CENTRAL HOTEL WOLTER

SPEISEKARTE

SALATE UND KALTE VORSPEISEN
SALADS AND COLD STARTERS

Grüner Salat
Green salad
CHF 8.50

Gemischter Salat
Mixed salad
CHF 9.50

Nach Wahl mit französischem oder italienischem Dressing
Choose your favorite dressing: French or Italian dressing

Salatteller "Monic"
Frischer Lattich mit Ei, Hobelkäse, Croutons,
und Caesar Dressing, nach Wahl:
Salad platter "Monic"
Fresh lettuce with egg, chipped cheese, croutons
with Caesar dressing, of your choice:

ohne Beilage / without side dish CHF 19.50
mit knusprigem Poulet /with crispy chicken CHF 26.50
mit hausgebeiztem Saibling /with home-pickled char CHF 24.50

Beef Tatar mit Kapernäpfel, Kirschtomaten
und Krustenbaguette
Beef tatar with caper apples, tomatoes
and crusty baguette bread
CHF 28.50
(kl. Portion CHF 19.50)

Diese Gerichte sind vegetarisch
These dishes are vegetarian

CENTRAL HOTEL WOLTER

SPEISEKARTE

SUPPEN
SOUPS

Tagessuppe
Daily soup
CHF 9.50

Gemüsecremesuppe
Vegetable cream soup
CHF 9.90

Tomatensuppe mit Bärlauchpesto
Tomato soup with wild garlic pesto
CHF 9.90

PASTAGERICHTE
PASTA

Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese, served with beef meat sauce
CHF 25.50 (kl. Portion CHF 19.50)

Tagliatelle mit Bärlauchpesto und Kirschtomaten, mildem Ziegenkäse und geröstetem Buchweizen
Tagliatelle with wild garlic pesto and cherry tomatoes, mild goat cheese and roasted buckwheat
CHF 27.50 (kl.Portion CHF 21.00)

Diese Gerichte sind vegetarisch
These dishes are vegetarian

HAUPTGÄNGE

MAIN DISHES

Gegrilltes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und Schmorgemüse
Grilled sirloin steak with herb butter,
French fries and braised vegetables
CHF 49.50 (kl. Portion CHF 32.50)

“Lämpi Rösti”

“Lämpi Rösti” nach Art des Chefs, mit Zwiebeln, Schinken,
Speck und Käse überbacken, serviert mit Spiegelei
„Lämpi rösti“ - hash browns gratinated with onions, ham, bacon
and cheese, served with a pan fried egg
CHF 29.50

Black Angus Burger (170 gr),
im Black Bun mit Cheddar-Käse, Salat, Zwiebeln, Coleslaw
und BBQ-Sauce dazu Pommes Frites
Black Angus beef burger (170 gr) in a black bun, with cheddar cheese,
salad, onions, coleslaw and BBQ sauce served with French fries
CHF 29.90

Rinds-Smash Burger (170 gr)
im Brioche Bun mit Cheddar-Käse, Salat, Zwiebeln, Coleslaw,
Tortillas und Chili-Käse-Sauce dazu Pommes Frites
Beef smash Burger (170 gr) in a brioche bun with cheddar cheese,
lettuce, onions, coleslaw, tortillas and chili cheese sauce
served with French fries
CHF 32.50

Grindelwalder Bauernbratwurst vom Schwein und Kalb
mit urchiger Zwiebelsauce und goldbrauner Rösti
Grindelwald farmer sausage from pork and veal
with an onion sauce and hash browns
CHF 26.90

Diese Gerichte sind vegetarisch
These dishes are vegetarian

CENTRAL HOTEL WOLTER

SPEISEKARTE

AUS DEM NETZ AUF DEN TELLER

FROM THE FISHING NET TO THE PLATE

Gebackene Zanderknusperli
dazu ein gemischter Salatteller und Sauce Tartar
Beer battered pikeperch served with a mixed salad and tartar sauce
CHF 27.00

Nordwandrösti
Rösti mit hausgebeiztem Saibling, Sprossen und Sauerrahmsauce
Hash browns with home-pickled char, sprouts and sour cream sauce
CHF 32.50

NICHT FLEISCH, NICHT FISCH ...

NEITHER MEAT NOR FISH ...

Gemüsecurry mit Duftreis
Vegetable curry with fragrant rice
CHF 29.90 (kl. Portion CHF 23.50)

”Gemüse Burger”
im schwarzen Bun, mit Gemüseplätzli, Sauerrahmsauce,
Cheddar-Käse, Salat, Tomaten und Zwiebeln
dazu Pommes Frites
Vegetable burger in a black bun,
vegetable escalope, sour cream sauce,
cheddar cheese, salad , tomatoes and onions
served with French fries
CHF 25.00

Gerne können Sie unsere Speisen auch zu zweit aufteilen.
Für geteilte Hauptgänge verrechnen wir CHF 5.00 zusätzlich.

You are also welcome to share your meals for two.
We charge additional CHF 5.00 for shared main courses.

Diese Gerichte sind vegetarisch
These dishes are vegetarian

CENTRAL HOTEL WOLTER

SPEISEKARTE

WILD GERICHTE

GAME MENU

Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen
Cream of pumpkin soup and it's seeds
CHF 9.90

Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Rehmedaillons, Baumnüssen und getrockneten Cranberrys an Preiselbeer Vinaigrette
Autumn leaf salad with roasted venison medallions, walnuts and dried cranberries on a cranberry vinaigrette
CHF 27.50 (kl. Portion CHF 18.50)

Rosa gebratenes Hirsch Entrecote mit Cranberrysauce auf Rotkraut, mit getrüffeltem Kartoffelstock
Pink roasted venison loin with a cranberry sauce on red cabbage with truffled mashed potatoes
CHF 48.50 (kl. Portion CHF 34.50)

Sautierte Fasanenbruststreifen in Apfel-Calvados Sauce mit Spätzli und Rosenkohl
Sautéed pheasant breast strips in an apple-calvados sauce served with colourful spaetzli and autumn vegetables
CHF 38.50 (kl. Portion CHF 29.50)

Dessert
Desserts

Vermicelle mit Meringues und Rahm
Vermicelle, meringues and whipped cream
CHF 11.50 (kl. Portion CHF 8.50)

Eisbecher Nesselrode
Vanilleeis mit Meringue, Vermicelle und Rahm
Coupe Nesselrode
Vanilla ice cream, meringue, vermicelle and whipped cream
CHF 12.50 (kl. Portion CHF 9.50)