

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 Thousand Island Dressing

French, Italian or Thousand Island dressing

Salatteller "Monic" CHF 21.50

Gemischter Salatteller mit gebeiztem Lachs und gegrillten Riesencrevetten an Balsamicodressing

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

Carpaccio vom Rind mit Pesto gerollt, mariniert mit Trüffelöl und Balsamico, frisch gehobelter Parmesan Chf 19.00

Carpaccio of beef with pesto, marinated with truffle oil and balsamic vinegar,
freshly shaved Parmesan

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettich-Sauerrahmsauce an sommerlichem Blattsalat Chf 16.50

Norwegian smoked salmon with horseradish-sour cream sauce
served with seasonal leaf salad

Suppen

Soups

Tagessuppe Chf 8.50

Soup of the day

Gemüsecremesuppe mit Croûtons Chf 9.00

Cream soup of vegetables with croutons

Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum Chf 9.50

Tomato soup with whipped cream and basil

Kraftbrühe mit Sherry, Gemüsestreifen und Crêpe-Roulade Chf 9.50

Consommé with Sherry, stripes of vegetables and crêpe roll

Warme Vorspeisen und Pastagerichte

Warm starters and pasta

Spaghetti Bolognese

Chf 20.00 (kl. Portion Chf 15.50)

Spaghetti Bolognese

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt, in roter Pestorahmsauce

Chf 20.50 (kl. Portion Chf 15.50)

Tortelloni filled with ricotta cheese and spinach, with red pesto cream sauce

Pilzrisotto mit Kräutern und Grindelwalder Knoblauchwurst

Chf 21.50 (kl. Portion Chf 16.50)

Mushroom risotto with herbs and garlic sausage from Grindelwald

Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Oliven und frischen Kräutern mit grillierten Riesencrevetten

Chf 22.50 (kl. Portion 17.00)

Pasta with dried tomatoes, olives and fresh herbs with grilled king prawns

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”

Rösti nach Art des Chefs,

mit Zwiebeln, Schinken, Speck und Käse überbacken,

serviert mit Spiegelei Chf 24.50

Roesti with onions, ham, bacon, and cheese, served with a pan fried egg

“Nordwand Rösti”

Rösti mit Schweinssteak,

Brokkoliröschen und Cognac-Peffersauce

Chf 32.00 (kl. Portion Chf 24.50)

Roesti with pork steak, broccoli and cognac pepper sauce

Hauptgänge

Main dishes

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

Chf 42.50 (kl. Portion Chf 33.00)

Roasted diced beef tender loin in cognac pepper cream sauce
with noodles, carrots and broccoli

**„Surf and Turf“ von Riesencrevetten und Rindsfilet
mit Café de Paris überbacken
auf Tomaten-Peperoniragout, mit gebratenen Kartoffeln**

Chf 46.50 (kl. Portion Chf 37.00)

“Surf and Turf”: King prawns and beef filet gratinated with Cafe de Paris,
served on tomato and sweet pepper ragout with roasted potatoes

**Rosa gebratenes Lammentrecôte mit Kräutern und Senf gebraten,
auf Rotweinjus mit Kartoffelgratin und Marktgemüse**

Chf 41.00 (kl. Portion Chf 30.50)

Medium roasted entrecôte of lamb, sautéed with herbs and mustard,
on red wine gravy with potato gratin and vegetables

**Überbackenes Schweinsfilet mit getrockneten
Tomaten und Mozzarella auf Pesto-rahmsauce
mit Kräuterrisotto und Zucchettigemüse**

Chf 35.00 (kl. Portion Chf 26.00)

Gratinated pork filet with dried tomato and mozzarella on
pesto cream sauce, with creamy polenta and zucchini vegetable

**Kalbsrahmgeschnetzeltes nach Zürcher Art
mit Rösti und frischem Marktgemüse auf Teller serviert**

Chf 38.50 (kl. Portion Chf 28.50)

Sliced veal Zürich style with roesti potatoes and vegetables

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

Chf 34.50 (kl. Portion Chf 26.00)

Sirloin steak of beef with herb butter, French fries and vegetables

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

Chf 27.50 (kl. Portion Chf 19.50)

Pork escalope Viennese style with French fries and vegetables

**Marinierte Pouletbrust
mit Pommes frites und Marktgemüse Chf 25.00**

Marinated chicken breast with French fries and vegetables

Unsere Platten ab 2 Personen

Dishes from 2 persons

„Chateau Briand“

**Rindsfilet „Chateau Briand“ mit verschiedenen
Kartoffelbeilagen
und großer Gemüseauswahl,
Sauce Bearnaise**

Pro Person/ per person Chf 49.50

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

„Fondue Chinoise“

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

Pro Person/ per person Chf 46.00

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

„Wolters Têt-à-Têt 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**

Pro Person/ per person Chf 42.50

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

**Gebratene Lachstranche mit Forellenkaviarsauce,
Tagliatelle und Knoblauchspinat**

Chf 35.50 (kl. Portion Chf 26.00)

Fried salmon steak with trout caviar sauce, pasta and garlic spinach

**Riesengrillen "Diabolo" in feuriger Currysauce
(auf Wunsch auch mild) im Jasminreisring auf asiatischem
Gemüse**

Chf 35.00 (kl. Portion Chf 25.50)

King prawns "Diabolo" in hot curry sauce (on request less spicy) with 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 of Jungfrau region, served with boiled potatoes and vegetables

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

**“Vegi Rösti” goldbraun gebratene Rösti
belegt mit Tomaten, Brokkoliröschen und Röstzwiebeln,
mit Käse überbacken**

Chf 23.00

“Roesti” potatoes gratinated with cheese, tomatoes, broccoli and onions

**Gemüselasagne
auf Tomatensauce mit frischem Marktgemüse
Chf 21.50**

Lasagne of vegetables with tomato sauce and vegetables

**Gemüsecurry im Reisring
mit Blumenkohl und Brokkoliröschen garniert
Chf 22.50 (kl. Portion Chf 17.00)**

Curry of vegetables with cauliflower and broccoli

**Überbackene Ofenkartoffel
gefüllt mit Gemüseragout dazu grüner Salat
Chf 23.50**

Gratinated backed potato filled with vegetables stew, served with a green salad