

HOTEL OBERLAND LAUTERBRUNNEN

TEL. 033 855 12 41



**In winter our restaurant is open from
Thursday to Monday serving warm food
from 11.30am to 2pm and from 5.30pm to 9pm**

Vorspeisen - Suppen, Salate, Snacks - Starters

Tagessuppe – täglich wechselnde frische Kreation serviert mit Brot <i>Ask your waitress for today's creative and fresh soup, served with bread</i>		9
Karottensuppe mit Ingwer   <i>Carrot soup with ginger</i>		9
Gulaschsuppe - mit einheimischem Rindfleisch, Kartoffeln und Gemüse  <i>Goulash soup – a hearty soup with local organic beef and vegetables</i>		10.5
Grüner Salat  Eine Mischung nicht nur grüner Blattsalate an französischer Sauce <i>Fresh leaf salad with a French dressing</i>		8
Gemischter Salat  Verschiedene Gemüsesalate, jeder an seiner eigenen Sauce <i>Mixed salad – variety of fresh vegetable salads, each with its own dressing</i>		9.5
Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfeli und Brotcroutons <i>Field salad with pieces of bacon and bread croutons</i>	kl./sml.	12.5
	gr./large	16.5
zusätzlich mit Pouletbruststreifen / <i>topped with sliced chicken breast</i>		22
Nüsslisalat mit gebratenen Riesencrevetten an Knoblauch und Chili <i>Field salad with panfried prawns with garlic and chilli</i>		19.5
Bruschetta (3 Stk.)  belegt mit unserer Tomaten-Kräutermischung <i>topped with our tomato and herb mix</i>		10.5
Schnecken – Escargots Burgunderschnecken an würziger Kräuterbutter, serviert mit frischem Brot <i>Escargots with a tasty herb butter, served with fresh bread</i>	6 Stk.	14.5
	12 Stk.	26
Knoblauchbrot / Garlic bread 		6.5

Pasta und vegetarische Gerichte

Pasta and vegetarian dishes

Spaghetti Napoli mit feingewürzter Tomatensauce   <i>Spaghetti with a tasty tomato sauce</i>	17
Spaghetti „Bolognaise“ mit rassiger Rindfleischsauce  <i>Spaghetti with the traditional beef sauce</i>	19.5
Gemüse-Rösti   Goldbraun gebratene Rösti – belegt mit frischem Saisongemüse <i>Golden brown Rösti topped with fresh seasonal vegetables</i>	19.5
Käse- Spätzli  mit Erbsen, sonnengetrockneten Tomaten - überbacken mit Greyerzer-Käse <i>Homemade Spätzli with peas, sundried tomatoes and tasty Gruyère cheese</i>	18.5
Gemüsecurry    Frisches Gemüse mit angenehm scharfer Currysauce, serviert mit asiatischem Reis <i>Fresh vegetables with a medium hot curry sauce, served with Asian rice</i>	18.5

Rösti - Real „Swiss“

Oberland Rösti



Goldbraun geröstete Kartoffeln mit Zwiebeln, überbacken mit cremigem Raclettekäse, gebratenen Speckscheiben und einem Spiegelei

The famous Rösti with onions, topped with tasty Swiss cheese, a fried egg and bacon 23

Farmer Rösti



Goldbraun geröstete Kartoffeln – die eine Hälfte belegt mit Raclette-Käse, die andere mit frischen Champignons, Zwiebeln und Vorderschinken

Rösti, one half topped with tasty Swiss cheese, the other half with fresh mushrooms, sliced onions and shoulder ham 21.5

Walliser Rösti



Goldbraun geröstete Kartoffeln, belegt mit frischen Tomatenscheiben, Pesto und cremigem Raclettekäse

Rösti topped with slices of fresh tomatoes, pesto and tasty Swiss cheese 21

Trucker Rösti

Goldbraune Rösti mit rassiger Rindfleischsauce, überbacken mit Mozzarella und gebratenen Speckstreifen

Golden Rösti topped with a minced beef sauce, mozzarella cheese and fried bacon 23

“Lauterbrunner” Schweinsbratwurst

an Zwiebelsauce und serviert mit goldbrauner Rösti

Grilled pork sausage from Lauterbrunnen with an onion sauce and served with golden Brown Rösti 22.5

Gemüse-Rösti



Goldbraun gebratene Rösti – belegt mit frischem Saisongemüse

Golden brown Rösti topped with fresh seasonal vegetables 19.5

Pizza – frisch und hausgemacht (ab/from 17.30 Uhr)

