



## **Öppis zum Afaa...**

### **Vitello Tonnato**

*Zarte Scheiben vom Kalbfleisch  
mit Thunfischsauce und Kapern an kleinem Salatbouquet  
dazu frisches Ruchbrot  
CHF 24.50*

### **„Häxchessel“ - Salat**

*Bunt gemischte Salate an unserem Hausdressing  
mit Mozzarellakugeln und Ei garniert  
CHF 18.00  
Kleine Portion CHF 12.50*

### **Nüssler-Salat**

*angemacht mit Hausdressing  
garniert mit gehacktem Ei und Croutons  
CHF 13.50*

### **Büffel-Mozzarella**

*auf marinierten Tomaten mit Spänen vom Sbrinz  
CHF 18.50*

### **„Griesalp“- Plättli**

*Wurst- und Trockenfleisch Spezialitäten\* reichhaltig garniert,  
sowie feinste Hart- und Weichkäse aus der Region  
CHF 26.00*

### **Kalte Gurkensuppe**

*mit Kräutern und Sauerrahm verfeinert  
CHF 10.50*

*\*Rindfleisch vom eigenen IP-Hof mit eigenen Label «Suma-Natura Gourmet Beef».  
Unser Fleisch ist ausschliesslich schweizerischer Herkunft.*

**Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MWST**



## ***Für ä richtigä Gnuss***

### ***In Butter gebratene Eglifilets***

*serviert mit Kräuterreis und buntem Gemüse  
an Sauce Neuchâtel – mit  
CHF 38.00*

### ***Rindstartar -der Klassiker-***

*mit Zwiebelringen, Kapern und Salatbouquet angerichtet,  
abgeschmeckt mit Cognac oder Calvados, serviert mit Toast  
auf Wunsch feurig, mittel oder mild gewürzt  
klein CHF 27.00 gross CHF 36.00  
dazu eine Portion Bärner Frites CHF 5.00*

### ***Bunte Teigwaren in Schnittlauch-Rahmsauce***

*mit saisonalem Gemüse,  
verfeinert mit roten Linsen & Ricotta  
CHF 26.00*

### ***Alp Söili – Cordon Bleu***

*gefüllt mit Hamme, Buurespeck und Raclette Käse  
serviert mit Bärner Frites, saisonalem Gemüse  
und Aprikosenchutney  
CHF 36.00*

### ***Hausgebeizter Alpenpfeffer vom Suma Natura Beef\****

*mit Speckstreifen und sautierten Champignons,  
dazu Teigwaren und glasierte Karotten  
CHF 36.00*

*\*Rindfleisch vom eigenen IP-Hof mit eigenen Label «Suma-Natura Gourmet Beef».  
Unser Fleisch ist ausschliesslich schweizerischer Herkunft.*

***Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MWST***



**Griesalp**  
HOTELS

### ***Rinds-Entrecote „Wildi Frou“***

*an Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und Rispentomaten  
dazu Knoblauch- und Barbecue Dip sowie hausgemachte Knoblauchbutter*

*200gr CHF 39.00*

*300gr CHF 48.00*

### ***Gsund & zwäg-Teller***

*Grosser Teller mit angemachten und bunten Blattsalaten*

*dazu frisch geröstetes Kräuterbrot*

*...mit Rosen vom Räucherlachs CHF 35.00*

*...mit gebratener Pouletbrust CHF 35.00*

*...oder mit einem Schweinssteak CHF 33.00*

## ***Typische Chäs vo hie***

### ***„Griesalp“ Chässchnitte***

*Herzhaft mit Weisswein, Nidla, Schinken, Speck und Tomaten serviert*

*CHF 23.00*

### ***„Griesalp“ Fondue***

*Unsere besondere Mischung*

*Alpkäse, Gruyere, Vacherin und Raclettechäs*

*CHF 25.50*

### ***Dunkelbier-Fondue***

*mit einem kräftigen Schuss Egger-Dunkelbier*

*CHF 28.50*

*\*Rindfleisch vom eigenen IP-Hof mit eigenen Label «Suma-Natura Gourmet Beef».  
Unser Fleisch ist ausschliesslich schweizerischer Herkunft.*

**Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MWST**



## ***Zum Schluss öppis Süesses***

### ***Apfelküchlein mit Vanille-Glacé***

*aus Gürbetaler Äpfeln mit Rahm – drei Stück*

*CHF 12.00*

### ***„Blüemlerä“ Meringue mit Rahm***

*schön garniert mit frischen Früchten*

*CHF 8.00*

### ***Schicht-Dessert von Rhabarber und Erdbeere***

*im Glas angerichtet mit Joghurtcrème*

*und frischer Minze*

*CHF 10.50*

### ***Marktfrischer Fruchtsalat***

*mit Cointreau verfeinert*

*und Rahmhaube*

*CHF 10.50*



## ***Sommernenu***

***Bunter Sommersalat***  
*an fruchtiger Himbeervinaigrette  
mit Hüttenkäs aus der Region*

\*\*\*

***Gazpacho***  
*Kalte Gemüsesuppe  
mit Pinienkernen und Basilikum*

\*\*\*

***Saltimbocca vom Kalb***  
*an Hausmacher Bandnudeln  
auf Rotweinjus mit fruchtiger Note  
von Johannisbeeren*

\*\*\*

***Berner Oberländer Chäteller***

***oder***

***Erdbeer-Rhabarber-Crumble***  
*mit einer Joghurtcrème und frischer Minze*

*3-Gang Menü à CHF 48.00*

*4-Gang Menü à CHF 57.00*

***Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MWST***



# **Sommermenu**

## **Vegetarische Variante**

**Bunter Sommersalat**  
*an fruchtiger Himbeervinaigrette  
mit Hüttenkäs aus der Region*

\*\*\*

**Gazpacho**  
*Kalte Gemüsesuppe  
mit Pinienkernen und Basilikum*

\*\*\*

**Gegrillter Gemüsespiess**  
*an Kräuterreis und frischem Sauerrahm*

\*\*\*

**Berner Oberländer Chästeller**

**oder**

**Erdbeer-Rhabarber-Crumble**  
*mit einer Joghurtcrème und frischer Minze*

*3-Gang Menü à CHF 38.00*

*4-Gang Menü à CHF 47.00*

**Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MWST**