



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 28.00

Salade grecque

Garni de feta et d'olives 26.00

Salade de cervelas et fromage

Avec saucisse suisse, fromage d'alpage, oignons,
concombres, sauce maison 26.00

"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 „Nägelisgrättli“ 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

46.00

Entrecôte de bœuf

Avec sauce au poivre ou beurre aux herbes fait maison, légumes de saison et accompagnement à choix.

49.00

Filet de bœuf

Avec sauce au poivre ou beurre aux herbes fait maison, légumes de saison et accompagnement à choix

59.00

Escalope Fahner

Escalope de porc panée avec confiture d'areilles 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.

38.00

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 33.00

Cassolette du Sidelhorn

Nouilles à la sauce crème légère et lard, oignons, ail, fromage et tomates-cerises 29.50

🌿 sur demande également sans lard, avec des légumes 27.50

Croûte au fromage

Croûte au fromage et jambon 28.00

🌿 sur demande également sans jambon 26.00

Risotto au safran

avec Parmesan, tomates-cerises et épinards 27.00

«Ghackets mit Hörnli»

Hörnli au bœuf bolognaise avec parmesan 29.00

🌿 Assiette de légumes avec « rösti » de légumes 27.50

PLATS POUR ENFANTS

Chicken nuggets avec pommes frites	14.00
«Ghackets mit Hörnli» Hörnli au bœuf fort bolognaise	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 Grimsehl » petit gâteau chaud au cœur tendre, glace vanille et chantilly	14.00

GLACES & COUPES

La naissance de Giolito est due au courage, à l'enthousiasme et à la foi en l'authentique gelato italien du Dr Hans Merki, spécialiste bernois en gastroentérologie. "Giolito" vient de l'italien ancien et signifie "joie et plaisir". Une qualité supérieure issue d'une production "all natural", rectiligne et authentique.

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 expresso 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, caramel, pistache	
sorbet mangue, sorbet citron, sorbet fraise,	
sorbet framboise	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. Nos poissons d'Europe.

CAFE

Café crème, café au lait, espresso, ristretto	4.80
Cappuccino	5.00
Double espresso	6.00
Latte Macchiato	6.00
Café schnaps	
avec pruneau, mirabell, fruits à pépins ou eau de vie	7.00
Café maison avec mélange maison et chantilly	8.00
Ovomaltine / chocolat (froid ou chaud)	5.00
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 5.00

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	4.50	6.00	9.50
Ice tea maison			
avec herbes sauvages	5.00	6.50	10.00
Bouteilles			20 cl
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale			5.00
Bouteilles			33 cl
Elmer Citro, Ramseier Schorle aux pommes, Coca Cola, Coca Cola Zero, Sinalco, Rivella red où blue			5.00
Le Sirupier de Berne	2 dl	3 dl	5 dl
Herbes des Alpes, Besser aus Ystee, fleurs	3.50	5.50	7.00
Sirop de framboises (pour les enfants)			gratis

BIÈRE & MOÛT

Bière pression	2 dl	3 dl	5 dl
Bière blonde de la brasserie Jungfrau	4.50	5.00	7.00
Bière «Huusbier» de la brasserie Jungfrau	4.50	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“			7.00
Ramseier „cidre de pomme“, sans alcool			7.00
Hard Seltzer			
«WESS» (produit en Valais / CH)		6.50	

VINS OUVERT

Vins blancs	1 dl	2 dl	5 dl
Johannisberg AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.50	13.00	32.50
Terre di Gudo Bianco DOC Tessin, Terre di Gudo/Tamborini	6.50	13.00	32.50
Fendant AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.50	13.00	32.50
Heida AOC Wallis, Fernand Cina	8.50	16.50	42.00
Vins rosée			
Blanc de Rouge AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.50	13.00	32.50
Vins rouges			
Pinot Noir AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.50	13.00	32.50
Merlot Runchet Tessin, Taborini	6.00	12.00	30.00
Primitivo IGT Apulien, Vigneti Papadopoli	6.00	12.00	30.00
Pinot Noir de Salquenen AOC Wallis, Fernand Cina	8.00	15.50	39.00

APÉRITIF ET SPIRITUEUX

Cocktails

Campari Orange ou Soda	23 Vol.-%	11.00
Gommer Gin Tonic	43 Vol.-%	15.00
Faceplant Gin (Guttannen) diverses variétés	43 Vol.-%	15.00
Holunder Bitter	sans alcool	9.00
Aperol Spritz	11 Vol.-%	12.00
Hugo	6.8 Vol.-%	12.00
Abricot Spritz (Morand)	15 Vol.-%	12.00
Aperol Spritz	sans alcool	9.00
Sanbitter Orange	sans alcool	9.00
Cynar Orange ou Soda	16.5 Vol.-%	11.00

Apéritif, 4cl

Martini Rosso	15 Vol.-%	9.00
Appenzeller	29 Vol.-%	7.00
Amaretto	28 Vol.-%	7.00
Martini Bianco	15 Vol.-%	9.00
Pastis51	45 Vol.-%	9.00
Campari	23 Vol.-%	7.00
Cynar	16.5 Vol.-%	7.00
Heuschnaps		9.00
Ingwer Zenzerello		9.00
Limoncello		9.00

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

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

APÉRITIF ET SPIRITUEUX

Whiskey, Cognac, Brandy, 4cl

Glenkinchie Single Malt 12 years	43 Vol.-%	12.00
Dalwhinnie Single Malt 15 years	43 Vol.-%	15.00
Rémy Martin (2cl)	40 Vol.-%	10.00
Carlos, Brandy Jerez	38 Vol.-%	12.00

Rum, 4cl

Ophimus 15 years	38 Vol.-%	15.00
Zacapo Nr. 23 Reserva, 23 years, Matusalem	40 Vol.-%	15.00
Gran Reserva, 12 years	40 Vol.-%	14.00

Spiritueux, 2cl

Kernobst	45.0 Vol.-%	5.00
Zwetschgen	37.5 Vol.-%	5.00
Kräuter	37.5 Vol.-%	5.00
Kirsch	37.5 Vol.-%	5.00
Pflümüli	37.5 Vol.-%	5.00