

Salate und kalte Vorspeisen

Salads and cold starters

Grüner Salat CHF 8.50

Green salad

Gemischter Salat CHF 9.50

Mixed salad

Französisches oder Italienisches Dressing

French or Italian dressing

Salatteller "Monic"

**Gemischter Salatteller mit gebeiztem Lachs
und gegrillten Riesengrillen an Balsamico Dressing
CHF 24.50**

Mixed salad served with gravad salmon
and grilled king prawns with balsamic dressing

**Beef Tatar mit Kapernäpfel,
und Krustenbaguette
CHF 28.50 (kl. Portion CHF 17.50)**

Beef tatar with caper apples, sun dried tomatoes
and baguette bread

Suppen

Soups

Tagessuppe CHF 9.00

Daily soup

Gemüsecremesuppe CHF 9.50

Vegetable cream soup

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast CHF 9.50

French onion soup with cheese toast

Pastagerichte

Pasta

Spaghetti Bolognese

CHF 23.50 (kl. Portion CHF 17.50)

Spaghetti "Bolognese", served with meat sauce

Tagliatelle mit Pesto und Kirschtomaten, mildem Ziegenkäse und geröstetem Buchweizen

CHF 24.00 (kl. Portion CHF 18.00)

Tagliatelle with pesto and cherry tomatoes,
mild goat cheese and roasted buckwheat

Hauptgänge

Main dishes

Gegrilltes Rindsentrecôte auf Ratatouille Gemüse an Portweinjus mit Pommes Dauphine

CHF 48.50 (kl. Portion CHF 31.50)

Grilled regional sirloin steak on Ratatouille vegetables and Pommes Dauphine

Kalbsrahmgeschnetztes nach Zürcher Art mit Rösti und frischem Marktgemüse

CHF 39.50 (kl. Portion CHF 31.50)

Sliced veal Zurich style with "roesti" and fresh market vegetables

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und frischem Marktgemüse

CHF 29.00 (kl. Portion CHF 21.50)

Pork escalope with French fries and fresh market vegetables

***Knusprig gebratene Maispouletbrust
auf Weißwein Risotto und getrocknetem Gemüse***
CHF 35.50

Crispy fried corn chicken breast on white wine risotto and dried vegetables

***Schweinefilet Medallions
auf Pfeffersauce mit Röstikroketten und winterlichem Gemüse***
CHF 39.50 (kl. Portion CHF 29.50)

Pork tenderloin medallions

on pepper sauce with rösti croquettes and winter vegetables

***Black Angus Burger (170 gr),
in schwarzem Bun mit Cheddar-Käse, Salat, Zwiebeln
und BBQ-Sauce, dazu Pommes Frites***
CHF 29.00

Black angus beef burger (170 gr) in a black bun, with cheddar cheese, salad, onion
and BBQ sauce with French fries

***Grindelwalder Bauernbratwurst
mit urchiger Zwiebelsauce und goldbrauner Rösti***
CHF 26.50

Grindelwald farmer sausage with onion sauce and "roesti"

**"Lämpi Rösti"
"Lämpi Rösti" nach Art des Chefs, mit Zwiebeln, Schinken,
Speck und Käse überbacken, serviert mit Spiegelei**
CHF 29.50

„Lämpi roesti“ with onions, ham, bacon and cheese gratinated,
served with a pan fried egg

«Club Sandwich Wolter» mit Pommes frites
*Mit Pouletbrust, Speck, Cheddar Käse, Salat,
Zwiebeln und BBQ Sauce*

With chicken breast, bacon, cheddar cheese, salad,
onions and BBQ sauce, served with French fries

CHF 28.00

Aus dem Netz auf den Teller

Fish and crustaceans

Riesencrevetten auf einem rote Linsen Rucola Ragout

CHF 37.00 (kl. Portion CHF 26.00)

King prawns on a red lentil rocket salad ragout

Lachsforellenfilet auf Wurzelgemüsenest mit Thymian Kartoffeln

Chf 39.50 (kl. Portion CHF 28.50)

Salmon trout fillet on root vegetables with thyme potatoes

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

“Vegi Rösti”

**Goldbraun gebratene Rösti belegt mit Tomaten,
Broccoliröschen und Röstzwiebeln überbacken mit Käse**

CHF 25.50 (kl. Portion CHF 19.50)

“Vegi Roesti” with tomatoes, broccoli

and roasted onions, gratinated with cheese

”Gemüse Burger”

**im schwarzen Bun, mit Gemüseplätzli, Sauerrahmsauce, Cheddar-Käse,
Salat, Tomaten und Zwiebeln, dazu Pommes Frites**

CHF 25.00

Vegetable burger in a black bun, with vegetable escalope, sourcream sauce,

cheddar cheese, salad , tomatoes and onions , served with French fries

**Gerne können Sie unsere Speisen auch zu zweit aufteilen.
Für geteilte Hauptgänge verrechnen wir CHF 5.00 zusätzlich.**

You are also welcome to share your meals for two.
We charge additional CHF 5.00 for shared main courses.