



Photo: davidbirri photography



HISTORIQUE ALPINE HÔTEL GRIMSEL HOSPIZ
3864 Guttannen

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

a
p
e
r
o
&
m
e
n
u

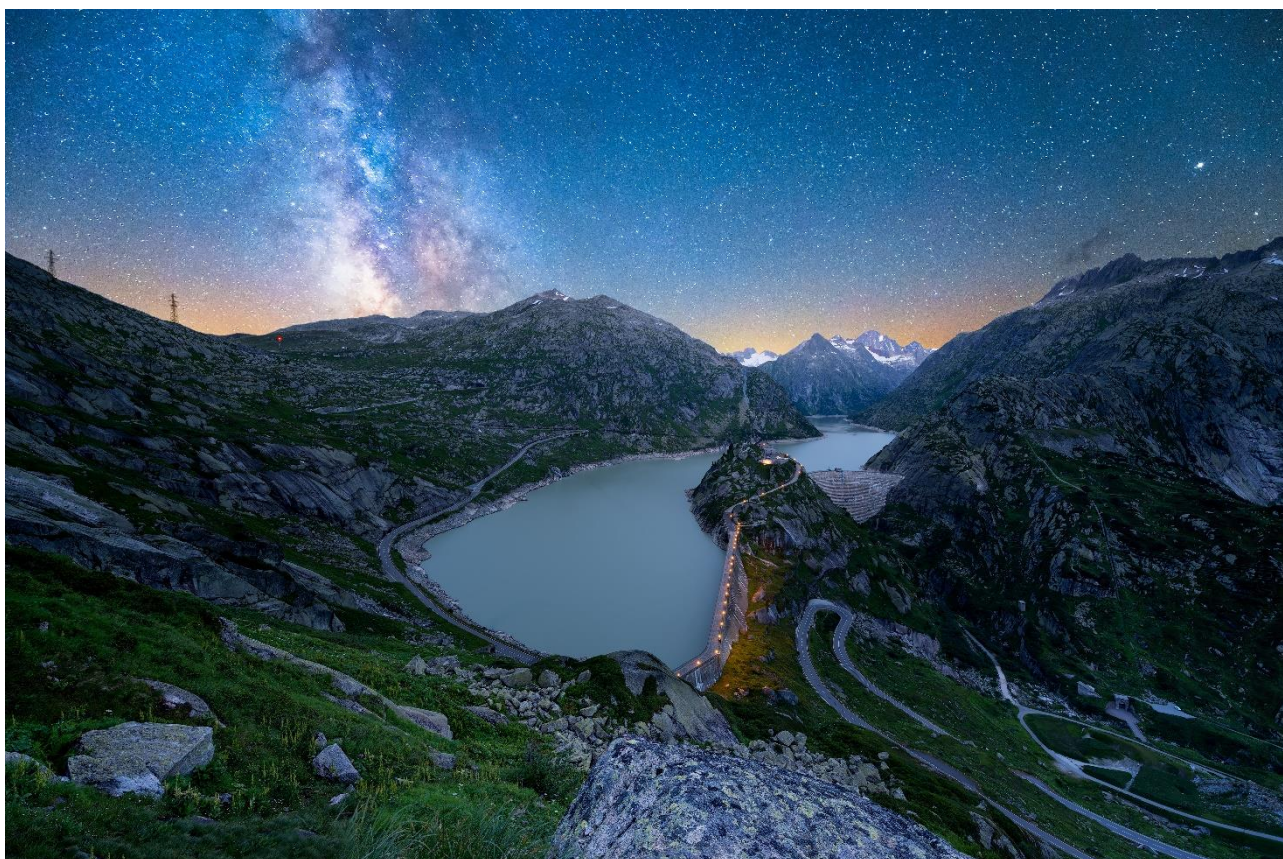


Photo: Marco Kern

Bonjour!

