

a
p
e
r
o

&

m
e
n
ü



Foto: davidbirri photography



HISTORISCHES ALPINHOTEL GRIMSEL HOSPIZ
3864 Guttannen

www.grimselwelt.ch | events@grimselwelt.ch | +41 33 982 26 14



Foto: Marco Kern

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST EINE KUNST!

François VI. Duc de La Rochefoucauld

Greesech

Liebe Veranstalter, Liebe Organisatoren

Im Grimsel Hospiz sind wir alle mit voller Begeisterung Gastgeber - von allen Mitarbeitenden der Hauswirtschaft, zum Service, von der Küche zur Reception bis zum Bankett- und Gruppengeschäft.

Alexander von Bergen, unser Küchenchef, kocht mit Sinnlichkeit und kombiniert traditionelle Gerichte mit einem modernen und frischen Touch aus der weiten Welt. Die Kreationen aus unserer Küche sind eine Fusion aus der Schweizer, der Asiatischen und der Mittelmeer-Küche.

In unseren Aperitif- und Menüempfehlungen finden Sie eine ganze Auswahl an Köstlichkeiten – stellen Sie Ihr Wunschmenü individuell zusammen. Auf Wunsch kreiert Ihnen unser Küchenchef eine persönliche Empfehlung.

Lassen Sie sich im Historischen Alpinhotel Grimsel Hospiz mit viel Leidenschaft und Engagement verwöhnen!

En Göoten!

Markus Meier
Hotelleitung Grimselhotels

Alexander von Bergen
Küchenchef

Anina Heim
Leitung Bankette & Events

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND BEDINGUNGEN



Foto: davidbirri photography

Allgemeine Informationen

Adressen	Hotelstandort: Historisches Alpinhotel Grimsel Hospiz Am Grimselpass 3864 Guttannen	Postadresse: Kraftwerke Oberhasli AG / Grimselhotels Grimselstrasse 19 3862 Innertkirchen
Anreise	Mit dem Auto Für die Anreise von Bern und Luzern fahren Sie Richtung Meiringen und weiter nach Innertkirchen. Anschliessend folgen Sie der Passstrasse bis kurz unterhalb der Grimsel Passhöhe. Überqueren Sie rechts die Staumauer Seeuferegg und fahren Sie das letzte Stück hoch zum Grimselnollen. Aus dem Wallis erreichen Sie uns, via Oberwald, Gletsch alles entlang der Passstrasse bis auf die Grimsel Passhöhe. Anschliessend fahren Sie ca. 5 Minuten weiter Richtung Innertkirchen. Überqueren Sie links die Staumauer Seeuferegg und fahren Sie das letzte Stück hoch zum Grimselnollen.	
	Mit dem öffentlichen Verkehr Mit dem öffentlichen Verkehr erreichen Sie uns ab Innertkirchen und Oberwald mit dem Postauto. Die Haltestelle Grimsel Hospiz befindet sich direkt vor unserem Eingang. Bitte erkundigen Sie sich im Voraus über den gültigen Fahrplan.	
Saison	Jeweils Anfang Juni bis Ende Oktober	
Kontakt	Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen oder Unklarheiten zur Verfügung. Für eine Besichtigung vereinbaren Sie bitte vorgängig einen Termin. Ihre Anfragen nehmen wir gerne telefonisch oder per Email entgegen. +41 33 982 26 14	events@grimselwelt.ch

Menüvorschläge

Unsere Menüvorschläge sind gültig für Gruppen ab 10 Personen. Bitte beachten Sie, dass Sie für die gesamte Gruppe ein einheitliches Menü wählen. Lassen Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens vier Wochen vor dem Anlass wissen.

Bei einer Menüauswahl von 1- und 2-Gängen wird zusätzlich ein Aufpreis für die Couverts verrechnet. Ab einer Auswahl von 3-Gängen wird auf die Verrechnung der Couverts verzichtet.

Aufpreis Couverts 1-Gang Menü (pro Person)	CHF	10.00
Aufpreis Couverts 2-Gang Menü (pro Person)	CHF	5.00

Essenszeiten

Unsere warme Küche ist mittags von 11.30 bis 13.30 Uhr und abends von 18.00 bis 20.30 Uhr geöffnet. Am Nachmittag servieren wir Ihnen gerne unsere Köstlichkeiten aus der Nachmittagskarte.

Allergien und Unverträglichkeiten

Falls jemand in Ihrer Gruppe Allergiker ist, bitten wir Sie, dies bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Bei speziellen Wünschen für Schonkost und Allergien erlauben wir uns, gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.

