






Menu d'hiver

Ceviche péruvien poisson cru, salade, oignon rouge, chips de bananes plantain, coriandre	28.- / 36.-
Salade de poulpe poulpe, tomates cerises, huile d'olive, salade, poivron, avocat, ail, chips de bananes plantain	28.- / 33.-
Salade au chèvre chaud	28.-

Plats principaux

Entrecôte de bœuf, sauce aux champignons et morilles avec salade et gratin dauphinois ou frites	42.-
Bœuf bourguignon avec salade et gratin dauphinois ou frites.	36.-
Jarret de porc aux pruneaux avec salade et gratin dauphinois ou frites	36.-
Choucroute royale choucroute, saucisse de Vienne, jarret de porc, lard, pomme de terre	33.-
Émincé de veau façon zurichoise noix de veau, champignons et oignons, liés par une sauce crémeuse au vin blanc, accompagnés de gratin dauphinois ou frites	38.-

Nous informons notre clientèle que, pour garantir le bon fonctionnement de notre service et en raison du nombre limité de places, nos plats et menus sont conçus pour une personne.

Provenances : Entrecôte (Uruguay), Veau (Suisse), Porc (Suisse)
Viande séchée (Suisse), Fromage (Suisse), Pain (Suisse)
Poisson (France)

Payement par carte de crédit (minimum 10 CHF)
Nos prix sont affichés en francs suisses (CHF)
TVA comprise

Réservations : 079 239 14 45 / 021 963 42 65








LE GRÜTLI
CAFÉ-RESTAURANT

Spécialités

Planchette Grütli jambon, viande séchée, pâté, fromage	28.-/49.-/59.-
Fondue au fromage 200 g / 300 g moitié-moitié accompagnée de pommes de terre, pain, oignons et cornichons (par personne) avec ou sans alcool	26.- / 39.-
Fondue bourguignonne (bœuf 200 g) accompagnée de frites et de sauces variées (minimum 2 personnes)	42.-
supplément de viande	25.-
Croûte au fromage pain grillé, fromage fondu, œuf, vin blanc, petits oignons et cornichons	26.-

Desserts

Crème brûlée maison	9.-
Meringues et double crème de la Gruyère	12.-
Tiramisu maison	10.-
Griottes au kirsch et glace à la vanille	12.-

Nous informons notre clientèle que, pour garantir le bon fonctionnement de notre service et en raison du nombre limité de places, nos plats et menus sont conçus pour une personne.

Provenances : Entrecôte (Uruguay), Veau (Suisse), Porc (Suisse)
Viande séchée (Suisse), Fromage (Suisse), Pain (Suisse)
Poisson (France)

Payement par carte de crédit (minimum 10 CHF)
Nos prix sont affichés en francs suisses (CHF)
TVA comprise

Réservations : 079 239 14 45 / 021 963 42 65





Menu dégustation 1

Planchette Grütli
jambon, viande séchée, pâté, fromage

Fondue 200 g p.p.
avec ou sans alcool
moitié-moitié accompagnée de pommes de terre,
pain, oignons et cornichons

Dessert
meringues et double crème de la Gruyère

CHF 49.-

Menu dégustation 2

Planchette Grütli
jambon, viande séchée, pâté, fromage

Croûte au fromage
pain grillé, fromage fondu, œuf,
vin blanc, petits oignons et cornichons

Dessert
meringues et double crème de la Gruyère

CHF 49.-

Menu dégustation 3

Salade de saison

Fondue bourguignonne (bœuf 200 g)
(minimum 2 personnes)

ses sauces et frites

CHF 59.-

Un goût de la Suisse



BOISSONS

MINÉRALES

S. Pellegrino	3,3 dl - 4.50 / 7,5 dl -	7.50
Schweppes, Chinotto, Crodino Rosso - 2 dl		5.50
Coca, Coca Zero, thé froid - 3,3 dl		4.50

SANS ALCOOL AU VERRE

Eau minérale - 3 dl	2.50
Limonade - 3 dl	2.50
Lait - 3 dl	2.50

BOISSONS CHAUDES

Cappuccino	4.50
Renversé	4.50
Café déca	4.-
Ristretto, Expresso, Café, thé chaud	3.60

BIÈRES

Pression

Rye River Coastal IPA	2,5 dl - 5.- / 5 dl	8.50
Bel Blonde	2,5 dl - 4.50 / 5 dl	7.50
Panaché	2,5 dl - 4.50 / 5 dl	7.50

