

## Vorspeisen

### Starter

<b>Blattsalat</b> <i>Leaf salad</i>	7.00
<b>Gemischter Salat</b> <i>Mixed salad</i>	9.00
<b>Salatteller mit Tomaten, Fetakäse und Pesto</b> <i>Salad with Feta cheese, tomatoes and Pesto</i>	12.00
<b>Grosser Salatteller mit Ei</b> <i>Big mixed salad with boiled egg</i>	13.00
<b>Salatteller mit Pouletfilets und Croutons</b> <i>Salad with chicken fillets and croutons</i>	12.00
<b>als Hauptspeise / as main course</b>	18.00
<b>Alpenblick's Crevetten Cocktail mit Salat</b> <i>Crevetten mediterran mariniert</i> <i>Alpenblick's shrimp cocktail with salad</i> <i>Shrimps Mediterranean marinated</i>	13.00
<b>Grüne Oliven</b> <i>Green olives</i>	5.00
<b>Grindelwalder Bergkäse mit Brot</b> <i>Mountain cheese from Grindelwald with bread</i>	8.00
<b>Grindelwalder Holzerwurst mit Brot</b> <i>Smoked sausage from Grindelwald with bread</i>	8.00
<b>Knoblauch Brot</b> <i>Toasted bread with garlic</i>	5.00
<b>Gemischter Tapasteller</b> <i>Grosse grüne Oliven, Tapenade – und süss-pikanter Cracker,</i> <i>Bergkäse, Holzerwurst</i> <i>Mixed Tapas Plate, green olives, tapenade- and</i> <i>sweet-spicy cracker, mountain cheese and</i> <i>smoked sausage from Grindelwald</i>	12.00

## Suppen

### *Soups*

<b>Gulasch Suppe</b> <i>Goulash soup</i>	9.00
<b>Bouillon mit Ei</b> <i>Clear soup with egg</i>	6.00

## Hauptgänge

### *Main courses*

<b>Alpenblick's Schweins-Rahmschnitzel mit Pilzen und Spätzli</b> <i>Alpenblick's Pork escalope with creamy mushroom sauce and spätzle</i>	23.00
<b>Schweins-Steak (ca 200g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</b> <i>Pork steak with herb butter, French fries and vegetables</i>	24.00
<b>Gebratene Pouletfilets mit saisonalem Risotto</b> <i>Roasted chicken fillets, seasonal risotto</i>	23.00
<b>Saisonales Risotto</b> <i>Seasonal Risotto</i>	18.00
<b>„Cocotte Alpenblick“ Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli</b> <i>„Cocotte Alpenblick“ minced beef meat with pasta</i>	21.00
<b>Gschwellti (Pellkartoffeln) mit Bergkäse und Blattsalat</b> <i>Boiled potatoes with, mountain cheese and leaf salad</i>	19.00
<b>Spaghetti mit Tomaten- oder Pesto-Sauce</b> <i>Spaghetti with tomato- or Pesto sauce</i>	15.00
<b>Cervelat Salat mit Pommes Frites</b> <i>Cervelat Salad (Cold Swiss Sausage salad) with French fries</i>	18.00
<b>Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce</b> <b>Hörnli oder Pommes frites</b> <i>Porc sausage with onion sauce and pasta or French fries</i>	19.00

**Käsefondue** 24.00  
*Cheese Fondue*

**Alpenblick Plättli** 25.00  
Holzerwüstli, Speck, Mostbröckli und  
Hobelkäse aus Grindelwald mit Brot  
Smoked sausage, Bacon, Dried meat and Sliced Cheese  
from Grindelwad with bread

## Warme Sandwiches

### *Warm sandwiches*

**Bocadillo** 9.00  
Warmes Sandwich mit Schweinssteak, Salat und Gemüse  
*Warm sandwich with pork steak, salad and vegetables*

**Poulet Sandwich** 9.00  
Warmes Sandwich mit Pouletfilet, Salat und Tomaten  
*Warm chicken sandwich with salad and tomatoes*

**Tomaten Feta Sandwich** 8.00  
Warmes Sandwich mit Tomaten, Fetakäse und Pesto  
*Warm sandwich with tomatoes, Feta cheese and Pesto*

**alpenblick**

Hotel Alpenblick  
Jürg Brawand  
Obere Gletscherstr. 16  
3818 Grindelwald

T +41 (0)33 853 11 05  
F +41 (0)33 853 44 84  
hotel@alpenblick.info  
www.alpenblick.info

# Weinkarte

## SCHAUMWEIN

<b>Italien</b>	<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>	<u>7.5dl</u>
<b>Prosecco Spumante Borgo DOC</b> San Pietro, Valdobene, Venteo Rebsorte : Glera	6.00		40.00

## WEISSWEINE

### **Schweiz**

<b>Fendant</b> Rouvinez, Sierre, Wallis Rebsorte : Chasselas	3.50	16.00	
<b>Heida Primus Calssicus AOC</b> 2017 Fam. Rouvinez, Caves Orsat, Martigny, Wallis Rebsorte : Heida			48.00
<b>Yvorne Chant des Resses AOC</b> 2018 Artisans Vigenerons d'Yvorne, Chablais Rebsorte : Chasselas			48.00
<b>St. Saphorin Roche aux Vignes AOC</b> 2018 Bernard Bovy, Chexbres, Lavaux Rebsorte : Chasselas			47.00
<b>Collinare Bianco di Merlot DOC</b> 2016 Tenuta Colli degli Ulivi, Mendrisio, Tessin Rebsorte : Merlot			58.00

