

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	2.00
1 l	4.00
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	5.50
Cappuccino/ Latte Macchiato / Flat White	5.50
Café Mélange	6.00
Heisse Schokolade / Ovomaltine	5.00
Schokolade / Ovomaltine Mélange	6.00
Corretto Grappa	7.00
Kaffee-Schnaps mit Obst / Zwetschgen	7.00
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



Mittagskarte

Zum Aperitif

Champagner	
Louis Roederer Brut – Champagne – Frankreich	19.00/dl
Wysse	
Chasselas – Johannes Louis – Bern	7.50/dl
Merlot Bianco «Lansilo», – Cantina Cavaliere	9.50/dl
Petite Arvine Maraudeur – Cordonier & Lamon	10.00/dl
Sauvignon Blanc – Johannes Louis – Bern	9.50/dl
Sancerre Blanc AC – Domaine La Barbotaine	13.00/dl
Estrada - Lavaradores de Feitoria – Portugal	7.50/dl
Rosé	
Miraflores Rosé – Domaine Lafage, Côtes Calanes	9.50/dl
Rote	
Pinot Noir – Johannes Louis – Bern	9.00/dl
Humagne rouge du Valais AOC – Wallis	9.50/dl
Duas Quintas, Douro Classico Tinto – Portugal	11.50/dl
Barbera d'Alba La Cresta – Piemont – Italien	12.00/dl
Sélection Neipperg – Bordeaux – Frankreich	15.00/dl
Aalto, Javier Zaccagnini – Duero - Spanien	15.50/dl
Knabbereien	
Portion Oliven & Blätterteiggebäck	8.00
Apéroplättli mit Hobelkäse und Haslitaler Coppa	19.00

Eppis Speziells

Hausgemachter Eistee 3dl	5.50
Hospiz Hausaperitif (Yuzu, Faceplant Gin No1, Prosecco, Mineralwasser, Absinth Kübhlér, Löwenzahnsirup)	18.00
Apérol Spritz	11.00
Hugo	11.00
Mojito einmal anders (Rohrzucker, Limette, Minze, Maracujasirup, Rum, Ginger Ale)	15.00
Hugo alkoholfrei (Holunderblütensirup, Citro, Mineralwasser, Limette, Minze)	7.00
Ípanema alkoholfrei (Rohrzucker, Limette, Maracujasirup, Ginger Ale, Minze)	7.00

Hüusgmachti Suppen

Pouletbrühe	12.50
Pouletleber Knödel	
Tomatensuppe 	13.50
Parmesanchip / Basilikumöl	

Flammchööchen

Flammkuchen Classic	22.00
Creme Fraîche / Speck / Zwiebeln gereifter Alpkäse	
Flammkuchen Hospiz 	22.00
Creme Fraîche / Cherry Tomaten Rucola / gereifter Alpkäse / Zwiebeln	
Flammkuchen Grimsel	22.00
Creme Fraîche / Birne Speck / Gorgonzola / Zwiebeln	

Salad

Salat Hospiz	16.00
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	
Hörnli mit Brösmeli 	16.50
Apfelmus / Röstzwiebeln	
Beef-Burger im Ciabattabrot	32.00
Speck / Spiegelei / Lattich confierte Tomate / Salatgurke / Zwiebeln BBQ-Sauce Cheese Sauce / Wedges	
Erbсен-Quinoa-Burger im Brìochè 	32.00
Karotten-Granatapfel-Chutney / Schweizer Seitan Limettenjoghurt / Rucola / Wedges	
Emmentaler Rib-Eye Steak 250g	45.00
Cole slaw / Chimi Churri / Hot BBQ Sauce Pommes Allumettes	

2-Gang Jubiläums-Menü

Salat Grimsel
Bunte Blattsalate / Gemüsestreifen / Hausdressing

Schweinsgeschnetzeltes Paprikarahmsauce
Hausgemachte Spätzli / Champignon / Peperoni
oder
Vegetarisch 
Quorngeschnetzeltes an Paprikarahmsauce
Hausgemachte Spätzli / Champignon / Peperoni
25.00

Gästabefragung

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



Desserts

Coupe Dänemark	gr. 12.50 kl. 9.50
Vanilleglace / warme Schokolade / Niidle	
Ice Café	11.50
Kaffeeiglace / Espresso / Niidle	
Meiringer Meringues	9.50
mit Niidle	
mit Niidle / Vanilleglace	
Glace	
Vanille / Schokolade	
Erdbeere / Mocca	
Aprikose / Sanddorn	
	4.50
pro Kugel	+1.50
mit Niidle	
Hausgemachter Früchtekuchen	7.50
mit Niidle	9.00

Chindercharte

Kristallkluft 	6.00
Blattsalat / Cherrytomaten / Mozzarellaperlen	
Oberaarsee 	6.50
Tomatencremesuppe / hausgemachte Croûtons	
Stollenbahn	12.00
Pasta mit Tomatensauce oder Bolognesesauce	
Stauauer Spitallamm	14.00
Chicken Nuggets / Pommes Frites / Glasierte Rüeblì	
Bigfoot	16.00
Schweinsrahmschnitzel / Nudeln / Gemüse	