Chères organisatrices, chers organisateurs,

Au Grimsel Hospiz, nous sommes passionnément hôtes – du housekeeping au personnel de service, de la cuisine à la réception et des banquets à l'accueil de groupes.

Alexander von Bergen, notre chef de cuisine, met toute sa sensualité au service de son art et confère à ses plats traditionnels une note de fraîcheur et de modernité en y associant des saveurs du monde entier. Nos créations sont issues d'une fusion entre les cuisines suisse, asiatique et méditerranéenne.

Dans nos recommandations d'apéritifs et de menus, vous trouverez une vaste sélection de savoureuses spécialités – vous pouvez ainsi composer un menu personnalisé à partir de nos propositions. Et si vous le souhaitez, notre chef de cuisine vous proposera sa recommandation personnelle.

Laissez notre enthousiasme et notre passion vous choyer à l'Hôtel Alpin Historique Grimsel Hospiz!

Bon appétit!

Markus Meier
Hôte, directeur Grimselhotels

Alexander von Bergen
Chef de cuisine

Annika Siegenthaler
Responsable banquet et événements

INFORMATIONS ET CONDITIONS GENERALES



Photo: davidbirri photography

Informations générales

Adresse	Localisation de l'hôtel: Historisches Alpinhotel Grimsel Hospiz Am Grimselpass 3864 Guttannen	Adresse postale: Kraftwerke Oberhasli AG / Grimselhotels Grimselstrasse 19 3862 Innertkirchen
Accès	En voiture Si vous arrivez depuis Berne ou Lucerne, prenez la direction de Meiringen, puis suivez les panneaux Innertkirchen. Continuez sur la route presque jusqu'au col du Grimsel. Traversez à droite le barrage de Seeuferegg, puis montez encore jusqu'au Grimselnollen. Depuis le Valais, vous nous rejoignez via Oberwald et Gletsch, en suivant toujours la route jusqu'au col du Grimsel. L'hôtel se trouve à cinq minutes de voiture environ en direction d'Innertkirchen. Traversez à gauche le barrage de Seeuferegg, puis poursuivez la montée jusqu'au Grimselnollen. En transports publics En transports publics, vous pouvez nous rejoindre en car postal, à partir d'Innertkirchen ou d'Oberwald. L'arrêt Grimsel Hospiz se trouve directement devant notre porte. Veuillez vous renseigner à l'avance sur l'horaire en vigueur.	
Saison	À partir du début de juin jusqu'à fin octobre	
Contact	Nous nous tenons volontiers à votre disposition pour plus de précisions. Pour les visites, veuillez prendre rendez-vous. Nous répondons volontiers à vos demandes par téléphone ou par e-mail. +41 33 982 26 14 events@grimselwelt.ch	

Propositions de menus

Nos propositions de menus sont destinées aux groupes à partir de 10 personnes. Notez bien qu'il faut choisir un menu unique pour l'ensemble du groupe. Indiquez-nous votre choix de menu au plus tard quatre semaines avant la manifestation.

Pour un menu de 1 ou 2 plats, un supplément est facturé pour le couvert. À partir de 3 plats, nous renonçons à toute majoration.

Supplément couvert menu à 1 plat (par personne)	CHF	10.00
Supplément couvert menu à 2 plats (par personne)	CHF	5.00

Horaires des repas

Notre cuisine chaude est ouverte à midi de 11h30 à 13h30 et le soir de 18h00 à 20h30. En dehors de ces horaires, nous vous servons volontiers nos délicieuses spécialités de notre carte de l'après-midi.

Allergies et intolérances

Si l'une des personnes de votre groupe présente des allergies, veuillez nous en informer au plus tard 3 jours avant la manifestation. En cas de demande particulière pour diète spéciale ou allergie, nous nous permettrons éventuellement de vous facturer un supplément.

Végétariens et végétaliens

Pour ceux qui préfèrent manger végétarien ou végétalien, nos cuisiniers concoctent des plats adaptés. Veuillez nous informer au plus tard 3 jours à l'avance si vous désirez une alimentation végétarienne ou végétalienne.