### **Frankreich**

<b>Chardonnay Vin de Pays DOC</b> 2018 Cave Coopérative de Narbonne Rebsorte : Chardonnay	4.50	22.50	30.00
---	------	-------	-------

### **Italien**

<b>Pinot Grigio Luna DOC</b> 2019 Cecilia Beretta, Verona Veneto Rebsorte : Pinot Grigio	5.00	25.00	33.00
<b>Sauvignon Blanc Floreado DOC</b> 2018 Cantina Andrian, Andrian, Südtirol Rebsorte : Sauvignon Blanc			55.00

## Spanien

<b>Mantel Blanco</b>	2018	5.50	27.50	38.00
Alvarez y Diez S.A., Nava del Rey, Rueda				
Rebsorte : Verdejo				

## Österreich

<b>Grüner Veltliner Heideboden QW</b>	2019			39.00
Weingut Anita & Hans Nittnaus, Gols, Burgenland				
Rebsorte : Grüner Veltliner				

## ROSE WEIN

### Schweiz

<b>Œil de Perdrix AOC</b>	2018	5.50	27.50	38.00
Cave Chevalier Bayard SA, Varen, Wallis				
Rebsorte : Pinot noir				

## ROTWEINE

### Schweiz

<b>Dôle de Sierre</b>		3.50	16.00	
Rouvinez, Sierre, Wallis				
Rebsorten : Pinot Noir, Gamay				
<b>Pinot Noir AOC</b>	2018	5.50	27.50	38.00
Cave Chevalier Bayard SA, Varen, Wallis				
Rebsorte : Pinot Noir,				
<b>Cornalin du Valais</b>	2017			51.00
<b>Primus Classicus AOC</b>				
Fam. Rouvinez, Caves Orsat, Martigny, Wallis				
Rebsorte: Cornalin				
<b>Syrah du Valais</b>	2017			51.00
<b>Primus Classicus AOC</b>				
Fam. Rouvinez, Caves Orsat, Martigny, Wallis				
Rebsorte: Syrah				
<b>Collinare Merlot Riserva del Ticino DOC</b>	2017			68.00
Tenuta Colli degli Ulivi, Mendrisios				
Rebsorte : Merlot				
<b>Piacere Rouge Vin de Pays Suisse</b>	2018			38.00
Cave de Jolimont, Mont sur Rolle, La Côte				
Rebsorten: Gamaret, Garanoir, Gamay				

## Frankreich

**Château Ferrande rouge** 2016 68.00  
**Graves AOC**  
 Château Ferrande, Castres-Gironde, Bordeaux  
 Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon

## Italien

**Salice Salentino** 2017 4.50 22.50 30.00  
**Senza Dubbio LXXV DOC**  
 Vinicola Medittanea s.r.l., San Pietro, Puglia  
 Rebsorten: Negroamaro, Malvasia

**Montepulciano d'Abruzzo DOC** 2016 38.00  
**Itinera**  
 Mondo del Vino, Forli, Abruzzo  
 Rebsorte: Montepulciano

**Sito Moresco Langhe DOP** 2017 79.00  
 Angelo Gaja, Barbaresco, Piemonte  
 Rebsorten: Nebbiolo, Merlot,  
 Cabernet Sauvignon Barbera

**Barbera d'Alba DOC Due** 2018 41.00  
**Gelsi**  
 Guidobonoe, Canale, Piemonte  
 Rebsorte: Barbera

**Primitivo di Manduria UNO** 2018 43.00  
 Masseria le Volpe, Corropoli, Puglia  
 Rebsorten: Primitivo

**Lagone Rosso di Toscana IGT** 2017 55.00  
 Aia Vecchia, Bolgheri, Toscana,  
 Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon,  
 Cabernet Franc

## Spanien

**Rioja Crianza** 2015 5.00 25.00 33.00  
 Bodegas, Bernonia, Ollauri, Roja  
 Rebsorte : Tempranillo, Garnacha

**Dehesa de Luna** 2016 54.00  
**Origenes**  
 Finca Reserva de Biodiversidad, La Roda,  
 Kastilien  
 Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah,  
 Tempranillo

**Museum Reserva DO** 2015 51.00  
 Bodegas Museum Real, Cicales  
 Rebsorte : Tempranillo

## Argentinien

**Finca Orellana Malbec Single Vinyard 2014**

Bodegas Trapiche, Mendoza

Rebsorte : Malbec

68.00

alpenblick

*Der Optimist spricht vom halb vollen Glas,  
Der Pessimist vom halb leeren Glas,  
Der wesentliche Punkt wurde vergessen:  
Jedes Glas ist nachfüllbar*

Hotel Alpenblick  
Jürg Brawand  
Obere Gletscherstr. 16  
3818 Grindelwald

T +41 (0)33 853 11 05  
F +41 (0)33 853 44 84  
hotel@alpenblick.info  
www.alpenblick.info