



*Allem kann ich widerstehen –
nur der Versuchung nicht!*
Oscar Wilde

Öppis zum Afaa...

Carpaccio vom eigenen Suma Natura Siedfleisch*

serviert mit Hobelchässpänen und suur eingelegtem Gmües

an feinwürziger Meerrettichnidlä

CHF 25.00

„Häxechessel“ - Salatschüssel

Feines Salatschüsseli

mit knackigen Streifen vom Gmües,

dazu gröstetes Brot mit es bizeli Chnobi

CHF 14.50 / chlini Portion CHF 10.50

Tartar vom heimische Bergchäs

Es feinwürzigs Chästartar agmacht mit verschiedene Berg-

und Weichchäs, Crème fraîche, und frische Chrüter,

serviert mit Zwibele und Gürkli an Salatbouquet mit Walnussöl

CHF 18.50 / chlini Portion CHF 24.50

„Griesalp“- Plättli

Feinste iheimische Wurst- und Trockenfleisch-Spezialitäten,

sowie eine Auswahl von Hart- und Weichkäse, agrichtet

mit eingelegtem suurem Gmüs und frische Chrüter

dazu frisches Landbrot

CHF 26.00

Gröstete Gries(s)suppe „Bundalp“

mit feinen Röstaromen und em Tupf Chrüternidlä

Kleine Portion ohne Wurst CHF 9.00

Normale Portion ohne Wurst CHF 12.00

mit Würfel unserer „Suma-Natura“ Gourmet Wurst CHF 14.00

**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



Für ä richtigä Gnuss

In Olivenöl gebratnes Filet vom Zander
serviert an sautiertem Nüsslersalat mit Kirschtomaten
auf Venere-Risotto mit Bergchäs agrührt
CHF 39.00

Gärtner's Winter-Pfännli
Huusgmacht Eierspätzli mit buntem Wintergmües
an einer Steinpilzsauce, agrührt mit Crème fraîche,
überbacken mit Raclette-Chäs
serviert mit heimische Chrüter und Baumnuss splitter
CHF 28.00

Griesalp's Äplermagronen
Herdöpfel und Teigwaren verfeinert mit Rahm und Chäs vom Berner Oberland
agrichtet mit Öpfelkompott vom Hof und gröstete Zwibele
CHF 23.00

Alp Söili – Cordon Bleu
gfüllt mit Buure-Hamme und Raclettechäs
dazu Bärner Frites und buntes Marktgmües in Butter gschwenkt,
garniert mit tröchnete Aprikose & Orangen-Mangochutney
CHF 33.00

Herzhafter Rindspfeffer* huusgebeizt
mit Speckstreifen und sautierten Champignons
serviert an Chrüter-Kartoffelstock
und Peperoni-Gurkengmües
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

Huussalat « Wildi Frou »

*Grüne Salate mit Parmesanspänen und Croûtons
agmacht mit üserem Huusdressing, reichhaltig garniert
dazu gröstetes Brot mit es bizeli Chnobi*

CHF 18.50

mit Streifen vom gebratenen Poulet

CHF 24.50

Des Chef's blaues Risotto

*Frisch zubereitetes Heidelbeer-Risotto
gluschtig serviert mit verschiedene Frücht*

CHF 26.00

Typische Chäs vo hie

„Griesalp“ Chässchnitte

herzhaft mit Weisswein, Nidla, Schinken, Speck und Tomaten serviert

CHF 22.00

„Griesalp“ Fondue

*üseri bsondere Mischung
aus Alpkäse, Gruyere, Vacherin und Raclettechäs*

CHF 25.50

„Senne“ Fondue

mit Steipilz und frische Chrüter

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

*Kein Dessert
ist auch
Keine Lösung*

Öpfelchüchli mit Vanille-Glacé

aus Gürbetaler Öpfel mit am guete Tupf Nidlä – drü Stück

CHF 12.00

„Blüemlerä“ Meringue mit Nidlä

fürs Aug garniert mit frische Frücht

CHF 9.50

Winterliches Lebkuchen-Parfait

mit warme Zimet-Zwätschge

nach Großmutter's Rezept

CHF 12.00

Brönnti Creme

agricht mit frische Frücht

und eme chline Tupf Nidlä

CHF 12.00



Wintermenu

Bunter Wintersalat

*mit gebraten Pilzen
an Honig-Senf-Dressing*

Erbsen-Crème-Suppe mit Mango

mit Oberländer Alpkräuter verfeinert

Schweinemedallions vom Alp Söili

*mit Olivenkruste
serviert auf Risotto mit Trüffel
begleitet von Marktgemüse*

Kleiner Chästeller

oder

Lebkuchen-Parfait

mit warmen Zimt-Zwetschgen und Rahm serviert

3-Gang Menü à CHF 48.00

4-Gang Menü à CHF 57.00

Gerne servieren wir Ihnen die einzelnen Gerichte aus dem Menü als à la Carte.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MWST



Wintermenu Vegi Variante

Bunter Wintersalat

*mit gebraten Pilzen
an Honig-Senf-Dressing*

Erbsen-Crème-Suppe mit Mango

mit Oberländer Alpkräuter verfeinert

Frische Kartoffel-Gnocchi

*an Gorgonzolasauce mit Alpkräuter
begleitet von buntem Marktgemüse*

Kleiner Chäteller

oder

Lebkuchen-Parfait

mit warmen Zimt-Zwetschgen und Rahm serviert

3-Gang Menü à CHF 38.00

4-Gang Menü à CHF 47.00

Gerne servieren wir Ihnen die einzelnen Gerichte aus dem Menü als à la Carte.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MWST