Dans les recommandations ci-après, nos délicieux plats végétariens et végétaliens sont marqués des symboles suivants:

 végétarien/  végétalien

Tarifs du service traiteur et heures de travail des collaborateurs

Souhaitez-vous un service traiteur en dehors du site de l'hôtel? Pour le catering, nous facturons un supplément par collaborateur, selon les tarifs ci-après.

De même, les manifestations qui se prolongent au-delà de 00h30 font l'objet d'une majoration pour travail de nuit, applicable à chaque collaborateur/-trice.

Par collaborateur et par heure	CHF	80.00
--------------------------------	-----	-------

Droit de bouchon

Si vous emmenez vos propres bouteilles de vin ou de champagne, nous vous facturons un droit de bouchon:

Vin à 0,75 l (par bouteille)	CHF	35.00
Champagne à 0,5 l (par bouteille)	CHF	55.00
Autres boissons		sur demande

Facturation

Veuillez nous indiquer le nombre exact de personnes au plus tard 4 jours avant la manifestation. Le nombre de participants confirmé sert de base à la facturation. Les désistements sont facturés conformément aux conditions générales de vente.

Partenariats

Dans le monde du Grimsel, nous vivons en partenariat avec la nature, la région et, bien entendu, nos fournisseurs:

Autant que possible, nous veillons à choisir l'économie régionale. Cela se reflète dans notre carte des menus où les produits carnés proviennent en grande partie de nos bouchers locaux, les produits laitiers de la société Molki-Meiringen et nos pains du boulanger Frutiger à Meiringen.

APERITIF - CASSE-CROÛTE

QUELQUE CHOSE POUR L'ENTRE-DEUX...

Pause-café Café ou thé et un croissant	CHF	8.50
Snacks		
En-cas à grignoter et des cacahuètes (par bol) ✓	CHF	5.50
Olives Taggiasca et des noix (par bol) ✓	CHF	7.00
Portion de fromage d'alpage et de fromage à rebibes (80 g) ✓	CHF	13.50
Portion de saucisson "Ballenberg" et Coppa (80 g)	CHF	15.00
Tarte flambée "Classic"		
Crème fraîche / lard / oignons / fromage d'alpage	CHF	22.00
Tarte flambée "Hospiz" ✓		
Crème fraîche / tomates cerises / roquette / fromage d'alpage	CHF	22.00
Tarte flambée "Grimsel"		
Crème fraîche / lard / oignons / poires / Gorgonzola	CHF	22.00
Plateau de Grimsel (par personne)		
Spécialités de fromage et de viande de la région (trois variétés chacune) Pain frais du boulanger Frutal de Meiringen	CHF	31.00
Buffet l'après-midi (à partir de 20 personnes)		
Potage de pommes de terre, de cèleri ou de pain Huile de ciboulette *** Salades variées et de vinaigrettes *** Fromage à rebibes et de fromage d'alpage Handegg Salami / jambon cru / saucisson "Gumpesel" et Coppa Pain "Grimsel" / tresse au beurre du boulanger Frutal de Meiringen *** Meringues / salade de fruits / gâteau / crème fouettée	CHF	49.00
Buffet de gâteaux		
Café et thé à discrétion Sélection de différents gâteaux aux fruits fait maison	CHF	22.00

APERITIF

COMPOSEZ VOTRE APÉRITIF SELON VOS ENVIES...

Quiche aux épinards

Lard (végétarien  sur demande)

Crostini de olives baguette 

Tomates / persil / ail / câpres

Mousse de fromage frais végétalien aux herbes 

Pain noir / radis de terre

Boulettes de pommes de terre et d'herbes 

Sauce à l'ail

Cubes de saumon gravé

Pumpernickel (pain noir de seigle broyé) / raifort / Bourrache

Carne cruda de veau

Huile d'olives / citron

Potage de saison

Servi froid ou chaud

3 petit bouchées au choix

CHF 14.50

5 petit bouchées au choix

CHF 22.50

7 petit bouchées au choix

CHF 30.50



Photo: Inga Amshoff Photography

ENTRÉES ET SOUPES

COMPOSER VOTRE MENU EN FONCTION DE VOS SOUHAITS...

