZIALITÄTEN

Die Schottischen Galloway Rinder von der Hofmetzgerei Florian Hallenbarter, verbringen ihren Sommer im Nassboden am Grimselpass. Die frischen Alpenkräuter verleihen dem einzigartigen Aroma des Galloway Rind eine zusätzliche natürliche Note.

100% Antibiotikafrei 100% Natur 100% Grimselpass

## Galloway-Burger

Rindfleisch-Burger mit Zwiebeln, Käse, Speck  
und cole-slaw, dazu Pommes-Frites und kleiner Salat im Weckglas 32.00

## Sidelhorn-Pfännli

Pasta von der Manufaktur Novena in Ulrichen an leichter Rahmsauce  
mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Käse und Cherrytomaten 28.00

🍷 auf Wunsch ohne Speck, mit Gemüse 25.00

## Käseschnitte

Käseschnitte mit Schinken und mit Früchten garniert 27.00

🍷 auf Wunsch ohne Schinken mit Früchten garniert 24.00

## Safran-Risotto

mit Parmesan, Cherrytomaten und jungem Spinat 24.00

## «Ghackets mit Hörnli»

Hörnli an kräftiger Rinds-Bolognese  
serviert mit hausgemachtem Apfelkompott und Parmesan 25.00

🍷 Gemüseteller mit Gemüserösti 23.00

# KINDER-GERICHTE

Chicken Nuggets mit Pommes-Frites 14.00

**«Ghackets mit Hörnli»**

Hörnli an kräftiger Rinds- und Schweine Bolognese  
serviert mit hausgemachtem Apfelkompott 14.00

Schweineschnitzel paniert mit Pommes-Frites 16.00

**Kinderdessert**

Eine Kugel Glace nach Wahl mit Smarties, Lollipop und Rahm 6.00

# SÜSSES ZUM SCHLUSS

Frischer Fruchtsalat 8.50  
mit Rahm +1.50  
mit Glace +4.50

**„Schoggi Pur“**

Hausgemachtes Schokoladenparfait mit Rahm garniert 14.00

**Früchtewähe aus der Vitrine**

Fragen Sie unser Servicepersonal 8.00  
mit Rahm +1.50

**Lauwarmes Schokoladenküchlein**

mit flüssigem Kern dazu Vanilleglace und Rahm 14.00

# GLACE & COUPS

Die Entstehung von Giolito ist dem Mut, der Begeisterung und dem Glauben an echtes italienisches Gelato von Dr. Hans Merki, Berner Facharzt für Gastroenterologie, zu verdanken. „Giolito“ stammt aus dem Altitalienischen und bedeutet „Freude und Genuss“. Top Qualität aus „all natural“ Produktion, gradlinig und authentisch.

## **Coupe Dänemark**

Vanilleglace und Schokoladensauce mit Rahm 12.50  
Mini 9.50

## **Coupe Baileys**

Vanille- und Kaffeeglacé mit 2cl Baileys und Rahm 12.50  
Mini 9.50

## **Ice Café**

Kaffeeglacé und Espresso mit Rahm 12.50  
Mini 9.50

## **Hot Berry**

Vanilleglace und Beeren mit Rahm 12.50  
Mini 9.50

## **Meiringer Meringue**

mit Vanilleglace und Rahm 12.50  
Mini 9.50

## **Kugel Glace**

Vanille, Schokolade, Kaffee, Baumnuss, Stracciatella  
Sorbet Mango, Sorbet Zitrone, Sorbet Erdbeere pro Kugel 4.50  
Mit Rahm +1.50

## **Sorbet Zitrone**

mit Vodka 12.50

Alle Glaces sind glutenfrei und die Sorbets sind laktosenfrei.

Bitte beachten Sie, dass in unseren Speisen Allergene vorhanden sein können.

Für nähere Informationen melden Sie sich beim Servicepersonal.

All unsere Preise in CHF und inkl. MwSt.

# KAFFEE

Kaffee-Crème, Milchkaffee, Espresso, Ristretto	4.80
Cappuccino	5.00
Doppelter Espresso	5.50
Latte Macchiato	5.80
Kaffee-Lutz mit Zwetschgen, Pflümli, Kernobst oder Kräuter	7.00
Hauskaffee mit Hausmischung und frischem Rahm	7.50
Ovomaltine / Schokolade (kalt oder warm)	4.80
Milch (kalt oder warm)	4.50

# TEE & PUNSCH

## Länggasstee

Schwarztee, Kräutermischung, Pfefferminze, Hagebutten, Berner Rose, Verveine, Rooibos, Edelweiss, Indian Chai, Grüntee, Gingerlemon	5.50
Die verschiedenen Tees servieren wir in der grossen Tasse	
Apfelpunsch	4.50

# MINERAL

<b>Offen</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1 L</b>
Sidelhornwasser ohne Kohlensäure	3.00	4.00	7.00
Sidelhornwasser mit Kohlensäure	4.00	5.50	9.00
<b>Hausgemachter Ice Tea</b>			
mit Wildkräutern	4.50	6.00	10.00
<b>Flaschen</b>			<b>20 cl</b>
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale			4.50
<b>Flaschen</b>			<b>33 cl</b>
Elmer Citro, Ramseier Apfelschorle, Coca Cola, Coca Cola Zero, Sinalco, Rivella rot oder blau			4.50
<b>Le Sirupier de Berne</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Alpenkräuter, Besser aus Ystee, Blüemli	3.50	5.50	6.00
<b>Himbeer Sirup (nur für Kinder)</b>			<b>gratis</b>

# BIER & MOST

<b>Offenbier</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Jungfraubräu Helles	4.00	5.00	7.00
Jungfraubräu Rotes	4.00	5.00	7.00
<b>Flaschen alkoholhaltig</b>		<b>3.3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Jungfrau Weissbier			8.00
<b>Flaschen alkoholfrei</b>			
Eichhof		5.50	
Weissbier		5.50	
<b>Most</b>			
Ramseier „Suure Moscht“			6.50
Ramseier „Suure-Moscht“, alkoholfrei			6.50



# WEINE OFFEN

<b>Weissweine</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>5 dl</b>
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
<b>Roseweine</b>			
Blanc de Rouge 2019/2020/2021, AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.00	12.00	29.00
<b>Rotweine</b>			
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

# APERITIF & SPIRITUOSEN

## Cocktails/Drinks

Campari Organe oder Soda	23 Vol.-%	11.00
Gommer Gin Tonic	43 Vol.-%	15.00
Holunder Bitter	alkoholfrei	7.00
Aperol Spritz	6,8 Vol.-%	11.00
Hugo	12 Vol.-%	11.00
Sanbitter Orange	alkoholfrei	7.00
Cynar Orange oder Soda	16.5 Vol.-%	11.00

## Aperitif

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

## Edel-Destillate, 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

# APERITIF & SPIRITUOSEN

## 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

## Spirituosen, 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