Vegetarisch und Vegan

Für alle, die gerne ein fleischloses oder veganes Menü geniessen, kreiert unsere Küche die passende Variante. Teilen Sie uns bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass mit, wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren.

In den nachfolgenden Empfehlungen sind vegetarische und vegane Köstlichkeiten mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:

 vegetarisch /  vegan

Cateringaufwand und Mitarbeiterstunden

Wünschen Sie ein Catering ausserhalb der Hotelanlage? Für den Cateringaufwand verrechnen wir zusätzlich pro Mitarbeiter im Einsatz untenstehenden Aufpreis.

Auch bei Veranstaltungen die länger dauern als 00:30 Uhr verrechnen wir pro Mitarbeiter im Einsatz einen Nachzuschlag.

Pro Mitarbeiter im Einsatz und pro Stunde	CHF	80.00
---	-----	-------

Zapfengeld

Wenn Sie Ihren eigenen Wein oder Champagner mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld wie folgt:

Wein à 0.75l (pro Flasche)	CHF	35.00
Champagner à 0.75l (pro Flasche)	CHF	55.00
weitere Getränke		auf Anfrage

Verrechnung

Bitte bestätigen Sie die definitive Anzahl Teilnehmer bis spätestens 4 Tage vor dem Anlass. Diese Teilnehmerzahl dient als Grundlage für die Rechnungsstellung. Abmeldungen werden gemäss den Allgemeinen Geschäftsbedingungen verrechnet.

Partnerschaften

In der Grimselwelt leben wir Partnerschaften mit der Natur, der Region und selbstverständlich auch mit unseren Lieferanten:

Wir berücksichtigen wann immer möglich das regionale Gewerbe. Dies widerspiegelt sich in unserer Speisekarte, wo wir die Fleischerzeugnisse zum grössten Teil von unseren regionalen Metzgern, unsere Milchprodukte von der Molki-Meiringen sowie unsere Brote vom Bäcker Frutiger in Meiringen beziehen.

APERITIF - Z'NINI - Z'VIERI

EPPIS FIR ZWISCHENDIRCHI...

Kaffeehalt	CHF	8.50
Kaffee oder Tee und Gipfeli (je ein Stück)		

Knabberereien

Knabbergebäck und Nüssli 	CHF	5.50
Taggiasca Oliven und Nüsse 	CHF	7.00
Portion Alpkäse und Hobelkäse (80 g) 	CHF	13.50
Portion Ballenbergwurst und Coppa (80 g)	CHF	15.00

Flammkuchen "Classic"	CHF	22.00
Crème Fraîche / Speck / Zwiebeln / Haslitaler Alpkäse		

Flammkuchen "Hospiz" 	CHF	22.00
Crème Fraîche / Cherry Tomaten / Rucola / Haslitaler Alpkäse		

Flammkuchen "Grimsel"	CHF	22.00
Crème Fraîche / Speck / Zwiebeln / Birne / Gorgonzola		

Grimsel-Plättli für Geniesser	CHF	31.00
Regionale Käse- und Fleischspezialitäten aus dem Haslital (je drei Sorten)		
Frisches Brot vom Meiringer Bäckermeister Frutal		

Z'Vieribuffet (ab 20 Personen)	CHF	49.00
Kartoffel-, Sellerie- oder Brotsuppe		
Schnittlauchöl		

Reichhaltige Salate mit verschiedenen Dressings		

Hobel- und Bergkäse von der Alpkäserei Handegg		
Salami / Rohschinken / Haslitaler Gumpesel und Coppa		
Grimselbrot / Zopf vom Meiringer Bäckermeister Frutal		

Meringues / Fruchtsalat / Kuchen / Niidle		

Reichhaltiges Kuchenbuffet	CHF	22.00
Kaffee und Tee à discréction		
Auswahl an verschiedenen hausgemachten Früchtekuchen		

APERITIF

STELLEN SIE IHREN APERITIF NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN...

Spinat Quiche

Speck (Vegetarisch  auf Anfrage)

Crostini vom Olivenbaguette 

Tomaten / Petersilie / Knoblauch / Kapern

Mousse vom veganen Kräuterfrischkäse 

Schwarzbrot / Radieschen

Kartoffel-Kräuterbällchen 

Knoblauchsauce

Würfel vom Graved Lachs

Pumpernickel / Meerrettich / Borretsch

Carne Cruda vom Kalb

Olivenöl / Zitrone

Saisonales Süppchen

warm oder geeist

3 Häppchen nach Wahl

CHF 14.50

5 Häppchen nach Wahl

CHF 22.50

7 Häppchen nach Wahl

CHF 30.50



Foto: Inga Amshoff Photography

VORSPEISEN UND SUPPEN

STELLEN SIE IHR MENÜ NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN...

