



Liebe Gäste

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind neben Ihnen – Werte Gäste - der wichtigste Teil im Räderwerk unseres Betriebes. Wir sind ein buntes Team, das stolz ist, hier zu arbeiten und freuen uns auf die Begegnungen mit Ihnen.

Wie das Haus so die Küchenphilosophie - hochwertig, ehrlich, authentisch.

Im Historischen Alpinhotel Grimsel Hospiz wird mit viel Liebe und Hingabe zum Detail gekocht. Hier steckt echtes Handwerk dahinter. Regionale Produkte werden in ihrer besten Form präsentiert und mit Aromen aus der weiten Welt der Kulinarik verfeinert.

Wir sind dank unseren Partnern fest in der Region verwurzelt.

Gerne informieren wir Sie hier über die Herkunft unserer Speisen:

Unsere Fisch- und Fleischerzeugnisse stammen aus der Schweiz.

Ausnahmen werden auf der Speisekarte deklariert.

Wir wünschen Ihnen «en Gööten» und einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Historischen Alpinhotel Grimsel Hospiz.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Ihre Gastgeber

Marianne & Markus Meier und das Grimsel Hospiz Team





Vegetarisch Plats végétariens Vegetarian dishes

Bunte Tomaten & Emmentaler Büffelmozzarella

Carpaccio von bunten Tomaten / Tomatenterrine / Mozzarellamousse / Blaubeerbalsamico / Mais
Carpaccio de tomates multicolores & mozzarella de bufflonne d'Emmental / terrine de tomates / mousse de mozzarella
balsamique de myrtille / maïs
Carpaccio of colourful tomatoes & Emmental buffalo mozzarella / tomato terrine / mozzarella mousse
blueberry balsamic vinegar / sweetcorn

CHF 21.50

Weisse Tomatensuppe

Schwarzer Knoblauch / Basilikumeis / Raviolo von Datteltomaten / Schwarze Erde
Soupe de tomates blanches / Ail noir / glace au basilic / Raviolo de «tomates datterino» / pain noir
White tomato soup / black garlic / basil ice cream / Raviolo «datterino tomato» / black bread

CHF 17.50

Seeländer Risotto

Onsen Ei / Trüffel / Sellerie
Risotto du « Seeland » / Œuf Onsen / truffe / céleri
« Seeland » risotto / Onsen egg / truffle / celery

CHF 37.50

Offener Raviolo von Waldpilzen

Pilzjus / Frischkäse / Spinat / Dotter
Raviolo aux champignons des bois / sauce aux champignons / fromage frais / épinards / jaune d'œuf
Raviolo with wild mushrooms / mushrooms sauce / fresh cheese / spinach / egg yolk

Klein CHF 29.50 / Gross CHF 35.50

Vegetarische Capuns

Weissweinschaum / Krautstiele
«Capuns» végétariens / mousse de vin blanc / bettes
Vegetarian «Capuns» / white wine foam / chards

CHF 30.50





Vorspeisen Entrées froides Starters

Schweizer Blattsalat

Alpkäse-Splitter / Mariniertes Hokkaido Kürbis / Kürbiskerne / Knoblauch-Croûtons

Salade suisse / fromage d'alpage / courge Hokkaido marinée / graines de courge / croûtons à l'ail

Swiss salad, Alpine cheese / marinated Hokkaido pumpkin / Pumpkin seeds / Garlic croutons

CHF 18.50

Tatar Hospiz vom Schweizer Rind

Toast / Wachtel Ei / mariniert mit Crème fraîche / Rucola / Senf / Zwiebeln / Valle Maggia Pfeffer

Tartare de bœuf de la region / toast / œuf de caille / crème fraîche / rucola / moutarde / oignons / poivre Valle Maggia

Beef tartar from the region / toast / quail egg / crème fraiche / mustard / onions / Valle Maggia pepper

