

Plats & Boissons

Apéritif & Entrées

Champagne

Louis Roederer Brut – Champagne – France 17.50/dl

Vin blanc

Chasselas – Johannes Louis – Berne 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

Vin rouge

Pinot Noir – Martin Hubacher – Twann 8.50/dl
 Humagne rouge du Valais AOC – Valais 9.–/dl
 Duas Quintas, Douro Classico Tinto – Portugal 10.50/dl
 Barbera d'Alba La Cresta – Piemont – Italie 11.–/dl
 Sélection Neipperg – Bordeaux – France 13.50/dl
 Finca Antigua, Espagne, 150 cl 7.10/dl

Snacks

Olives séchées & pâte feuilletée 8.–
 Plateau de fromages et saucisse de Haslital 19.–

Specialités

Thé froid maison 3dl 5.50
 Apéritif maison (prosecco, gin, tonic, sirop de framboise, romarin) 15.–
 Apérol Spritz 11.–
 Hugo 11.–

Mojito différemment (sucre de canne, citron vert, maracuja, rum, ginger ale) 15.–

Hugo sans alcool (sirop de sureau, eau, citron vert, menthe) 7.–

Ipanema sans alcool (sucre de canne, limette, ginger ale) 7.–

Minéral & Sodas

Bouteille	4.80
Sinalco Cola 33cl	
Sinalco Cola Zero 33cl	
Rivella rouge 33cl	
Rivella bleu 33cl	
Jus de pomme avec eau gazeuse 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	

Jus	
Jus d'oranges 20cl	3.80
Jus de tomates 20cl	4.80

Un bien précieux...

Il trouve sa source dans les montagnes.
 L'eau pure des glaciers ravitaille toute la Grimselwelt.

Elle est aussi bien utilisée pour cuisiner que pour prendre un bain et apaiser la soif. C'est une fontaine de jouvence qui fournit clarté et vitalité.

Eau minérale Grimsel

Non gazeuse	
3 dl	1.20
5 dl	2.–
1 l	4.–

Gazeuse	
3 dl	1.65
5 dl	2.75
1 l	5.50

Café & Lait

Café crème, expresso, ristretto	4.80
Double expresso	5.50
Café au lait	4.80
Cappuccino/ Latte Macchiato	5.50
Café mélange	6.–
Chaud Chocolat / Ovomaltine	5.–
Chaud Chocolat / Ovomaltine mélange	6.–

Café Corretto Grappa	7.–
Café avec liqueur de prunes ou herbes	7.–
Café «Grimsel»	9.50

Thé collection

Assam Halmari – Indien	4.80
Earl Grey	
Berner Rosen	
Rooibos Bourbon	
Sencha Yamato – Japan	
Ginger Lemon	
Verveine	
Menthe du Maroc	
Edelweiss	

Bière & Cidre

Bière pression

Rugenbräu Spezial / Panaché	
20cl	3.80
30cl	4.80
50cl	6.80

Bouteille

Rugenbräu Alpenperle 33cl	4.80
Rugenbräu Lager 50cl	6.80
Grimsel Amber 33cl	5.80
Rugenbräu sans alcool 33cl	4.80

Erdinger bière blanche 50cl	7.80
Erdinger sans alcool 33cl	5.80


Cidre

«Ramseier Suure Most» 50cl	5.80
«Ramseier Suure Most» sans alcool 50cl	5.80

Soupes

Velouté de panais 	13.50
mousse de safran	
Potage de tomates 	10.50
chip de parmesan / huile au basilic	

Tarte flambée

«Classic»	22.–
crème fraîche / lard / oignons / fromage d'alpage	
«Hospiz» 	22.–
crème fraîche / tomates cerises / rucola / fromage d'alpage / oignons	
«Grimsel»	22.–
crème fraîche / poire / lard / gorgonzola / oignons	

Salad

Salade «Hospiz»	16.–
fromage à rebibes / viande séchée / noisettes / croûtons à l'ail	
Salade verte	9.50
Salade variée	11.50

Histoire & Tradition

C'est le souhait de notre chef Alexander von Bergen de conjuguer les plats avec les racines de cet extraordinaire endroit historique. Tous les plats préparés dans les cuisines du Grimsel sont authentiques et un pur enchantement

Bon appétit!

Plats chauds

11.30 – 14.00 heures

Cornettes et viande hachée	25.50
compote de pommes / oignons rôtis	
Lentilles beluga 	26.50
falafel / branche de céleri / chili / mousse d'estragon	
Gnocchi avec épinards 	28.–
fromage frais «Blaues Hirni» / noisettes	
Ciabatta-beuf-burger	32.–
lard / oeufs sur le plat / salade / tomates confites / concombres / oignons / sauce barbecue / sauce au fromage / wedges	
Pois-quinoa-burger dans un brioche 	32.–
carottes-grenade-chutney / seitan suisse / yogourt au citron vert / rucola / wedges	

Plats chauds & froids

11.30 – 14.00 heures

Entrecôte «Emmental» 250g	43.–
salade de chou / chimi churri / sauce hot BBQ / pommes allumettes	
Filet de sandre	35.–
Pommes de terre à la vapeur / épinards en feuille / mayonnaise au citron	
Ragoût d'agneau à l'Emmental avec de l'agneau de Haslital	43.–
pommes mousseline / légumes racines	
Tatare «Hospiz» de boeuf de pâturage «Oberländer»	gr. 38.– kl. 29.50
oeuf de caille / crème fraîche / moutarde / oignons / toast	
Chocolat et noisette	18.–
mousse de maracaibo 88% chocolat / noisette / groseille	

Desserts

Coupe «Rêve de baies»	13.50
crème glace à la vanille / compote de baies / meringue / crème chantilly	
Coupe Danemark	gr. 12.50 kl. 9.50
crème glace à la vanille / chocolat chaud / crème chantilly	
Ice Café	11.50
crème glace au café / expresso / crème chantilly	
Meringues de Meiringen	9.50 12.50
avec crème chantilly / avec crème glacée à la vanille / crème chantilly	
Crème glacée «Haslital» (Laiterie Meiringen)	
vanille / chocolat / fraise / mocha / abricot / argousier	
par boule	4.–
avec crème chantilly	+1.50
Tarte aux fruits	7.50
avec crème chantilly	9.–

Enquête auprès des visiteurs

Avec vos réponses, vous nous aidez à améliorer en permanence le Grimselwelt.



Saviez-vous...

...les billets pour nos remontées mécaniques sont disponibles sur notre site internet. Cela vous réduit le temps d'attente et vous garantit les places.

Les visites guidées de la centrale électrique pour les visiteurs individuels et les groupes sont également disponibles sur notre site internet www.grimselwelt.ch.

Amusez vous et profitez du Grimselwelt!