

Salate und kalte Vorspeisen

Salads and cold starters

Grüner Salat Chf 8.00

Green salad

Gemischter Salat Chf 9.50

Mixed salad

Französisch oder Italienisches Dressing

French or Italian dressing

Salatteller "Monic"

**Gemischter Salatteller mit gebeiztem Lachs
und gegrillten Riesencrevetten an Balsamicodressing
Chf 22.00**

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

**Beef Tatar an Blattsalaten
mit halbgetrockneten Kirschtomaten, Balsamico
und Krustenbaguette**

Chf 26.50 (kl. Portion Chf 15.50)

Beef Tatar on leaf lettuce with sun dried tomatoes,
Balsamico and baguette bread

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

Pastagericht

Pasta

Spaghetti Bolognese

Chf 21.00 (kl. Portion Chf 15.50)

Spaghetti "Bolognese", served with meat sauce

Unsere Spezialitäten

Wolter specials

Grindelwalder Bauernbratwurst

mit urchiger Zwiebelsauce und goldbrauner Rösti

Chf 24.50

Grindelwald farmer sausage with onion sauce and "roesti"

"Nordwand Rösti"

**mit Schweinssteak, Brokkoliröschen
und Cognac-Pfeffersauce**

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 46.50 (kl. Portion Chf 34.50)

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

***Gegrilltes Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter
Pommes frites und Marktgemüse***

Chf 49.00 (kl. Portion Chf 35.50)

Grilled fillet of beef with herb butter, French fries and market vegetables

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

Chf 36.00 (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

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

Chf 26.50

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

***Marinierte Pouletbrust (170gr.)
mit Reis, Marktgemüse und Kräuterbutter***

Chf 25.50

Marinated chicken breast (170gr.)
with rice, market vegetables and herb butter

Aus dem Netz auf den Teller

Fish and crustaceans

***Gebratenes Lachsforellenfilet mit Forellen- Kaviarsauce
mit Tagliatelle auf buntem Paprikagemüse***
Chf 36.50 (kl. Portion Chf 26.00)

Roastet salmon trout filet with trout- caviar sauce,
tagliatelle and pepper vegetables

***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

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 Reisring
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

***Vegi Burger im schwarzen Bun, mit Gemüseplätzli, Sauerrahmsauce,
Cheddar Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln dazu Pommes Frites***
Chf 22.00

Vegetable burger in a black bun, with vegetable escalope, sourcream sauce,
cheddar cheese, salad, tomatoes, onions and French fries

Wild Gerichte

Game menu

***Fächer von der Charentais Melone
mit Portwein parfümiert und
geräucherter Wildschweinschinken
CHF 16.00 (kl. Portion Chf 11.50)***

Charantias Melon with port wine
and smoked wild boar ham,

***Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Cranberrysauce
auf Rotkraut, mit getrüffeltem Kartoffelstock
und pochierter Rotweinbirne
Chf 47.50 (kl. Portion Chf 33.50)***

Fried sirloin steak of deer on cranberry sauce
served with savoy cabbage, truffled mashed potatoes
and red wine poached pear

***Rehgeschnetztes in Eierschwämmli rahmsauce
mit Spinatspätzli und Speckrosenkohl
Chf 44.50 (kl. Portion Chf 32.00)***

Venison sliced in chanterelle sauce
Spinach spätzli and brussels sprouts with bacon

***Vermicelle mit Meringues und Rahm
Chf 11.50 (kl. Portion Chf 8.50)***

Vermicelle with meringues and whipped cream

***Eisbecher Nesselrode
Vanilleeis mit Meringue, Vermicelle und Rahm
Chf 12.50 (kl. Portion Chf 9.50)***

Coupe Nesselrode
Vanilla ice cream with meringue, vermicelle and whipped cream