

LIGHT & FRESH | LEICHT & FRISCH

12:30

-
17:30

BRUNNEN

Soup of the day 🌿

served with cream topping and fresh bread | CHF 12

Tagessuppe

serviert mit Rahmhaube und frischem Brot

Flammkuchen - Alsace Style

bacon | onions | sour cream | CHF 19

Flammkuchen - Elsässer Art

Speck | Zwiebeln | Sauerrahm

Flammkuchen - Vegetarian 🌿

feta cheese | peppers | sour cream | tomatoes | CHF 18

Flammkuchen - Vegetarisch

Feta-Käse | Peperoni | Sauerrahm | Tomaten

Fish and Fries 🐟

crispy perch fillets | remoulade sauce | lemon | with French fries | CHF 28

Knusprige Eglifilets im Bierteig

frittierte Barschfilets | Remoulade | Zitrone | serviert mit Pommes frites

Saisonal Salad Bowl 🌿

mixed green salad | baby spinach | quinoa | seeds | pomegranate | CHF 24

add grilled chicken breast | + CHF 8

served with fresh bread

Saisonale Salat-Bowl

gemischter Salat | Babyspinat | Quinoa | Kernen-Mix | Granatapfel

mit gebratener Maispouletbrust | + CHF 8

serviert mit frischem Brot

Greek Salad 🌿

feta cheese | tomatoes | cucumber | red onions | olives | CHF 22

served with fresh bread

Griechischer Salat

Feta-Käse | Tomaten | Gurke | Rote Zwiebeln | Oliven

serviert mit frischem Brot

CLASSICS & FONDUE | KLASSIKER & FONDUE

12:30
-
17:30

FONDUE

All fondues are served with bread, potatoes and pickled vegetables. Our village's own fondue blend is made with Wengen alpine cheese and regional cheese.

Alle Fondues werden mit Brot, Kartoffeln und eingelegtem Gemüse serviert. Unsere dorfeigene Fondue-Mischung besteht aus Wengener Alpkäse und regionalen Käsesorten.

Fondue Lauberhorn - Traditional

Swiss cheese | garlic | kirsch schnaps | white wine | CHF 31 per person

Fondue Lauberhorn - Traditionell

Schweizer Käse | Knoblauch | Kirschwasser | Weisswein

Fondue Lauberhorn - Apple Wine

Swiss cheese | garlic | kirsch schnaps | apple wine | CHF 31 per person

Fondue Lauberhorn - Apfelwein

Schweizer Käse | Knoblauch | Kirschwasser | apple wine

Fondue Lauberhorn - Prosecco

Swiss cheese | garlic | kirsch schnaps | prosecco | CHF 34 per person

add truffle | + CHF 10

Fondue Lauberhorn - Prosecco

Schweizer Käse | Knoblauch | Kirschwasser | Prosecco

mit Trüffel | + CHF 10

Jungfraublick Plättli [regional cheese and charcuterie board]

brie cheese from Grindelwald | alpine cheese | garlic sausage | raw ham
pickles | nuts | CHF 28

served with fresh bread

Jungfraublick Plättli [regionale Käse- und Fleischplatte]

*Brie aus Grindelwald | Alpkäse | Knoblauchwurst | Rohschinken | Essiggurke | Nüsse
serviert mit frischem Brot*

12:30
-
17:30
**THE
C
N
D
L**

SWEETS | SÜSSES

Homemade cake [selection varies] | CHF 8
add ice cream | + CHF 3
some cakes may contain nuts - please ask your server

Hausgemachter Kuchen [Auswahl variiert]
mit Glace | + CHF 3
Einige Kuchen können Nüsse enthalten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Chocolate Cake | CHF 8
add ice cream | + CHF 3

Schoggikuchen
mit Glace | + CHF 3

Coffee & cake combo
hot drink and cake of your choice | CHF 11

Kaffee & Kuchen Kombi
Heissgetränk und hausgemachter Kuchen nach Wahl

Affogato
vanilla ice cream | shot of espresso | CHF 8

Affogato
Vanilleglace | serviert mit Espresso

Ice Cream
flavors: vanilla | strawberry | coffee | lemon sorbet | CHF 5

Glace-Sorten
Vanille | Erdbeere | Kaffee | Zitronensorbet