Bouteilles

Warsteiner Bière Sans Alcool 0.0% - 3,3 dl	6.50

Alcool

Whisky, Vodka, 0,4 dl	13.-
+ accompagnement : Schweppes, Coca-Cola	

Apéritifs

Aperol Spritz - 1 dl	13.-
Gin Tonic - 1 dl	13.-
Cuba Libre - 1 dl	13.-
Prosecco - 1 dl	8.50
Martini rouge et blanc - 0,4 dl	5.50
Pastis - 0,4 dl	5.50

Digestifs

Grappa - 0,4 dl	6.50
Limoncello - 0,4 dl	6.50
Amaretto - 0,4 dl	6.50
Abricotine - 0,4 dl	6.50

VINS

	1 dl	5 dl	7 dl
Blancs			
Cure d'Attalens Chardonne Grand Cru - Lavaux AOC			49.-
Château Maison Blanche Yvorne - Chablais AOC			49.-
Clos de Plan-Chailly La Cave Montreux Riviera Chasselas - Lavaux AOC	6.-		39.-
Vin du village Chasselas	5.50		33.-
Découverte du mois	6.-		
Vintense - Chardonnay Vin blanc désalcoolisé (sans alcool)	5.50		
Rosés			
Rosé de Pinot Noir vin village	6.50	29.-	
Rouges			
Château d'Aiguilhe Castillon - Côtes de Bordeaux 2018			69.-
Garanoir La Cave Montreux Riviera - Lavaux AOC			59.-
Clos du Rocher Yvorne Grand Cru - Chablais AOC			49.-
Cure d'Attalens Chardonne Grand Cru - Lavaux AOC			49.-
Alta - Yarí Malbec	7.-		49.-
Pinot Noir La Cave Montreux Riviera - Lavaux AOC	5.50		39.-
Découverte du mois	6.-		

Un goût de la Suisse










Winter menu

Peruvian Ceviche Raw fish, salad, red onion, plantain chips and coriander	28.- / 36.-
Octopus Salad Octopus, cherry tomatoes, olive oil, salad, bell pepper, avocado, garlic and plantain chips	28.- / 33.-
Warm Goat's Cheese Salad	28.-

Main Courses

Beef Entrecote with Mushroom and Morel Sauce With salad and either gratin dauphinois or fries	42.-
Beef Bourguignon With salad and either gratin dauphinois or fries.	36.-
Pork Knuckle with Prunes With salad and either gratin dauphinois or fries	36.-
Choucroute Royale Sauerkraut, Vienna sausage, pork knuckle, bacon and potato	33.-
Zurich-Style Sliced Veal Veal topside, mushrooms and onions in a creamy white wine sauce, served with gratin dauphinois or fries	38.-

Please note that, to ensure smooth service and because seating is limited, our dishes and set menus are intended for one person.

Origins: Beef entrecote (Uruguay), Veal (Switzerland), Pork (Switzerland), Dried meat (Switzerland), Cheese (Switzerland), Bread (Switzerland), Fish (France)

Payment by credit card (minimum 10 CHF)
Our prices are displayed in Swiss francs (CHF)
VAT included

Reservations: 079 239 14 45 / 021 963 42 65








LE GRÜTLI
CAFÉ-RESTAURANT

Specialties

Grütli Platter Ham, dried meat, pâté and cheese	28.-/49.-/59.-
Cheese Fondue 200 g / 300 g Moitié-moitié, served with potatoes, bread, onions and gherkins (per person) with or without alcohol	26.- / 39.-
Fondue Bourguignonne (200 g Beef) Served with fries and assorted sauces (minimum 2 persons)	42.-
Extra Meat	25.-
Cheese on Toast Toasted bread, melted cheese, egg, white wine, small onions and gherkins	26.-

Desserts

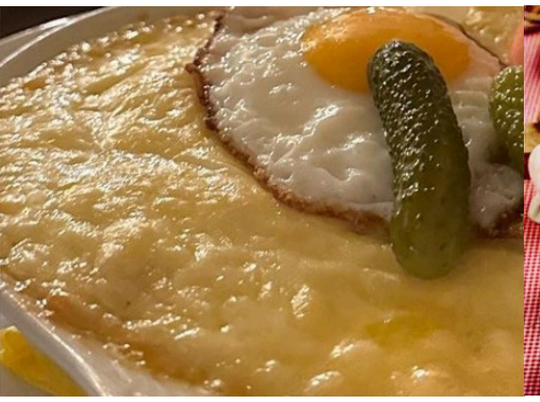
Homemade Crème Brûlée	9.-
Meringues with Gruyère Double Cream	12.-
Homemade Tiramisu	10.-
Cherries with Kirsch and Vanilla Ice Cream	12.-

Please note that, to ensure smooth service and because seating is limited, our dishes and set menus are intended for one person.

