



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





Vorspeisen Entrées froides Starters

Schweizer Blattsalat

Alpkäse-Splitter / Haslitaler Trockenfleisch / Haselnüsse / Knoblauch-Croûtons
Variation de laitues / fromage à rebibes / viande séchée / noisettes / croûtons à l'ail
Lettuce variation / thinly sliced cheese / dried meat / hazelnuts / garlic croûtons

CHF 18.50

Spargel & Erbse

Spargelsauce / Schnittlauchkapern / Erbsensalsa / Bohnenkraut
Asperges & petit pois / sauce d'asperges / câpres de ciboulette / sauce aux petit pois / sarriette
Asparagus & Peas / asparagus sauce / chives capers / Pea salsa / savory

CHF 19.–

Emmentaler Büffelmozzarella

Tomate / Blaubeerbalsamico / Mais
Mozzarella de bufflonne tomates / vinaigrette au myrtilles / maïs
Buffalo mozzarella / tomatoes / blueberry vinegar / sweetcorn

CHF 21.50

Dreierlei vom Lachs aus Lostallo GR

Meerrettichsorbet / Baumnuss / Alge / Zitrone / Tomatenbrioche
Trio de saumon suisse / sorbet au raifort / noix / algues / citron / brioche au tomate
Trio of swiss salmon / horseradish sorbet / walnut / seaweeds / lemon / tomato brioche

CHF 29.50

Tatar Hospiz vom Oberländer Weiderind

Toast / Wachtel Ei / mariniert mit Crème fraîche / Rucola / Senf / Zwiebeln / Maggia Pfeffer
Tartare de bœuf de la region / toast / œuf de caille / crème fraîche / rucola / moutarde / oignons / poivre Maggia
Beef tartar from the region / toast / quail egg / crème fraiche / mustard / onions / Maggia pepper

Gross CHF 38.–

Klein CHF 29.50



Suppen Potages Soups

Sellerie-Cappuccino

Pochiertes Wachtel Ei / Spinat / Olivenölschaum
cappuccino de céleri / œuf de caille poché / épinard / Mousse d'huile d'olive
Celery cappuccino / poached quail egg / spinach / Olive oil foam

CHF 15.–

Weisse Tomatensuppe

Schwarzer Knoblauch / Basilikumeis / Datteltomatencreme / Schwarze Erde
Soupe de tomates blanches / Ail noir / glace basilic / mousse de «tomates datterino» / pain noir
White tomato soup / Black garlic / basil ice cream / «datterino» tomato mousse / edible ground

CHF 17.–

Kraftbrühe vom Berner Oberländer Rind mit Ravioli

Whiskey gelée / Liebstockelöl
Consommée de bœuf de la region avec ravioli / Whiskey gelée / Huile de livèche
Beef-consommé with ravioli / Lovage oil

CHF 18.50




Zwischengerichte Entremès Appetizer

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.–

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

CHF 29.50

Risotto alla milanese

Mark / Kalbsjus

Risotto au safran
moelle / jus de veau

Risotto with safran
marrow / veal jus

CHF 29.50



Hauptgänge Plats principaux Main Courses

Emmentaler Wasserbüffel

Entrecôte und Brisket

Erbsen und Kefen / Randen / Tapioka / Speck

Bison d'Emmental Entrecôte et brisket / petits pois et mange-tout / tapioca de betterave rouges / lard
Water buffalo entrecôte and brisket / peas and snap peas / beetroot-tapioca / bacon

CHF 59.50

48 Stunden «sous vide» gegarter Schweinebauch

Senfsauce / Süsskartoffel / Kefen / Stangensellerie

Poitrine de porc, cuite sous vide pendant 48h

Sauce à la moutarde / pommes de terre douces / pois mange-tout / branche de céleri
Pork belly 48h vacuum cooked / mustard sauce / sweet potato / snap peas / celery

CHF 37.–

Flank Steak

Schmorzwiebel / Kartoffelstampf / glasierte Karotten / Petersiliensauce

Flanc de bœuf oignons braisés / purée de pommes de terre / carottes/ sauce persil

Flank steak / stewed onions / mashed potatoes / carrots / parsley sauce

CHF 45.–

Haslitaler Alpenlamm Familie Brog Meiringen

Kotelette und Ragout

Topinambur / Tomate / Zucchini

Agneau de la famille Brog de Meiringen / Côtelettes et Ragout / topinambour / tomate / courgettes
Lamb from the family Brog Meiringen / chop and stew / Topinambour / tomato / zucchini

CHF 54.–



Hauptgänge Plats principaux Main Courses

Tranche vom Schweizer Zander

Haslitaler Dinkel / Artischocke / Karotte / Wermutschaum

Tranche de sandre suisse / epautré de notre région / artichaut / carottes / mousse de vermouth

Tranche of Swiss pike-perch / Haslital spelt / artichoke / carrots / vermouth foam

CHF 46.–

Schweizer Lachs aus Lostallo GR

Blaue Kartoffel / Salikorn / Randensprossen / Miso / Sesam / Wasabi

Saumon suisse de Lostallo GR

pommes de terre bleues / Salikorn / pousses de betterave / Miso / sésame / wasabi

Swiss salmon from Lostallo GR

blue potatos / Salikkorn / beetroot sprouts / Miso / sesame / wasabi

CHF 48.50

Cremige Beluga Linsen

Schweizer Seitan / Stangensellerie / Chili / Estragon-Schaum

Crème de légumes aux lentilles Beluga

Seitan suisse / céleri / piment/ mousse d'estragon

Creamy beluga lentils

Swiss seitan / celery / chili / tarragon foam

CHF 29.50

Hausgemachte Vegetarische Capuns

Weissweinschaum / Krautstiele

«Capuns» végétariens / mousse de vin blanc / bettes

Vegetarian «Capuns» / white wine foam / chards

CHF 30.50



Dessert

Himbeere und luftige Baiser

Himbeersorbet / Vanille Mousse / Himbeergeistgel

Framboises et Baiser / sorbet de framboisés / Mousse de vanille gel au liqueur de framboises

Raspberry et Baiser / Rasperry sherbet / Vanille Mousse / Gel Raspberry liqueur

CHF 19.50

Schokolade und Haselnuss

Mousse von der Maracaibo 88 % Schokolade / Haselnuss / Johannisbeere

Mousse de chocolat Maracaibo 88% / noisettes / groseilles

Mousse of chocolate Maracaibo 88 % / hazelnut / currant

CHF 18.–

Erdbeere und Rhabarber

Mascarpone/ Kalamansi Gelee

Fraises et rhubarbe / Mascarpone / Kalamansi gelée

Strawberry and rhubarb / Mascarpone / Kalamansi jelly

CHF 17. –

Chefs Käse Variation

Hausgemachte Chutneys / 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