

Mittagskarte

Zum Aperitif

Champagner

Louis Roederer Brut – Champagne – Frankreich 17.50/dl

Wysse

Chasselas – Johannes Louis – Bern 7.50/dl

Merlot Bianco «Lansilo», – Cantina Cavaliere 9.–/dl

Petite Arvine Maraudeur – Cordonier & Lamon 9.50/dl

Sauvignon Blanc – Martin Hubacher-Twann 11.–/dl

Sancerre Blanc AC – Domaine La Barbotaine 12.–/dl

Rosé

Miraflores Rosé – Domaine Lafage, Côtes Calanes 8.50/dl

Rote

Pinot Noir – Martin Hubacher – Twann 8.50/dl

Humagne rouge du Valais AOC – Wallis 9.–/dl

Duas Quintas, Douro Classico Tinto – Portugal 10.50/dl

Barbera d'Alba La Cresta – Piemont – Italien 11.–/dl

Sélection Neipperg – Bordeaux – Frankreich 13.50/dl

Finca Antigua, Spanien, 150 cl 7.10/dl

Knabbereien

Portion Oliven & Blätterteiggebäck 8.–

Apéroplättli mit Hobelkäse und Haslitaler Coppa 19.–

Eppis Speziells

Hausgemachter Eistee 3dl 5.50

Hospiz Hausaperitif (Prosecco, Cristal Gin, Himbeersirup, 15.–

Tonic, Rosmarin) 11.–

Apérol Spritz 11.–

Hugo

Mojito einmal anders (Rohrzucker, Limette, Maracuja, Rum, 15.–

Ginger Ale)

Hugo alkoholfrei (Holunderblütensirup, Citro, Mineralwasser, 7.–

Limette, Minze)

Ipanema alkoholfrei (Rohrzucker, Limette, Ginger Ale) 7.–

Mineral- & Tonicwasser

Fläschchen 4.80

Sinalco Cola 33cl

Sinalco Cola Zero 33cl

Rivella Rot 33cl

Rivella Blau 33cl

Apfelschorle 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

Säfte

Orangensaft 20cl 3.80

Tomatensaft 20cl 4.80

Ein kostbares Gut...

Aus der Tiefe der Natur – hoch oben im Gebirge
entspringt ein kostbares Gut.

Reines Quellwasser versorgt die ganze Grimselwelt. Damit wird
gekocht und gebadet und so manch ein Durst gestillt. Ein
wahrhaftiger Jungbrunnen voller Lebenskraft und Klarheit.

Grimselwasser

Ohni Kohlensäure

3 dl 1.20

5 dl 2.–

1 l 4.–

Mit Kohlensäure

3 dl 1.65

5 dl 2.75

1 l 5.50

Gaffee & Milchgetränk

Kaffee Crème, Espresso, Ristretto 4.80

Doppelter Espresso 5.50

Milchkaffee 4.80

Cappuccino/ Latte Macchiato 5.50

Café Mélange 6.–

Heisse Schokolade / Ovomaltine 5.–

Schokolade / Ovomaltine Mélange 6.–

Kaffee Corretto Grappa 7.–

Kaffee-Schnaps mit Obst / Zwetschgen 7.–

Chrüter

Kaffee «Grimsel» 9.50

Länggass-Tee vun Bärn

Assam Halmari – Indien 4.80

Earl Grey

Berner Rosen

Rooibos Bourbon

Sencha Yamato – Japan

Ginger Lemon

Verveine

Menthe du Maroc

Edelweiss

Beer & Moscht

Fassbier

Rugenbräu Spezial / Panaché offen

20cl 3.80

30cl 4.80

50cl 6.80

Fläschchen

Rugenbräu Alpenperle 33cl 4.80

Rugenbräu Lager 50cl 6.80

Grimsel Amber 33cl 5.80

Rugenbräu alkoholfrei 33cl 4.80

Erdinger Weissbier 50cl 7.80

Erdinger alkoholfrei 33cl 5.80

Moscht

Ramseier Suure Most 50cl 5.80

Ramseier Suure Most alkoholfrei 50cl 5.80

Hüüsgmächti Suppen

Pastinakencremesuppe 	13.50
Safran Schaum	
Tomatensuppe 	10.50
Parmesanchip / Basilikumöl	