Origins: Beef entrecote (Uruguay), Veal (Switzerland), Pork (Switzerland), Dried meat (Switzerland), Cheese (Switzerland), Bread (Switzerland), Fish (France)

Payment by credit card (minimum 10 CHF)
Our prices are displayed in Swiss francs (CHF)
VAT included

Reservations: 079 239 14 45 / 021 963 42 65


Tasting Menu 1

Grütli Platter
Ham, dried meat, pâté and cheese

Our famous Cheese Fondue 200 g p.p.
with or without alcohol
Moitié-moitié, served with potatoes, bread,
onions and gherkins

Dessert
Meringues with Gruyère Double Cream

CHF 49.-

Tasting Menu 2

Grütli Platter
Ham, dried meat, pâté and cheese

Cheese on Toast
Toasted bread, melted cheese, egg,
white wine, small onions and gherkins

Dessert
Meringues with Gruyère Double Cream

CHF 49.-

Tasting Menu 3

Seasonal Salad

Fondue Bourguignonne (200 g Beef)
(minimum 2 persons)

Fries and sauces

CHF 59.-

A taste of Switzerland



DRINKS

SOFT DRINKS

S. Pellegrino	3.3 dl - 4.50 / 7.5 dl	- 7.50
Schweppes, Chinotto, Crodino Rosso - 2 dl		5.50
Coca, Coca Zero, Iced Tea - 3.3 dl		4.50

SOFT DRINKS BY THE GLASS

Mineral Water - 3 dl	2.50
Lemonade - 3 dl	2.50
Milk - 3 dl	2.50

HOT DRINKS

Cappuccino	4.50
Renversé (coffee with milk)	4.50
Decaf Coffee	4.-
Ristretto, Espresso, Coffee, Hot Tea	3.60

BEERS

Draught

Rye River Coastal IPA	2.5 dl - 5.- / 5 dl	8.50
Bel Blonde	2.5 dl - 4.50 / 5 dl	7.50
Shandy	2.5 dl - 4.50 / 5 dl	7.50

Bottles

Warsteiner Alcohol-Free 0.0% - 3.3 dl	6.50

Spirits

Whisky, Vodka, 0.4 dl	13.-
+ mixer: Schweppes, Coca-Cola	

Aperitifs

Aperol Spritz - 1 dl	13.-
Gin Tonic - 1 dl	13.-
Cuba Libre - 1 dl	13.-
Prosecco - 1 dl	8.50
Martini Red & White - 0.4 dl	5.50
Pastis - 0.4 dl	5.50

Digestifs

Grappa - 0.4 dl	6.50
Limoncello - 0.4 dl	6.50
Amaretto - 0.4 dl	6.50
Abricotine - 0.4 dl	6.50

WINES

	1 dl	5 dl	7 dl
White			
Cure d'Attalens Chardonne Grand Cru - Lavaux AOC			49.-
Château Maison Blanche Yvorne - Chablais AOC			49.-
Clos de Plan-Chailly La Cave Montreux Riviera Chasselas - Lavaux AOC	6.-		39.-
Village Wine Chasselas	5.50		33.-
Wine of the Month	6.-		
Vintense - Chardonnay De-alcoholised white wine (alcohol-free)	5.50		
Rosé			
Rosé de Pinot Noir Village wine	6.50	29.-	
Red			
Château d'Aiguilhe Castillon - Côtes de Bordeaux 2018			69.-
Garanoir La Cave Montreux Riviera - Lavaux AOC			59.-
Clos du Rocher Yvorne Grand Cru - Chablais AOC			49.-
Cure d'Attalens Chardonne Grand Cru - Lavaux AOC			49.-
Alta - Yarí Malbec	7.-		49.-
Pinot Noir La Cave Montreux Riviera - Lavaux AOC	5.50		39.-
Wine of the Month	6.-		

A taste of Switzerland

