

# MENU DU JOUR

<b>Saucisse frite de Luchs Peter du Gadmertal</b> (Porc et bœuf) avec sauce aux oignons et pommes frites	25.00
<b>Escalope Fahner</b> Escalope de porc panée avec confiture d'oreilles maison et pommes frites	29.00
<b>Grande salade</b> Salade avec sauce maison garnie de fromage à rebibes, jambon de campagne, tranches de pomme et graines grillées	23.00
<b>« Fitness-Teller »</b>	
Salade de saison avec escalope de porc panée	28.00
Salade de saison avec poitrine de poulet et beurre d'herbes fait maison	30.00
Salade de saison avec « Eglifilet-Knusperli » et sauce tartare de la maison	28.00
<b>“Grimsel-Plättli”</b>	
Avec spécialités régionales	
	1 personne 20.00
	2 personnes 37.00
	4 personnes 62.00
<b>Salade de cervelas et fromage</b> Avec saucisse suisse, fromage d'alpage, oignons, concombres, sauce maison	23.00
<b>« Ghackets mit Hörnli »</b> Hörnli au bœuf bolognaise avec compote de pommes maison et parmesan	25.00
<b>cassolette du Sidelhorn</b> Nouilles à la sauce crème légère et lard, oignons, ail, fromage et tomates	28.00
Y sur demande également sans lard, avec des légumes	25.00
<b>„Eglifilet-Knusperli“</b> avec du sauce tartare de la maison et pommes frites	33.00
Y Assiette de légumes avec « rösti » de légumes	23.00

Tous nos prix sont en francs suisses et comprennent la TVA.

Nos plats de viande proviennent de Suisse et notre poisson d'Europe.

# PLATS POUR ENFANTS

Chicken nuggets avec pommes frites	14.00
<b>«Ghackets mit Hörnli»</b> 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
<b>Dessert pour les enfants</b> 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
<b>„Chocolat pur“</b> Parfait au chocolat fait maison avec chantilly	14.00
<b>Tartes aux fruits de notre vitrine</b> Demandez notre personnel de service avec chantilly	8.00 +1.50
<b>« Petit gâteau de Grimsel »</b> petit gâteau chaud au cœur tendre, glace vanille et chantilly	14.00

Tous nos prix sont en francs suisses et comprennent la TVA.

Nos plats de viande proviennent de Suisse et notre poisson d'Europe.

# 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.

Tous nos prix sont en francs suisses et comprennent la TVA.

Nos plats de viande proviennent de Suisse et notre poisson d'Europe.

# 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

Punch aux pommes 4.50

# EAUX MINERALES

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

# BIERE & MOÛT

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

# VINS OUVERT

<b>Vins blancs</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>Vins rosée</b>			
Blanc de Rouge 2019/2020/2021, AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.00	12.00	29.00
<b>Vins rouges</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

# 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