Gross CHF 38.00 / Klein CHF 29.50

Carpaccio vom Haslitaler Alpenlamm Familie Brog Meiringen

Knoblauch / Selleriemousse / Portwein / Liebstöckel / geröstete Shiitake

Carpaccio d'agneau d'alpage Haslital de la famille Brog, Meiringen

Ail / mousse de céleri / Porto / livèche / Shiitake sautés

Carpaccio of Haslital alpine lamb from the family Brog Meiringen

Garlic / celery mousse / Port wine / lovage / roasted Shiitake

CHF 31.00



Suppen Potages Soups

Kraftbrühe vom Schweizerhuhn

Rillettes vom Huhn / Schnittlauchcreme / geräucherter Sellerie / knusprige Haut

Bouillon de poulet suisse / Rillettes de poulet / crème de ciboulette / céleri fumé / peau croustillante

Swiss chicken clear soup / chicken rillettes / chive cream / smoked celery / crispy skin

CHF 18.50





Hauptgänge Plats principaux Main Courses

Ente & Wirsing

Tranche von der Entenbrust und Rilette vom Schenkel im Wirsingblatt

Topinambur / Wirsing / Trüffel / Miso Kastanie

Canard et chou frisé / magret et rilette enroulé dans une feuille de chou / topinambour / chou frisé / truffe
miso de châtaigne

Duck & savoy cabbage / Slice of duck breast and rilette from the thigh in savoy cabbage leaves

Jerusalem artichoke / savoy cabbage / truffle / miso chestnut

CHF 59.50

Rehschnitzel mit Eierschwämmisauce

Hausgemachte Spätzli / Rotkraut / Speck-Rosenkohl / Botzi Birne

Escalope de chevreuil, sauce aux chanterelles

Spätzli maison / chou rouge / choux de Bruxelles au lard / poire Botzi

Deer cutlets with chanterelle sauce / homemade spaetzle / red cabbage / bacon brussels sprouts / Botzi pear

CHF43.00

Hirschpfeffer nach Art des Hauses

Hausgemachte Spätzli / Rotkraut / Speck-Rosenkohl / Botzi Birne

Civet de cerf selon la recette de la maison / spätzli maison / chou rouge / choux de Bruxelles au lard / poire Botzi

Venison pepper stew, house style / homemade spaetzle / red cabbage / bacon brussels sprouts / Botzi pear

CHF 32.50

Zander & Spinat

Sellerie / Beurre blanc / Bottarga/ Fregola Sarda

Sandre et épinards / Céleri / Beurre blanc / Bottarga/ Fregola Sarda

pikeperch & spinach / Celery / Beurre blanc / Bottarga/ Fregola Sarda

CHF 42.00



Süssspeisen Entremet Dessert

Himbeere & weisse Schokolade

Weisses Schokoladenmousse / Himbeersorbet / Prosecco Perlen / Tonkabohnen / Meringues

Framboise & Chocolat blanc / mousse au chocolat blanc / sorbet à la framboise / perles de Prosecco

Meringues aux fèves de tonka

Raspberry & white chocolate / white chocolate mousse / raspberry sorbet / Prosecco pearls / tonka bean Meringues

CHF 17.00

Maroni & Hagebutte

Maroni Cookie / Hagebuttecreme / Birneneis / Sauercrème Panna cotta

Châtaigne et cynorrhodon / Biscuit à la châtaigne / Crème au cynorrhodon / Glace à la poire

Panna cotta à la crème aigre

Chestnut & rosehip / chestnut cookie / rosehip cream / pear ice cream / sour cream panna cotta

CHF 18.00

Crème Brulée aus Piemonteser Haselnuss

Vanillemousse / Schokoladensphäre / Orange / karamellisierte Haselnüsse / Shisokresse

Crème Brulée de la noisette du Piémont / mousse vanille sphère au chocolat / orange / noisettes caramélisées / cresson

Piedmont hazelnut crème brûlée / vanilla mousse chocolate sphere / orange / caramelised hazelnuts / shiso cress

CHF 19.50



Chefs Käse Variation

Hausgemachtes Chutney / Senf / Honig Früchtebrot

Variation de fromages de la région

Chutneys maison / moutarde / pain aux fruits et miel

Chef's cheese variation

Homemade chutneys / mustard / honey fruit bread

(4 Stück / 4 pièces / 4 pieces)

CHF 22.50

