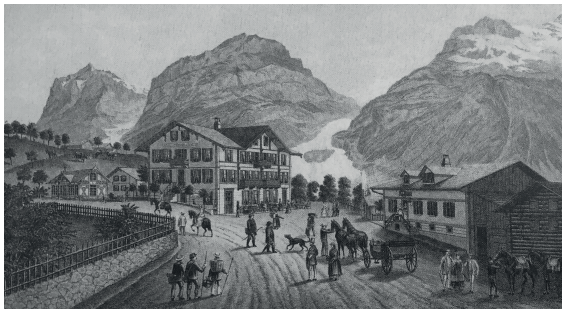
Hotel
GLACIER
Est. 1864

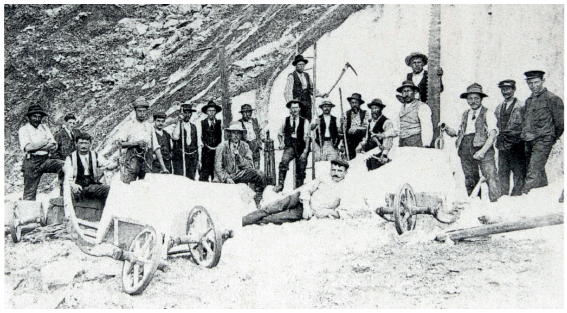
Willkommen im Glacier | *Welcome to the Glacier*

Inspiriert von der Liebe zu exquisiten Zutaten. Wir haben ein Menü mit Produkten zusammengestellt, die in unseren eigenen Gärten angebaut, oder so lokal wie möglich bezogen werden. Fast alle unserer Gerichte beginnen mit hausgemachten Basisprodukten und sind an die Jahreszeiten angepasst. Mehrere Gerichte beinhalten Vorbereitungsschritte wie Fermentation, Räuchern oder Trockenreifen. Diese Prozesse dauern oft mehr als einen Monat und erst dann beginnt das Küchenteam mit seiner eigentlichen Magie.

Inspired by the love for exquisite ingredients. We created a menu with produce grown in our own gardens or sourced as locally as possible. Almost all our dishes start with homemade base-products and are adapted to the seasons. Several dishes include preparation steps like fermentation, smoking or dry-ageing. These processes take often more than a month and only then the kitchen team can start their magic.
Inspired by our ever growing curiosity and love for travelling, we created a menu with produce that are as regional as possible and adapted to the seasons.

Geschichte | *History*





Das Hotel Glacier wurde im Jahr 1864 erbaut und ist eines der ältesten Hotels der Region. Seinen Namen verdankt das Hotel Glacier der Nähe zu den beiden Gletschern, dem Oberer- und dem Unterergletscher; dieser reichte damals bis ins Tal hinunter, bis vor die Brücke des Hotels. Schon vor dem Bau des Hotels wurde das Eis der Gletscher in harter Handarbeit abgetragen und zu Kühlzwecken ins Tal befördert. So waren die Eisarbeiter die ersten „Touristen", welche das Hotel samt ihren Pferden beherbergte.

Lesen Sie die ganze Geschichte auf
www.hotel-glacier.ch

The Hotel Glacier dates back to 1864 and is one of the oldest hotels in the region. In this time period the ice of Unterergletscher "lower glacier" and Oberergletscher "upper glacier" was harvested for refrigeration purposes. The Unterergletscher reached far down the valley, just in front of the bridge below the hotel. Being located so close to the glacier, it was only natural that the hotel was called "Hotel du Glacier".

Read the entire history on
www.hotel-glacier.ch

Allergien | *Allergies*

Lieber Gast über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.
Please ask about any ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerance and our staff will be happy to inform you.

Preise in SFr. inkl. 7.7% MwSt.
Prices in SFr. incl. 7.7% VAT

Hotel
GLACIER
Est. 1864

Vorspeise | *Starters*

Alpentapas | *Alpinetapas* / 18
Der Genuss in 5 Komponenten zusammengestellt von unserem Küchenteam
The enjoyment in 5 components put together by our kitchen team
Jede weiter Person | additional person / 6

Rindsfilet Tatar | Beefsteake tatar
immer anders, mit Brioche, Mango*3 & Kräutersalat
always different, with brioche, mango*3 & herb salad

Kleine Portion 70g | Small portion 70g / 26.-
Grosse Portion 120g | Large portion 120g / 38.-