Salatblätter mit Pfälzer-Karotten

Radiesli / Nüsse / Sprossen / Hausdressing

CHF 13.00

Nüsslisalat

Knoblauchcroûtons / Splitter von altem Haslitaler Alpkäse

Cherry Tomaten / Hausdressing

CHF 17.00

Mousse vom Schweizer Lachs

Gurke / Algen / Meerrettich / Schwarzbrot

CHF 23.00



Foto: Grimselhotels

Gazpacho Hospiz

Olivenöl Espuma / Schwarzbrot

CHF 10.50

Kartoffel-Selleriecreme

Brot Chip mit Frischkäse

CHF 12.00

Consommé vom Rind

Ravioli / Whiskey von der Distillery Rugenbräu

CHF 16.00

HAUPTGÄNGE

STELLEN SIE IHR MENÜ NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN...

Tagliatelle mit Waldpilzen  CHF 27.00

Cremige Sauce / Semmelbrösel

Gnocchi mit sautiertem Spinat  CHF 29.00

„Blau's Hirni“ Blauschimmel-Frischkäse / Haselnüsse

Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse und Tomaten CHF 38.00

Polenta / Variation vom Gemüse

Gegrilltes Zanderfilet CHF 38.00

Nussbutterschaum / Spinat mit Cherry Tomaten

Pinienkerne / Safrankartoffeln

Tranche vom Schweizer Schweine-Rücken CHF 37.00

Thymianjus / gebratener Blumenkohl / Petersilien-Mousseline

Ragout vom Schwein CHF 29.50

Mit Honig glasierte Karotten / Spätzli

Tranche vom leicht geräucherten Roastbeef vom Emmentaler Rind CHF 49.50

Merlot Jus / Sauce Béarnaise / Marktgemüse / Kartoffelgratin



Foto: Grimselhotels



Foto: Inga Amshoff Photography



Foto: davidbirri photography

DESSERTS

STELLEN SIE IHR MENÜ NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN...

Meiringer Meringue CHF 12.50
Niidle / Vanilleglace / Früchte

Panna Cotta CHF 13.00
Waldbeerenglacé / Nuss-Crumble

Beerenspumpe CHF 12.00
Minzgelée / Knuspersegel

Warmes Schokoladentörtlein CHF 16.00
Espressoglacé / Beeren / Niidle



Foto: Grimselhotels

STEHLUNCH

Kreation vom Küchenchef (ab 20 Personen) CHF 59.50

Drei kalte Vorspeisen und eine warme Vorspeise

Ein Fisch-und ein Fleischgericht sowie ein vegetarisches Gericht

Drei verschiedene Dessertkreationen

Stehlunch Deluxe (ab 20 Personen) CHF 69.00

Spinat Quiche

Speck (Vegetarisch  auf Anfrage)

Würfel vom Graved Lachs

Pumpernickel / Meerrettich / Borretsch

Blätterteigkissen mit herzhafter Füllung 

Frischkäse / Tomaten

Gehacktes mit Hörnli

Apfelmus / Röstzwiebeln

Roastbeef

Sauce Remoulade / schwarze Nüsse

Kartoffel-Kräuterbällchen 

Knoblauchsauce

Shrimpsalat

Gemüsewürfel / hausgemachte Joghurtmayonnaise / Whiskey

Sonnengereifte Tomaten 

Schangnauer Büffelmozzarella / Basilikum / Olivenöl / Blaubeerenessig

Risotto 

Sbrinz / Karotten-, Pfälzer-Karotten- und Zucchetti-Streifen / Spinat

Kalte Platte

Coppa / Rohessspeck / Mostbröckli / Mixed Pickels

Mini-Dessertkreationen aus der Hospiz-Küche



Wir freuen uns auf Sie!

GRIMSELWELT
Grimselstrasse 19
CH-3862 Innertkirchen
welcome@grimselwelt.ch
www.grimselwelt.ch

GRIMSELHOTELS
hotels@grimselwelt.ch
events@grimselwelt.ch

Handegg
Hotel und Naturresort
CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 36 11

Grimsel Hospiz
Historisches Alpinhotel
CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 46 11

Oberaar
Restaurant und Berghaus
CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 48 11

Bäregg
Ferien- und Alpinhütte
CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 36 11

