

MITTAG
12:30
-
17:30
LUNCH

LIGHT & FRESH | LEICHT & FRISCH

Soup of the Day 🌿 | CHF 14
served with cream topping and fresh bread

Tagessuppe 🌿 | CHF 14
serviert mit Rahmhaube und frischem Brot

Flammkuchen - Alsace Style | CHF 21
bacon | onions | sour cream

Flammkuchen - Elsässer Art | CHF 21
Speck | Zwiebeln | Sauerrahm

Flammkuchen - Vegetarian 🌿 | CHF 19
feta cheese | peppers | sour cream | tomatoes

Flammkuchen - Vegetarisch 🌿 | CHF 19
Feta-Käse | Peperoni | Sauerrahm | Tomaten

Fish and Fries 🐟 | CHF 28
crispy perch fillets | tartar sauce | lemon | with French fries

Knusprige Eglifilets im Bierteig 🐟 | CHF 28
frittierte Barschfilets | Tartarsauce | Zitrone | serviert mit Pommes frites

Grilled Chicken Bowl | CHF 32
quinoa | baby spinach | mixed salad | grilled chicken breast | nuts | seeds | pomegranate | served with fresh bread
vegetarian version 🌿 | CHF 24

Salat-Bowl mit Maispouletbrust | CHF 32
Quinoa | Babyspinat | gemischter Salat | gebratene Maispouletbrust | Saaten | Nüsse | Granatapfel | serviert mit frischem Brot
vegetarische Variante 🌿 | CHF 24

Greek Salad 🌿 | CHF 22
feta cheese | tomatoes | cucumber | red onions | olives
served with fresh bread

Griechischer Salat 🌿 | CHF 22
Feta-Käse | Tomaten | Gurke | rote Zwiebeln | Oliven
serviert mit frischem Brot

MITTAG
12:30
-
17:30

FONDUE

CLASSICS & FONDUE | KLASSIKER & FONDUE

All fondues are served with bread, potatoes and pickled vegetables. Our signature fondue blend is made with Wengen alpine cheese and selected regional cheeses.

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

Fondue Lauberhorn - Traditional  | CHF 32 per person
Swiss cheese | garlic | kirsch schnaps | white wine

Fondue Lauberhorn - Traditionell  | CHF 32 pro Person
Schweizer Käse | Knoblauch | Kirschwasser | Weisswein

Fondue Lauberhorn - Apple Wine  | CHF 34 per person
Swiss cheese | garlic | kirsch schnaps | apple wine

Fondue Lauberhorn - Apfelwein  | CHF 34 pro Person
Schweizer Käse | Knoblauch | Kirschwasser | Apfelwein

Fondue Lauberhorn - Prosecco  | CHF 36 per person
Swiss cheese | garlic | kirsch schnaps | prosecco
add truffle | + CHF 10

Fondue Lauberhorn - Prosecco  | CHF 36 pro Person
Schweizer Käse | Knoblauch | Kirschwasser | Prosecco
mit Trüffel | + CHF 10

Jungfraublick Plättli [regional cheeses & cured meats] | CHF 28
brie cheese | alpine cheese | garlic sausage | raw ham | pickles | nuts
served with fresh bread

Jungfraublick Plättli [regionale Käse- und Fleischplatte] | CHF 28
Brie aus Grindelwald | Alpkäse | Knoblauchwurst | Rohschinken | Essiggurken | Nüsse
serviert mit frischem Brot

MITTAG

12:30

-

17:30

IRON

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] | CHF 8

mit Glace | + CHF 3

Einige Kuchen können Nüsse enthalten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Chocolate Cake | CHF 8

add ice cream | + CHF 3

Schoggikuchen | CHF 8

mit Glace | + CHF 3

Coffee & Cake Combo | CHF 11

hot drink and homemade cake of your choice

Kaffee & Kuchen Kombi | CHF 11

Heissgetränk und hausgemachter Kuchen nach Wahl

Affogato | CHF 8

vanilla ice cream | shot of espresso

Affogato | CHF 8

Vanilleglace | serviert mit Espresso

Ice Cream | CHF 5

flavors: vanilla | strawberry | coffee | lemon sorbet

Glace-Sorten | CHF 5

Vanille | Erdbeere | Kaffee | Zitronensorbet