



Liebe Gäste

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind neben Ihnen – Werte Gäste - der wichtigste Teil im Räderwerk unseres Betriebes. Wir sind ein buntes Team, das stolz ist, hier zu arbeiten und freuen uns auf die Begegnungen mit Ihnen.

Wie das Haus so die Küchenphilosophie - hochwertig, ehrlich, authentisch.

Im Historischen Alpinhotel Grimsel Hospiz wird mit viel Liebe und Hingabe zum Detail gekocht. Hier steckt echtes Handwerk dahinter. Regionale Produkte werden in ihrer besten Form präsentiert und mit Aromen aus der weiten Welt der Kulinarik verfeinert.

Wir sind dank unseren Partnern fest in der Region verwurzelt.

Gerne informieren wir Sie hier über die Herkunft unserer Speisen:

Unsere Fisch- und Fleischerzeugnisse stammen aus der Schweiz.

Ausnahmen werden auf der Speisekarte deklariert.

Wir wünschen Ihnen «en Gööten» und einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Historischen Alpinhotel Grimsel Hospiz.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Ihre Gastgeber

Marianne & Markus Meier und das Grimsel Hospiz Team





Vorspeisen Entrées froides Starters

Schweizer Blattsalat

Alpkäse-Splitter / mariniertes Kürbis / Haselnüsse / Knoblauch-Croûtons
Variation de laitues / fromage à rebibes / potiron mariné / noisettes / croûtons à l'ail
Lettuce variation / thinly sliced cheese / Marinated pumpkin / hazelnuts / garlic croûtons

CHF 18.50

Krokette von der Schweizer Ente

Zwetschge / eingelegte Kräuterseitlinge / Kartoffeltrüffel-Espuma / Schnittlauch
Croquette de canard suisse / Pruneau / pleurotes marinés / espuma de pommes de terre à la truffe / ciboulette
Swiss duck croquette / Plum / pickled king oyster mushrooms / potato truffle espuma / chives

CHF 19.00

Emmentaler Büffelmozzarella

Tomate / Blaubeerbalsamico / Mais
Mozzarella de bufflonne tomates / vinaigrette au myrtilles / maïs
Buffalo mozzarella / tomatoes / blueberry vinegar / sweetcorn

CHF 21.50

Dreierlei vom Lachs aus Lostallo GR

Meerrettichsorbet / Baumnuss / Alge / Zitrone / Tomatenbrioche
Trio de saumon suisse / sorbet au raifort / noix / algues / citron / brioche au tomate
Trio of swiss salmon / horseradish sorbet / walnut / seaweeds / lemon / tomato brioche

CHF 29.50

Tatar Hospiz vom Oberländer Weiderind

Toast / Wachtel Ei / mariniert mit Crème fraîche / Rucola / Senf / Zwiebeln / Maggia Pfeffer
Tartare de bœuf de la region / toast / œuf de caille / crème fraîche / rucola / moutarde / oignons / poivre Maggia
Beef tartar from the region / toast / quail egg / crème fraiche / mustard / onions / Maggia pepper

Gross CHF 38.00

Klein CHF 29.50



Suppen Potages Soups

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis

Kürbiskernöleis / Kürbisknusper /karamellierte Kerne
Soupe mousseuse de courge d'Hokkaido
Glace à l'huile de pépins de courge / croustillant de courge / graines caramélisées
Hokkaido pumpkin foam soup
Pumpkin seed oil ice cream / pumpkin crisp / caramelized seeds

CHF 15.00

Weisse Tomatensuppe

Schwarzer Knoblauch / Basilikumeis / Datteltomatencreme / Schwarze Erde
Soupe de tomates blanches / Ail noir / glace basilic / mousse de «tomates datterino» / pain noir
White tomato soup / Black garlic / basil ice cream / «datterino» tomato mousse / edible ground

CHF 17.00

Kraftbrühe vom Berner Oberländer Rind mit Ravioli

Whiskey gelée / Liebstocköl
Consommée de bœuf de la region avec ravioli / Whiskey gelée / Huile de livèche
Beef-consommé with ravioli / Lovage oil