Alpen-Eglifilet | *Alp-fillet of perch* / 22
mit Kräutersalat, Crosstini- Chips & Meerrettichmousse
with herb salad, crosstini crisps & horseradish mousse

Kichererbsen Hummus | *Chickpeas Hummus* / 16
Kräuterfocaccia, getrocknete Kirschtomaten & konfiertes Knoblauchöl
Herbs focaccia, dried cherry tomatoes & garlic oil

Aperitive Vorschlag | *Aperitive suggestion*

Cobbler, 20cl 8% / 15
White Port / lime juice / fruits

St. Germain Cocktail, 10cl 20% / 15
St. Germain Likör / Champagner Laurent Perrier / Soda

Cold brew Negroni, 12cl 40% / 15
Cold brew coffee / Gin / Vermouth / Campari

Louis Roederer Brut Rosé Vintage (Chardonnay, Pinot Noir), 10cl / 16
Louis Roederer, Champagne

Laurent-Perrier La Cuvée (Chardonnay · Pinot Noir · Pinot Meunier), 75cl / 85
Laurent-Perrier, Champagne

Hotel
GLACIER
Est. 1864

Salat & Suppe | *Salad & Soupe*

Grüner Blattsalat | *Green leaf salad*
mit Brotchips, Gemüsestreifen & gerösteten Kernen
with bread crisps, vegetable strips & roasted seeds
Klein | Small / 6
Mittel | Medium/ 9
Gross | Large / 14

Zusätze | *upgrade*
Karamellisierte Kirschtomaten | *Caramelised cherry tomatoes* / +4
Räucherspeck & Hobelkäse-Flocken | *Smoked bacon & grated cheese flakes* / +5
Waldpilze | *Forest mushrooms* / +6
Hähnchenbrust mit Kräuterjoghurt | *Chicken breast with herb yoghurt* / +7
EDEN Riesenkrevette | *EDEN giant prawn* / +12

Caldo Verde | *Green broth* / 14
Trockenfleisch, fermentierter Federkohl & Maisbrot |
Dried meat, fermented cabbage & corn bread

Mango Curry Suppe | *Mango Curry soupe* / 16
EDEN Riesenkrevette & Kokosschaum
EDEN giant prawn & coconut foam

Getränke Vorschlag | *Pairing drinks*

Haus Ice Tea, 3dl / 4.5

Pink Panther, 2.5dl (no alcohol) / 10
Cranberry juice / Almondsirup / Vanillasirup / Cream

Shrub, 2.5dl / 10
Fruit vinegar / Sirup / Soda

Hotel
GLACIER
Est. 1864

Rotisserie | *Grill*

5 Gang Glacier Tasting Menu | *5 Course Glacier tasting menu* / 85
Auszug vom Menu | Abstract from the menu

7 Gang Glacier Tasting Menu | *7 Course Glacier tasting menu* / 110
Auszug vom Menu | Abstract from the menu

Bis 20:00 Uhr bestellbar | Can be ordered till 8 pm

Getränkebegleitung mit & ohne Alkohol, auf Anfrage |
Beverages accompainment with & without alcohol, on demand

Ca. 1,1Kg Rindstomahawk-Steak vom Holzkohlegrill |
Approx. 1,1Kg beef tomahawk steak from the charcoal grill
Ab 2 Personen 70 / Pers. | *From 2 persons 70 / pers.*
Jede weiter Person | additional person / 20

21 Tage Dry aged Rindstomahawk-Steak |
21 days *Dry aged beef tomahawk steak*
Ab 2 Personen 82 / Pers. | *From 2 persons 82 / pers.*

Gartenkräuter-Frischkäse Gnocchi | *Garden herbs-fresh Cheese gnocchi*
Geräucherte Polenta Fries | *Smoked polenta fries*
Wurzelgemüse-Püree | *Root vegetable puree*
Geschmorte Rüben | *Braised turnips*
BBQ Sauce, Knoblauch Mayonnaise, Haus Apfel-Relish & Kräuterbutter |
BBQ sauce, garlic mayonnaise, house apple-relish & herb butter

Knochengereiftes Rindsfilet mit Garten-Gemüse |
Bone ripe beef filet with garden vegetables / 140gr / 46 200gr / 64
BBQ Sauce, Knoblauch Mayonnaise, Kräuterbutter
BBQ sauce, garlic mayonnaise, herb butter