Salades aux carottes palatines ✓

Radis / noix / pousses / vinaigrette fait maison

CHF 13.00

Salade de doucette ✓

Croûtons à l'ail / fromage d'alpage de la région

Tomates cerises / vinaigrette fait maison

CHF 17.00

Mousse au saumon Suisse

Concombres / algues / raifort / pain noir

CHF 23.00



Photo: Grimselhotels

Gaspacho Hospiz ✓

Huile d'olive Espuma / pain noir

CHF 10.50

Potage crème de pommes de terre et de céleri ✓

Copeaux de pain / fromage frais

CHF 12.00

Consommé de bœuf


Ravioli / whisky de la distillerie Rugenbräu

CHF 16.00

PLAT PRINCIPAL

COMPOSER VOTRE MENU EN FONCTION DE VOS SOUHAITS...

Tagliatelles aux champignons de bois  CHF 27.00
Sauce à la crème / chapelures

Gnocchi aux épinards sautés  CHF 29.00
Fromage frais bleu „Blau's Hirni“ / noisettes

Suprême de poulet Suisse farci au fromage et tomates CHF 38.00
Polenta / variation des légumes

Filet de sandre grillé CHF 38.00
Beurre noisette / épinards aux tomates cerises
Pignons / pommes de terre safran

Tranche de longe de porc suisse CHF 37.00
Jus au thym / chou-fleur / persil mousseline

Ragoût de porc CHF 29.50
Carottes glacés en miel / Spätzli (petits gnocchis de farine)

Rosbif de bœuf de l'Emmental fumé CHF 49.50
Merlot jus / sauce béarnaise / légumes du marché / gratin de pommes de terre



Photo: Grimselhotels



Photo: Inga Amshoff Photography



Photo: davidbirri photography

DESSERTS

COMPOSER VOTRE MENU EN FONCTION DE VOS SOUHAITS...

Meringue de Meiringen Crème fouettée / glace à la vanille / fruits	CHF	12.50
Panna cotta Glace aux baies sauvages / crumble aux noix	CHF	13.00
Parfait aux baies Menthe gelée / voiles croustillantes	CHF	12.00
Tartelette au chocolat chaud Glace à l'expresso / baies / crème fouettée	CHF	16.00



Photo: Grimselhotels

LUNCH DEBOUT

Création du chef (à partir de 20 personnes) CHF 59.90

Trois entrées froides et une entrée chaude

Un plat de poisson et un plat de viande et un plat végétarien

Trois créations de desserts différents

Lunch debout deluxe (à partir de 20 personnes) CHF 69.00

Quiche aux épinards

Lard (végétarien  sur demande)

Cubes de saumon gravé

Pumpernickel (pain noir de seigle broyé) / raifort / Bourrache

Pâte feuilletée farcies 

Fromages frais / tomates

Hachis et pâtes

Compote de pommes / oignons rôti

Rosbif

Sauce rémoulade / noix noir

Boulettes de pommes de terre et d'herbes 

Sauce à l'ail

Salade de crevettes

Cubes des légumes / mayonnaise au yogourt fait maison / whisky

Tomates mûries au soleil 

Mozzarella de bufflonne du Schangnau / basilic / huile d'olives / vinaigre aux myrtilles

Risotto 

Sbrinz / lanières de carottes, de carottes palatines et de courgettes / épinards

Plateau froid

Coppa / lard cru / Mostbröckli / cornichons mélangés

Mini-desserts de la cuisine Hospiz



Nous nous réjouissons de vous bienvenir!

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

GRIMSELHOTELS
hotels@grimselwelt.ch
events@grimselwelt.ch

Handeck
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