Margherita 	Tomatensauce, Mozzarella, Oregano <i>Tomatosauce, mozzarella and oregano</i>	16
Margherita con Funghi 	Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, frisches Basilikum <i>Tomatosauce, mozzarella, fresh mushrooms and fresh basil</i>	17.5
Prosciutto	Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano <i>Tomatosauce, mozzarella, ham and oregano</i>	18.5
Prosciutto con Funghi	Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Oregano <i>Tomatosauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms and oregano</i>	20.5
Australiana	Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano <i>Tomatosauce, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	20.5
Quattro Formaggi 	Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Feta, Parmesan, frisches Basilikum <i>Tomatosauce, mozzarella, gorgonzola (blue vein cheese), feta, parmesan, fresh basil</i>	21.5
Rucola	Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomatenscheiben, Rucola und Rohschinken <i>Tomatosauce, mozzarella, slices of fresh tomatoes, rocket leaves, parma ham</i>	22.5
Tex-Mex	Mozzarella, Chili con Carne, Nacho Chips, Tomatensalsa, Guacamole, Sauerrahm <i>Mozzarella, chilli con carne, nacho chips, tomato salsa, guacamole, sour cream</i>	22.5
“Highlander”	Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Blattspinat, Knoblauch und Peperoncini <i>Tomatosauce, mozzarella, prawns, spinach, garlic and peperoncini</i>	25.5

Fleisch und Fisch – Meat and Fish

Traditionelles indisches Poulet-Curry



angenehm scharf – serviert mit asiatischem Reis

Traditional Indian chicken curry - medium hot - served with Asian rice 22.5

„Lauterbrunner“ Schweinsbratwurst

an Zwiebelsauce serviert mit goldbrauner Rösti

Grilled pork sausage with an onion sauce, served with Rösti 22.5

Schweins-Schnitzel paniert

Serviert mit Pommes frites und Wintergemüse **oder** grünem Blattsalat

Crumbed escalope of pork, served with French fries, vegetables or a green salad 23.5

Rahm-Schnitzel

Schweins-Schnitzel an feiner Champignon-Rahmsauce, serviert mit Nudeln und traditioneller Pfirsichgarnitur

Escalopes of pork with a traditional cream sauce with mushrooms served with noodles and the traditional garnish 23.5

Pouletbrust nach Tessiner Art

Gebratene Pouletbrust belegt mit frischen Tomaten, Rohschinken und mit Mozzarella überbacken - serviert mit sämigem Risotto

Chicken breast with parma ham, sliced tomatoes and gratinated with Mozzarella Cheese, served with a herb sauce and risotto 25

Entrecôte (CH)

Serviert mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Wintergemüse

Sirloin steak served with herb butter, French fries and seasonal vegetables 180 g 39.5

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art

Kalbfleisch-Streifen an feiner Champignon-Rahmsauce serviert mit goldbrauner Rösti

Sliced veal with a creamy mushroom sauce, served with golden brown Rösti – a classic Swiss dish 36

Lachs-Steak

auf Blattspinatbett serviert mit Basilikumsauce und Asiatischem Reis

Salmon steak with a basil sauce on a bed of spinach, served with Asian 28

Tagesgemüse *Vegetables of the day* 9.5

Raclette und Fondue

Raclette

Portion geschmolzener Käse mit Schalenkartoffeln, garniert mit Cornichons und Silberzwiebeln – serviert mit grünem Salat

Portion of melted creamy Swiss cheese, served with jacket potatoes and garnished with gherkins and pickled onions, served with a green salad 19.5

Raclette mit Salat und einer Portion Rohschinken

Raclette (as above) with a portion of Parma ham 31

Käse-Fondue

(200g Käse pro Person) – **das Traditionelle**

The traditional cheese fondue (200g cheese per person) 23.5

„Oberland“ Käse-Fondue mit Vacherin

(250g Käse pro Person) – **das Crèmige**

Our special mix with extra creamy „Vacherin“ cheese (250g cheese mix per person) 26

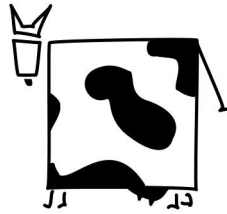
Zu unseren Käse-Fondues servieren wir einen kleinen grünen Salat, Brotwürfeli, geschwellte Kartoffeln sowie Beilagen wir frische Kräuter, gehackter Knoblauch, gehackte Zwiebeln, frische Champignons, damit Sie Ihr Fondue selber verfeinern können)

Our cheese fondues are served with a small green salad, cubes of bread and potatoes. For the final touch, you can add some extras like fresh herbs, garlic, onions and mushrooms)

Käse Fondue enthält Weisswein – the cheese fondue contains white wine !

Wir haben auch glutenfreies Brot – *glutenfree bread available - 2.00 extra*

Special Swiss Menu



Gemischter Salat

Mixed Salad

„Lauterbrunner“ Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce

Serviert mit goldbraun gebratener Röstli

Pork sausage from Lauterbrunn with onion sauce

Served with goldenbrown Röstli

oder / or

Walliser Röstli

**goldbraun geröstete Kartoffeln, belegt mit Raclette-Käse,
frischen Tomatenscheiben und gemahlenem Pfeffer**

*Röstli topped with tasty Swiss cheese, slices of fresh tomatoes
and freshly ground pepper*

Meringue mit Schlagrahm und Eiscrème

Meringue with whipped cream and ice cream

CHF 36.—

(Mit Gästekarte / with visitors card CHF 31.—)