



Entrée

Salade de Saison 14.-

Planchette Grütli 28.- / 49.- / 59.-
jambon, viande séchée, pâté, fromage

Ceviche Péruvien 28.- / 36.-

poisson cru, salade, oignon rouge, chips de bananes plantain, coriandre

Plats principaux

Plat du Jour avec une entrée (seulement à midi) 23.-

Salade de Poulpe 28.-

poulpe, tomates cerises, huile d'olive, salade, poivron, avocat, ail, chips de bananes plantain

Salade Estivale (Sans gluten) 28.-

melon, avocat, poulet, salade, pignons de pin

Fricassée de veau façon zurichoise 36.-

filets de veau, champignons et oignons, liés par une sauce crémeuse au vin blanc.
gratin dauphinois ou frites

Entrecôte de Boeuf, Sauce Champignons & Morilles 42.-
avec salade, gratin dauphinois ou frites

Spécialités

Fondue au fromage 200gr 26.- / 300gr 39.-

moitié-moitié accompagnée de pommes de terre, pain, oignons et cornichons

Croûte au fromage 26.-

Pain grillé, fromage fondu, œuf, vin blanc

Fondue Bourguignonne (Boeuf 200gr par personne) 42.-

accompagnée de frites et de sauces variées*
(pour 2 personnes minimum)

*supplément de viande 25.-

Desserts

Crème brûlée 9.-

Raisins à la lie avec glace vanille 12.-

Griottes au Kirsch et glace vanille 12.-

Meringues et Double Crème de La Gruyère 12.-

Nous informons notre aimable 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 : bœuf et veau (Suisse), poisson (France), charcuterie (Gruyère), fromage (Châtel-Saint-Denis)

Réservations: 079 239 14 45 / 021 963 42 65 - Wifi: Grutli2022 / Grutli-Gloria-2022



Starters

Seasonal Salad 14.-

Grütli Board 28.- / 49.- / 59.-
Ham, dried meat, pate, cheese

Peruvian Ceviche 28.- / 36.-
Fresh fish, red onion, lettuce, plantain chips, coriander

Main Dishes

Daily Special with a starter (lunch only) 23.-

Octopus Salad 28.-
Octopus, cherry tomatoes, olive oil, lettuce, bell pepper

Estivale Salad (gluten-free) 28.-
melon, avocado, chicken, lettuce, pine nuts

Veal Fricassee Zurich Style 36.-
Veal fillets, mushrooms and onions, bound together in a
creamy white wine sauce.
Dauphinoise potatoes or French fries

Beef Entrecôte with Mushroom Sauce 42.-
Served with salad, gratin dauphinois or French fries

Specialties

Cheese Fondue 200gr 26.- 300gr 39.-
Traditional moitié-moitié cheese fondue accompanied by potatoes, bread,
small onions, pickles

Swiss Cheese Croûte 26.-
Toasted bread, melted cheese, egg, white wine sauce.

Beef Fondue (200gr of beef per person) 42.-
Accompanied by french fries and various sauces*
(for a minimum of 2 people)
*meat supplement 25.-

Desserts

Crème Brûlée 9.-
Grapes macerated in wine lees, served
with vanilla ice cream 12.-
Cherries soaked in Kirsch (alcohol) with vanilla ice cream 12.-
Meringues with Gruyère Double Cream 12.-

**We would like to inform our valued customers that, in order to ensure the smooth
operation of our service and due to limited seating, our dishes and menus are
designed for one person.**

Origins: Beef, veal (Switzerland), fish (France), cured meats (Gruyère),
cheese (Châtel-Saint-Denis)

Réservations: 079 239 14 45 / 021 963 42 65 - Wifi: Grutli2022 / Grutli-Gloria-2022

BOISSONS

Minérales

Coca, Coca Zero, Thé Froid, Limonade, Jus de pomme - 33cl	4.5
Schweppes, Chinotto, Crodino Rosso - 20cl	5.5
Eau plate / gazeuse	33cl - 4.5 / 75cl - 7.5

Boissons Chaudes

Ristretto, Espresso, Café, Thé Chaud	4
Cappuccino, latte macchiato	5.5
Café deca	4.5