Flammchööchen

Flammkuchen «Classic»	22.–
Crème Fraîche / Speck / Zwiebeln gereifter Alpkäse	
Flammkuchen «Hospiz» 	22.–
Crème Fraîche / Cherry Tomaten Rucola / gereifter Alpkäse / Zwiebeln	
Flammkuchen «Grimsel»	22.–
Crème Fraîche / Birne Speck / Gorgonzola / Zwiebeln	

Salad

Salat Hospiz	16.–
Alpkäsesplitter / Haslitaler Trockenfleisch Haselnüsse / Knoblauch-Croûtons	
Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	11.50

Die Welt zu Gast im Grimsel Hospiz

Regionale Produkte werden in ihrer besten Form präsentiert und mit Aromen aus der weiten Welt der Kulinarik verfeinert.

En gööten Appetit!

Warmi Gricht

11.30 – 14.00 Uhr

Gehacktes mit Hörnli	25.50
Apfelmus / Röstzwiebeln	
Cremige Belugalinsen 	26.50
Falafel / Stangensellerie Chili / Estragonschaum	
Gnocchi mit Spinat 	28.–
Schweizer Käse «Blaues Hirni» / Haselnüsse	
Beef-Burger im Ciabattabrot	32.–
Speck / Spiegelei / Lattich confierte Tomate / Salatgurke / Zwiebeln BBQ-Sauce / Cheese Sauce / Wedges	
Erbsen-Quinoa-Burger im Brioche 	32.–
Karotten-Granatapfel-Chutney / Schweizer Seitán Limettenjoghurt / Rucola / Wedges	

Warmi & Chalti Gricht

11.30 – 14.00 Uhr

Emmentaler Rib- Eye Steak 250g	43.–
Cole slaw / Chimi Churri / Hot BBQ Sauce Pommes Allumettes	
Zanderfilet gebraten	35.–
Salzkartoffel / Blattspinat Zitronenmayonnaise	
Emmentaler Lammvoressen vom Haslitaler Lamm	43.–
Kartoffelstampf / Wurzelgemüse	
Tatar Hospiz vom Oberländer Weiderind	gr. 38.– kl. 29.50
Wachtel-Ei / Crème Fraîche grober Senf / Zwiebeln / Toast	
Schokolade und Haselnuss	18.–
Mousse von der Maracaibo 88% Schokolade Haselnuss / Johannisbeere	

Desserts

Coupe Beerentraum	13.50
Vanilleglace / Beerenkompott Meringues / Niidle	
Coupe Dänemark	gr. 12.50 kl. 9.50
Vanilleglace / warme Schokolade / Niidle	
Ice Café	11.50
Kaffee glace / Espresso / Niidle	
Meiringer Meringues	9.50 12.50
mit Niidle mit Niidle / Vanilleglace	
Hasli Rahmglacé (Molki Meiringen)	
Vanille / Schokolade Erdbeere / Mocca Aprikose / Sanddorn	
pro Kugel mit Niidle	4.– +1.50
Hausgemachter Früchtekuchen	7.50
mit Niidle	9.–

Gästabefragung

Mit Ihren Antworten helfen Sie uns, die Grimselwelt laufend zu verbessern.



Wussten Sie schon...

...dass unsere Bergbahnen online buchbar sind?
So ersparen Sie sich lange Wartezeiten und haben
eine garantierte Mitfahrgelegenheit.

Auch Kraftwerksführungen für Individualgäste und Gruppen sind online buchbar unter www.grimselwelt.ch

Viel Vergnügen in der Grimselwelt!