CHF 18.50



Zwischengerichte Entremès Appetizer

Carpaccio vom Haslitaler Alpenlamm Familie Brog Meiringen

Knoblauch / Selleriemousse / Portwein / Liebstöckel / geröstete Shiitake

Carpaccio d'agneau d'alpage Haslital de la famille Brog, Meiringen

Ail / mousse de céleri / Porto / livèche / Shiitake sautés

Carpaccio of Haslital alpine lamb from the family Brog Meiringen

Garlic / celery mousse / Port wine / lovage / roasted Shiitake

CHF 31.00

Offener Raviolo von Waldpilzen 

Pilzjus / Frischkäse / Spinat / Dotter

Raviolo aux champignons des bois

sauce aux champignons / fromage frais / épinards / jaune d'œuf

Raviolo with wild mushrooms

mushrooms sauce / fresh cheese / spinach / egg yolk

CHF 29.50

Risotto alla milanese

Mark / Kalbsjus

Risotto au safran

moelle / jus de veau

Risotto with safran

marrow / veal jus

CHF 29.50



Hauptgänge Plats principaux Main Courses

Emmentaler Wasserbüffel

Entrecôte und Brisket

Erbsen und Kefen / Randen / Tapioka / Speck

Bison d'Emmental Entrecôte et brisket / petits pois et mange-tout / tapioca de betterave rouges / lard

Water buffalo entrecôte and brisket / peas and snap peas / beetroot-tapioca / bacon

CHF 59.50

48 Stunden «sous vide» gegarter Schweinebauch

Senfsauce / Süsskartoffel / Kefen / Stangensellerie

Poitrine de porc, cuite sous vide pendant 48h

Sauce à la moutarde / pommes de terre douces / pois mange-tout / branche de céleri

Pork belly 48h vacuum cooked / mustard sauce / sweet potato / snap peas / celery

CHF 37.00

Hausgemachter Hirschkpfeffer

Spätzli / Rotkraut / Speck- Rosenkohl / Preiselbeer Apfel

Civet de cerf fait maison / Spätzli / Chou rouge / Chou de Bruxelles au lard / Pomme aux airelles rouges

Homemade venison pepper / Spaetzli / red cabbage / bacon - Brussels sprouts / cranberry apple

CHF 40.50

Rehschnitzel mit Eierschwämmliisauce

Spätzli / Rotkraut / Preiselbeer Apfel

Escalope de chevreuil avec sauce aux chanterelles / Spätzli / Chou rouge / Pomme aux airelles rouges

Venison schnitzel with egg sponge sauce / Spaetzli / red cabbage / cranberry apple

CHF 44.00



Hauptgänge Plats principaux Main Courses

Tranche vom Schweizer Zander

Haslitaler Dinkel / Artischocke / Karotte / Wermutschaum

Tranche de sandre suisse / epautré de notre région / artichaut / carottes / mousse de vermouth

Tranche of Swiss pike-perch / Haslital spelt / artichoke / carrots / vermouth foam

CHF 46.00

Schweizer Lachs aus Lostallo GR

Blaue Kartoffel / Salikorn / Randensprossen / Miso / Sesam / Wasabi

Saumon suisse de Lostallo GR

pommes de terre bleues / Salikorn / pousses de betterave / Miso / sésame / wasabi

Swiss salmon from Lostallo GR

blue potatos / Salikkorn / beetroot sprouts / Miso / sesame / wasabi

CHF 48.50

Cremige Beluga Linsen

Schweizer Seitan / Stangensellerie / Chili / Estragon-Schaum

Crème de légumes aux lentilles Beluga

Seitan suisse / céleri / piment/ mousse d'estragon

Creamy beluga lentils

Swiss seitan / celery / chili / tarragon foam

CHF 29.50

Hausgemachte Vegetarische Capuns

Weissweinschaum / Krautstiele

«Capuns» végétariens / mousse de vin blanc / bettes

Vegetarian «Capuns» / white wine foam / chards

CHF 30.50



Dessert

Kastanie & Zwetschge

Kastanienganache/ Mandarine / Baiser / Schokolade
Maroni & Pruneau / Ganache de châtaigne/ mandarine / meringue /
Chestnut & Plum / Chestnut ganache / tangerine / meringue / chocolate

CHF 19.50

Schokolade und Haselnuss

Mousse von der Maracaibo 88 % Schokolade / Haselnuss / Johannisbeere
Mousse de chocolat Maracaibo 88% / noisettes / groseilles
Mousse of chocolate Maracaibo 88 % / hazelnut / currant

CHF 18.00

Eclair

Karamellierte weisse Schokoladen Ganache / Blaubeeren Sorbet
Ganache au chocolat blanc caramélisé / sorbet myrtille
Eclair / caramelized white chocolate ganache / blueberry sorbet

CHF 17.00

Chefs Käse Variation

Hausgemachte Chutneys / Senf / Honig Früchtebrot
Variation de fromages de la région
Chutneys maison / moutarde / pain aux fruits et miel
Chef's cheese variation
Homemade chutneys / mustard / honey fruit bread

(4 Stück / 4 pièces / 4 pieces)

CHF 22.50