Bières

Pression

Bell Blonde	2.5cl - 4.5 / 5.0dl 7.5
Rye River Coastal IPA	2.5cl - 5.5 / 5.0dl 8.5
Panaché, Monaco	2.5cl - 4.5 / 5.0dl 7.5

Bouteilles

Warsteiner Bière Sans Alcool 0.0% - 33cl	6.5
Wittekop Blanche	6.5

Alcool

Whisky, Vodka, Rhum, Tequila 4cl *accompagnement	13
---	----

Apéritifs

Martini rouge / blanc - 4cl	5.5
Campari- 4cl	6
Blanc cassis	6.5
Pastis - 4cl	5.5
Tequila -4cl	6.5
Rhum	6.5
Prosecco - 1dl	9

Cocktails

Caipirinha	13
Aperol Spritz	13
Gin Tonic	13
Cuba Libre	13

Digéstifs

Grappa - 4cl	6.5
Limoncello - 4cl	6.5
Amaretto - 4cl	6.5
Baileys - 4cl	6.5
Calvados - 4cl	6.5
Abricotine - 4cl	6.5
Williamine - 4cl	6.5
Vieille prune - 4cl	6.5
Mirabelle - 4cl	6.5

Vins

Blancs

	10cl	50cl	70cl
Vin du village Chasselas	5.5		33
Clos de Plan-Chailly Chasselas	6		39
Cure d'Attalens Grand Cru Chardonne	7		49
Yvorne Château Maison Blanche - Chablais			49

Rosés

Rosé de Pinot Noir Vin du village	6.5	29	
Oeil de Perdrix	6.5		42

Rouges

Pinot Noir Maison Grütli	5.5		39
Cure d'Attalens Grand Cru - Chardonne	7		49
Yvorne Clos de Rocher - Grand Cru			49
Alta - Yari Malbec			49
Montreux Garanoir			59
Château D'Aiguilhe Castrillon, côtes de Bordeaux			69
Champagne			79

Alcool free wine

Vintense Chardonnay 0,0%	5.5		
--------------------------	-----	--	--

Toute l'équipe du Grütli vous souhaite un très bon appétit

Nous n'acceptons pas les paiements par carte American Express.

Nous sommes à votre écoute. Sur demande, nous vous donnerons les informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances alimentaires.

**Réservations: 079 239 14 45 / 021 963 42 65 -
Wifi: Grutli2022 / Grutli-Gloria-2022**



Un goût de la Suisse



Menu Degustation 1

Planchette Grütli

jambon, viande séchée, pâté, fromage

Fondue au Fromages

moitié-moitié avec des pommes de terre, du pain, des petits oignons et des cornichons
200gr par personne

Dessert

Meringue et Double Crème de La Gruyère

CHF 49.-

Menu Degustation 2

Planchette Grütli

jambon, viande séchée, pâté, fromage

Croûte au fromage

Pain grillé, fromage fondu, œuf, vin blanc, touche d'ail

Dessert

Meringues et double crème de La Gruyère

CHF 49.-

Menu Degustation 3

(pour 2 personnes minimum)

Salade de Saison

Fondue Bourguignonne

(200gr Boeuf par personne)
avec ses sauces et frites

CHF 59.-

Nous informons notre aimable clientèle, qu'à des fins de bon fonctionnement et vu nos places limitées, nos plats et menus sont prévus pour une personne.



A taste of Switzerland



Tasting Menu 1

Grütli Board

Ham, dried meat, pate, cheese

Cheese Fondue

½ and ½ cheese accompanied by potatoes, bread, small onions, pickles
(200gr per person)

Dessert

Meringue and Gruyère double cream

CHF 49.-

Tasting Menu 2

Grütli Board

Ham, dried meat, pate, cheese

Cheese Croute

Grilled bread, melted cheese, egg, white wine sauce with a touch of garlic

Dessert

Meringue and Gruyère double cream

CHF 49.-

Tasting Menu 3

(for 2 people minimum)

Seasonal Salad

Beef Fondue

(200gr of beef per person)

Accompanied by french fries and various sauces

CHF 59.-

We would like to inform our valued customers that, in order to ensure the smooth operation of our service and due to limited seating, our dishes and menus are designed for one person.