24h gegarter Oberländer Schweinebauch knusprig gebraten |
24h cooked Oberländer pork belly crispy roasted / 37
Nussbutter-Kartoffelstampf, Gartengemüse & Apfelportweinjus
Nut butter potato mash, garden vegetables & apple port wine jus

Hotel
GLACIER
Est. 1864

Empfehlung vom Küchenchef | *Recommendation from the Chef*

Maispoularde | *Corn poulard* / 42
Kichererbsen Curry, Gartengemüse & Koriander |
Chick peas curry, garden vegetables & coriander

Steinbutt | *Turbot* / 46
Rieslingrisotto, Bundkarotte, Parmesan- Kerbel- Piniensalat |
Rieslinggrisotto, carrot, parmesan chervil pine salad

Gnocchi Malfatti | *Gnocchi Malfatti* / 28
Babyspinat, Lenker Berg Bleu, & Haselnüsse |
Baby spinach, blue cheese, & hazelnuts

Kichererbsen Curry | *Chick peas curry* / 26
Gartengemüse, Koriander & Wan Tan |
Garden vegetables, coriander & wonton

Getränke Vorschlag | *Pairing drinks*

3x3 2016, (Shiraz/Syrah, Cabernet Franc, Merlot), 75cl / 63
Niklaus Wittwer, Valais

Element 5 AOC 2013, (Blauburgunder, Pinot Noir), 75cl / 89
Aagne & Lindenhof & Rötiberg-Kellerei & Weinstamm, Schaffhausen

Deklaration | *Declaration*

***Rindstomahawk**: Polen | Beef tomahawk: Poland*
Rind / Kalb: CH | *Beef / Veal: CH*
BIO Shrimp: Vietnam | Organic shrimp: Vietnam
Poularde: Appenzell | Chicken: Appenzell
Fisch: Spanien| *Fisch: Spain*

Hotel
GLACIER
Est. 1864

Süsses aus dem Haus | *Sweets from the house*

Pastel de Nata & Shiso Sorbet | Pastel de nata & shiso sorbet / 14

Snickers 2.0 | *Snickers 2.0* / 16

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | *Chocolate cakes with liquid core*
Nature | plain / 10
Nuss- oder mit Frucht-Füllung | nut or with fruit filling / 12

Ice Cafe Glacier (Baileys) / 12
Mini / 6

Eiswerkstatt Glacier | *Glacier's Ice Workshop*
Vanille | *Vanilla*
Mocca | *Mocca*
Caramel mit fleur de sel | *Salted caramel*
Geröstetes Schokoladen „Sorbet" | *Roasted chocolate "sorbet"*
Creme Fraiche Zitrone | *Cream fraiche lemon*

Saisonales Fruchtsorbet | *Seasonal fruit sorbet*

pro Kugel | *per scoop* / 3.5
Rahmzuschlag | *cream surcharge* / 1

Käse | *Cheese*

Regional, nachhaltig produzierter Käse von Jumi pro 25g |
Regional, sustainably produced cheese from Jumi per 25g / 6

Dessert Wein | *Dessert Wine*

Oro Dolce (Riesling-Sylvaner), 37.5cl / 42
Glas | ***by the glas, 5cl*** / 12
Aagne, Schaffhausen

Klein Constantia Vin de Constance 2013 (Muscat Blanc), 50cl / 149
Glas | ***by the glas, 5cl*** / 25
Klein Constantia Estate, Cape Town

Grappa Symphonie / 29
2cl Le Diciotto Lune & 2cl Giare & 2cl Affina

Getränke | *Drinks*

Glacier Wasser still	3dl / 5dl / 1L	1 / 2 / 3
Glacier Wasser mit Kohlensäure	3dl / 5dl / 1L	2 / 3 / 4
Hause Ice Tea (saisonal)	3dl	4.5
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta	3.3dl	4.5
Rivella rot / blau	3.3dl	4.5
Gents Roots Ginger Ale	2dl	5
Bliss Tonic Water/ Lemon taste / Berry taste / Yuzu taste/ Ginger Ale (light taste)	2dl	5
Lurisia Chinotto	2.75dl	5
Fruchtsäfte & Nektar: Rhabarber / Pfirsich / Aprikose / Tomatensaft / Johannisbeeren	2.5dl	5.5 / 5.5 / 5.5 / 6 / 5.5

