

Plats & Boissons

Apéritif & Entrées

Champagne

Louis Roederer Brut – Champagne – France 17.50/dl

Vin blanc

Swiss Historic Hotels blanc 11.00/dl
 Chasselas – Johannes Louis – Berne 7.50/dl
 Merlot Bianco «Lansilo», – Cantina Cavaliere 9.00/dl
 Petite Arvine Maraudeur – Cordonier & Lamon 9.50/dl
 Sauvignon Blanc – Johannes Louis – Bern 11.00/dl
 Sancerre Blanc AC – Domaine La Barbotaine 12.00/dl
 Estrada – Lavaradores de Feitoria – Portugal 7.50/dl

Rosé

Miraflors Rosé – Domaine Lafage, Côtes Calanes 8.50/dl

Vin rouge

Swiss Historic Hotels rouge 11.50/dl
 Pinot Noir – Johannes Louis – Bern 8.50/dl
 Humagne rouge du Valais AOC – Valais 9.00/dl
 Duas Quintas, Douro Classico Tinto – Portugal 10.50/dl
 Barbera d'Alba La Cresta – Piemont – Italie 11.00/dl
 Sélection Neipperg – Bordeaux – France 13.50/dl

Snacks

Olives séchées & pâte feuilletée 8.00
 Plateau de fromages et saucisse de Haslital 19.00

Specialités

Thé froid maison 3dl 5.50
 Apéritif maison (prosecco, limoncello, eau gazeuse, citron) 15.00
 Apérol Spritz 11.00
 Hugo 11.00

Mojito différemment (sucre de canne, citron vert, maracuja, rum, ginger ale) 15.00

Hugo sans alcool (sirop de sureau, eau, citron vert, menthe) 7.00

Ipanema sans alcool (sucre de canne, limette, ginger ale) 7.00

Minéral & Sodas

Bouteille	4.80
Sinalco Cola 33cl	
Sinalco Cola Zero 33cl	
Rivella rouge 33cl	
Rivella bleu 33cl	
Jus de pomme avec eau gazeuse 33cl	
Elmer Citro 33cl	
Sinalco Original 33cl	
Gents / Fever Tree	4.80
Swiss Roots Tonic Water 20cl	
Swiss Roots Bitter Lemon 20cl	
African Roots Ginger Ale 20cl	
Fever-Tree Tonic 20cl	
Jus	
Jus d'oranges 20cl	3.80
Jus de tomates 20cl	4.80

Un bien précieux...

Il trouve sa source dans les montagnes.
 L'eau pure des glaciers ravitaille toute la Grimselwelt.

Elle est aussi bien utilisée pour cuisiner que pour prendre un bain et apaiser la soif. C'est une fontaine de jouvence qui fournit clarté et vitalité.

Eau minérale Grimsel

Non gazeuse	
3 dl	1.20
5 dl	2.00
1 l	4.00
Gazeuse	
3 dl	1.65
5 dl	2.75
1 l	5.50

Café & Lait

Café crème, expresso, ristretto	4.80
Double expresso	5.50
Café au lait	4.80
Cappuccino/ Latte Macchiato	5.50
Café mélange	6.00
Chaud Chocolat / Ovomaltine	5.00
Chaud Chocolat / Ovomaltine mélange	6.00
Corretto Grappa	7.00
Café avec liqueur de prunes ou herbes	7.00
Café Grimsel	9.50

Thé collection

Assam Halmari – Indien	4.80
Earl Grey	
Berner Rosen	
Rooibos Bourbon	
Sencha Yamato – Japan	
Ginger Lemon	
Verveine	
Menthe du Maroc	
Edelweiss	

Bière & Cidre

Bière pression

Rugenbräu Spezial / Panaché	
20cl	3.80
30cl	4.80
50cl	6.80


Bouteille

Rugenbräu Alpenperle 33cl	4.80
Rugenbräu Lager 50cl	6.80
Grimsel Amber 33cl	5.80
Rugenbräu sans alcool 33cl	4.80
Erdinger bière blanche 50cl	7.80
Erdinger sans alcool 33cl	5.80


Cidre

Ramseier Suure Most 50cl	5.80
Ramseier Suure Most sans alcool 50cl	5.80

Soupes

Soupe à la mousse de potiron	13.50
Huile de pépins / Graines croustillantes de courge	
Potage de tomates 	10.50
chip de parmesan / huile au basilic	

Tarte flambée

«Classic»	22.00
crème fraîche / lard / oignons / fromage d'alpage	
«Hospiz» 	22.00
crème fraîche / tomates cerises / rucola fromage d'alpage / oignons	
«Grimsel»	22.00
crème fraîche / poire / lard / gorgonzola / oignons	

Salad

Salade Hospiz	16.00
fromage à rebibes / viande séchée noisettes / croûtons à l'ail	
Salade verte	9.50
Salade variée	11.50

Histoire & Tradition

C'est le souhait de notre chef Alexander von Bergen de conjuguer les plats avec les racines de cet extraordinaire endroit historique. Tous les plats préparés dans les cuisines du Grimsel sont authentiques et un pur enchantement

Bon appétit!

Plats chauds

11.30 00 14.00 heures

Cornettes et viande hachée	25.50
compote de pommes / oignons rôti	
Lentilles beluga 	26.50
falafel / branche de céleri / chili / mousse d'estragon	
Gnocchi avec épinards 	28.00
fromage frais «Blaues Hirni» / noisettes	
Ciabatta-beuf-burger	32.00
lard / oeufs sur le plat / salade tomates confites / concombres / oignons sauce barbecue / sauce au fromage / wedges	
Pois-quinoa-burger dans un brioche 	32.00
carottes-grenade-chutney / seitan suisse yogourt au citron vert / rucola / wedges	

Plats chauds & froids

11.30 00 14.00 heures

Entrecôte Emmental 250g	43.00
salade de chou / chimi churri / sauce hot BBQ pommes allumettes	
Filet de sandre	35.00
Pommes de terre à la vapeur / épinards en feuille mayonnaise au citron	
Civet de cerf fait maison	40.50
Spätzli / Chou rouge / Chou de Bruxelles au lard Airelles rouges et pommes	
Tatare Hospiz de boeuf de pâturage Oberländer	gr. 38.00 kl. 29.50
oeuf de caille / crème fraîche / moutarde oignons / toast	
Chocolat et noisette	18.00
mousse de maracaibo 88% chocolat noisette / groseille	

Desserts

Coupe «Rêve de baies»	13.50
crème glace à la vanille / compote de baies meringue / crème chantilly	
Coupe Danemark	gr. 12.50 kl. 9.50
crème glace à la vanille / chocolat chaud / crème chantilly	
Ice Café	11.50
crème glace au café / espresso / crème chantilly	
Meringues de Meiringen	9.50 12.50
avec crème chantilly avec crème glacée à la vanille / crème chantilly	
Crème glacée «Haslital» (Laiterie Meiringen)	
vanille / chocolat fraise / mocha abricot / argousier	
par boule	4.00
avec crème chantilly	+1.50
Tarte aux fruits	7.50
avec crème chantilly	9.00

Enquête auprès des visiteurs

Avec vos réponses, vous nous aidez à améliorer en permanence le Grimselwelt.



Saviez-vous...

...les billets pour nos remontées mécaniques sont disponible sur notre site internet. Cela vous réduit le temps d'attente et vous garantit les places.

Les visites guidées de la centrale électrique pour les visiteurs individuels et les groupes sont également disponible sur notre site internet www.grimselwelt.ch.

Amusez vous et profitez du Grimselwelt!