

Salate und kalte Vorspeisen

Salads and cold starters

Grüner Salat Chf 8.00

Green salad

Gemischter Salat Chf 9.50

Mixed salad

Französisch, Italienisch oder erfrischendes Joghurdressing

French, Italian or refreshing yogurt dressing

Salatteller "Monic" Chf 22.00

Gemischter Salatteller mit gebeiztem Lachs
und gegrillten Riesencrevetten an Balsamicodressing
Mixed salad served with graved salmon
and grilled king prawns with balsamic dressing

Rauchlachstartar mit Limette und Sauerrahm,

an Salatbouquet mit Toast

Tartar from smoked salmon with lime, sour cream,
salad bouquet and toast

CHF 18.50

Suppen

Soups

Tagessuppe Chf 8.50

Daily soup

Gemüsecremesuppe Chf 9.50

Vegetable cream soup

Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum Chf 9.50

Tomato soup with whipped cream and basil

Kürbiscremesuppe mit Rahm und gerösteten Kernen Chf 9.50

Pumpkin soup with cream and roasted seeds

Pastagerichte und warme Vorspeisen

Pasta and warm starters

Spaghetti Bolognese

Chf 21.00 (kl. Portion Chf 15.50)

Spaghetti "Bolognese", served with meat sauce

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt an Tomaten- Rahmsauce

Chf 20.50 (kl. Portion Chf 15.50)

Tortelloni filled with ricotta cheese and spinach, served with tomato cream sauce

Unsere Spezialitäten

Wolter specials

Grindelwalder Bauernbratwurst

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

Chf 24.00

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 24.50

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

"Nordwand Rösti"

**"Nordwand Rösti" mit Schweinssteak, Brokkoliröschen
und Cognac-Peffersauce**

Chf 32.50 (kl. Portion Chf 24.50)

„Nordwand roesti“ with pork steak, broccoli and cognac pepper sauce

Hauptgänge

Main dishes

**Gebratene Rindsfiletwürfel in Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Tagliatelle, Karotten und Brokkoli**

CHF 45.50 (kl. Portion CHF 34.00)

Roasted fillet of beef cubes in Cognac-pepper cream sauce
with tagliatelle, carrots and broccoli

**Rindsfiletsteak vom Grill mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und frisches Marktgemüse**

CHF 48.00 (kl. Portion CHF 35.50)

Grilled veal steak with herb butter,
French fries and fresh market vegetables

**Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte
mit Kräutern und grobem Senf überbacken auf Rotweinjus
mit Ofenkartoffel und Marktgemüse**

CHF 43.50 (kl. Portion CHF 33.00)

Roasted entrecote of lamb, gratinated with herbs and coarse mustard
on red wine sauce, served with baked potato and market vegetables

**Kalbsrahmgeschnetzeltes nach Zürcher Art
mit Rösti und frischem Marktgemüse**

CHF 38.50 (kl. Portion CHF 28.50)

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

**Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Pommes frites und Marktgemüse**

CHF 35.00 (kl. Portion CHF 26.50)

Rump steak with herb butter, French fries and market vegetables

**Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites und Marktgemüse**

CHF 28.00 (kl. Portion CHF 19.50)

Pork escalope with French fries and market vegetables

**Marinierte Pouletbrust mit scharfer BBQ Sauce
Pommes frites und Marktgemüse**

CHF 25.00

Marinated chicken breast with hot BBQ Sauce French fries and market vegetables

Unsere Platten ab 2 Personen

Dishes for more than 2 people

“Chateaubriand“

**Rindsfilet “Chateaubriand“ mit verschiedenen Kartoffelbeilagen
und grosser Gemüseauswahl, dazu Sauce Béarnaise**

Pro Person/ per person Chf 50.50

Tenderloin of beef “Chateau Briand” with various potato side dishes,
great assortment of vegetables and served with béarnaise sauce

„Fondue Chinoise“

**„Fondue Chinoise“ mit Rind, Kalb und Trutenfleisch und seinen
klassischen Garnituren, Reis und Pommes frites**

Pro Person/ per person Chf 47.00

“Fondue Chinoise” with beef, veal and turkey meat, served with its classic garnitures,
rice and French fries

„Wolter Tête-à-Tête für zwei“

**Medaillons von Rindsfilet und Känguru mit Pfeffer- und
BBQ Sauce, dazu Riesencrevetten auf Jasminreis
und Honig-Chilisauce serviert mit frischem Saisongemüse
und Country Cuts Chf 43.50 p.P.**

Medallions from fillet of beef and kangaroo with pepper sauce and BBQ sauce, served with
king prawns on Jasmin rice with honey-chili sauce,
garnished with fresh season vegetables and country cuts

Aus dem Netz auf den Teller

Fish and crustaceans

**Riesencrevetten "Diabolo" an feuriger Currysauce,
(auf Wunsch auch mild)**

mit gedämpftem Jasminreis auf asiatischem Gemüse

Chf 35.00 (kl. Portion Chf 25.50)

King prawns "diabolo" in hot curry sauce (on request smooth)
with steamed rice and vegetables Asia style

Frische Forelle aus der Jungfrauregion:

blau, mit zerlassener Butter oder gebraten nach Müllerin Art

mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse

Chf 35.50

Roasted or boiled trout from the Jungfrau region, served with boiled potatoes
and fresh market vegetables

Gegrilltes Lachskotelette mit Kräuterbutter,

Marktgemüse und Ofenkartoffel

Chf 30.50

Grilled salmon chop with herb butter,
market vegetables and oven potato

„Bachalpseerösti“

Goldbraune Rösti mit Rauchlachs,

Grillierte Riesencrevetten und Sauerrahmsauce

Chf 26.00

„Bachalpseerösti“

Golden brown rösti with smoked salmon,
grilled shrimps and sour cream sauce

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

“Vegi Rösti”: goldbraun gebratene Rösti belegt mit Tomaten ,

Brokkoliröschen und Röstzwiebeln, mit Käse überbacken

Chf 24.50

“Vegi Roesti” with tomatoes, broccoli and roasted onions, gratinated with cheese

Gemüsecurry im Reising

mit Blumenkohl- und Brokkoliröschen garniert

Chf 22.50 (kl. Portion Chf 17.00)

Curry of vegetables in a rice ring, garnished with cauliflower and broccoli roses

Gedämpfter Gemüseteller

mit Salzkartoffeln und Sauerrahmsauce

Chf 19.50 (kl. Portion Chf 15.00)

Steamed vegetable plate with salt potatoes and sour cream sauce