Rugenbräu Bier / Beer from the tap

Tschürgeli, 4.8%	2dl	3.3
Stange, 4.8%	3dl	4.1
Chübu, 4.8%	5dl	5.6

Flaschenbier / Apfelwein

Eiger Nordwand 3970 (Grindelwald), 4.9%	3.3dl	6
Eiger Nordwand Tomahawk 3970 (Grindelwald), 5.4%	3.3dl	6
Münchner Weisse, 5.1%	5dl	7.5
Suure Moscht 4%	4.9dl	6
Suure Moscht	4.9dl	6
Erdinger Alkoholfrei	5dl	6

Warme Getränke

Kaffee/ Espresso		4
Doppio		5.5
Flat White		5
Americano		4.5
Cappuccino		5
Schale		5
Latte Macchiato		5
Kaffee Mélange		5.5
Tee Ronnefeldt verschiedene Sorten		4.5

Aperitifs & Bitters

Kir Royal Laurent Perrier, 16%	1dl	14
Kir Prosecco, 16%	1dl	9
Kir, 16%	1dl	8
St. Germain Cocktail, 20%,	1d	15
Aperol Spritz, 11%	1.5dl	11
Hugo, 11%	1.5dl	10
Sanbitter (alkoholfrei)	10cl	4
Aperol, 11%	4cl	7
Vermouth Jsotta rot / weiss, 15%	4cl	8
Campari, 23%	4cl	8
Martini Rosso / Bianco, 16%	4cl	8
Martini Dry, 18%	4cl	8
Pimms no.1, 25%	4cl	9
Cynar, 16.5%	4cl	8
Pernod, 40%	4cl	8
Appenzeller Alpenbitter, 29%	4cl	8
Ramazzotti, 30%	4cl	8

Tequila

Patrón Añejo, 40%	4cl	20
El Jimador blanco, 40%	4cl	9
Jose Cuervo, 38%	4cl	9

Gin

Swiss Crystal Gin (Swiss), 46%	4cl	16
Monkey 47 (Germany), 47%	4cl	16
Gin 27 (Swiss), 43%	4cl	13.5
Tanqueray (UK), 47.3%	4cl	9
Breil (Swiss), 45%	4cl	15
Hendricks, 41,4%	4cl	14

Wodka

Grey Goose, 40%	4cl	15
Absolut, 40%	4cl	11
Stolichnaya, 40%	4cl	9
Crystal Head Vodka, 40%	4cl	15

Rum

Bacardi Superior, 37,5%	4cl	8
Havana Club Añejo 3 Años, 40%	4cl	10
Havana Club Añejo Reserva, 40%	4cl	11
Stroh 80, 80%	4cl	10
Kraken Black Spiced 40%	4cl	12
Diplomatico Reserva Exclusiva, 40%	4cl	16
Ron-Zacapa XO, 40%	4cl	24
Ron-Zacapa No.23 Gran Reserva, 40%	4cl	16

Cognac & Brandy

Carlos I Imperial, 40%	4cl	20
Cognac Hennessy XO, 40%	4cl	28
Hennessy VS, 40%	4cl	16
Rémy Martin VSOP, 40%	4cl	15

Armagnac

Armagnac Napoléon, 40%	4cl	10
Bas Armagnac 1961, 40%	4cl	40

Likör

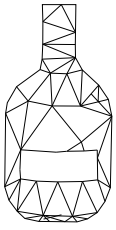
Amarula, 17%	4cl	10
Cointreau, 40%	4cl	10
Chambord, 16.5%	4cl	12
Kalhua, 20%	4cl	9
Bailey's Irish Cream, 17%	4cl	9
Amaretto, 28%	4cl	9
Nocciola Psenner, 28%	4cl	7
Sambuca, 40%	4cl	8
Fragola, 24%	4cl	7

Grappa

La Trentina Morbida, 41%	2cl	7
Le Dic'Otto Lune, 41%	2cl	10
Giare Amarone, 41%	2cl	13
Giare Gewürztraminer, 41%	2cl	13
Giare Chardonnay, 45%	2cl	13
Affina Rovere, 46.5%	2cl	18
Affina Ciliegio, 43%	2cl	18
Affina Acacia, 40.5%	2cl	18

Port

Taylor's Port Twany 10 years, 20%	4cl	11
Taylor's Port Twany 20 years, 20%	4cl	15
Taylor's Port Twany 30 years, 20%	4cl	21
Taylor's Port Twany 40 years, 20%	4cl	25
Portwein Graham's Port Fine White 19%,	4cl	7



Whisky
Bitte fragen Sie unser Servierperson-
al nach der Whisky karte |
Please ask our waiters for the whisky menu