

Vorspeisen

Kleiner Menusalat	7.50
Gemischter Salatteller	13.50
Wurst-Käse-Salat	
Zwiebeln Tomaten Essiggurken Salatbouquet Brot	19.50
Gemüsesuppe mit Croûtons	12.00
Hobelkäseplättli (für 2 Personen)	21.00

Hauptspeisen

Raclette à discrétion

Käsesorten: Nature Paprika Pfeffer Kräuter	
Beilagen: Brot Kartoffeln Essiggemüse	
Speckwürfel	
inklusive Mineral und Softgetränke	
Erwachsene	39.00
Kinder	24.00

Portion Raclette	16.00
Äpller-Käseschnitte Raclettekäse nach Wahl	17.00
Engstligen-Käseschnitte mit Speck und	
Spiegelei Raclettekäse nach Wahl	21.00
Rösti Nature	21.00
Äpller-Rösti Raclettekäse nach Wahl	23.00
Engstligen-Rösti mit Speck und	
Spiegelei Raclettekäse nach Wahl	25.00
Rindsgeschnetzeltes Zürcher Art	
mit Rösti Zwiebeln Champignons Weisswein	32.50
Cordon Bleu mit Rösti oder gemischtem	
Salat Kalb Trockenfleisch Raclettekäse nach Wahl	36.00
Älplermagronen	
vegetarisch	21.00
mit Speck	24.00
Kinderportion Mini (1-6 Jahre)	8.00
Kinderportion Maxi (7-12 Jahre)	12.00

Desserts

Nussgipfel	5.50
Früchtewähe	ohne Rahm 7.50
	mit Rahm 9.00
Ovomaltine-Mousse	6.50
Zwei Meringues mit Rahm	9.50
Schoggi Lava Törtchen mit Rahm	8.50

Softgetränke

	3dl	5dl	1l
Wasser aus der eigenen Quelle			
still mit Kohlensäure	3.00	4.00	7.00
Sinalco Cola Sinalco Cola Zero	4.00	5.00	9.00
Sinalco Rivella rot Eistee	4.00	5.00	9.00
Apfelschorle Elmer Citro	4.00	5.00	9.00
Ramseier Huustee PET		6.00	

Bier | Moscht

Cardinal Spéciale	3.3dl	6.50
Feldschlösschen Bügel	5dl	6.50
Schneider Weisse	5dl	7.50
Bärgbier hiesigs	3.3dl	7.50
Feldschlösschen alkoholfrei	3.3dl	6.50
Rugenbräu Panaché	3.3dl	6.50
Ramseier Suure Moscht klar	4.9dl	6.50
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei	4.9dl	6.50

Heissgetränke

Tee	2.3dl	5.00
Kanne Tee	1l	12.00
Kaffee Espresso		5.00
Doppelter Espresso		6.00
Schale Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		5.50
Caotina Ovomaltine		5.50
Punsch Apfel Orange Waldbeere		5.00

Unsere Herzenswärmer

Huuskaffi mit Haselnusslikör 20.0 Vol. %	7.80
Kaffi Baileys 16.0 Vol. %	7.80
Schoggi Ovo Baileys 16 Vol. %	7.80
Kaffi Amaretto 28.0 Vol. %	7.80
Schümli Pflümli 37.5 Vol. %	7.80
Kaffi Rum 37.5 Vol. %	7.50
Kaffi Luz Fertig 37.5 Vol. %	7.50
Holdrio Hagebuttentee + Zwetschgen 37.5 Vol. %	7.00
Fröschli Pfefferminztee + grüner Vodka 17.0 Vol. %	7.00
Müntschli Pfefferminztee + Zwetschgen 37.5 Vol. %	7.00
Jägertee 40.0 Vol. %	7.00
Glühwein 17.0 Vol. %	7.00
Coretto Grappa 41.5 Vol. %	9.50

Aperitifs & Longdrinks

Martini Bianco 15.0 Vol %	4 cl	7.50
Campari 25.0 Vol %	4 cl	8.00
Cynar 16.5 Vol. %	4 cl	7.50
Campari Orange		10.00
Cynar Soda		10.00
Gespritzter Weisswein süss sauer	2 dl	9.00
Aperol Spritz		12.00
Martini Spritz		12.00
Limoncello Spritz		12.00
Hugo		12.00
Rum Sinalco Cola Escape 37.5 Vol %		10.00
Gin Tonic Tanqueray 47.3 Vol %		12.00

Aperitifs alkoholfrei

Sanbitter	1 dl	5.00
Orangensaft	3 dl	6.00
Tonic Water	3 dl	6.00
Non-alcoholic Spritz		11.00
Gin Tonic Tanqueray 0.0 %		11.00

Digestifs

Vieille Prune Distillerie Studer 42.0 Vol %	2 cl	9.00
Vieille Poire Distillerie Studer 36.0 Vol %	2 cl	9.00
Fassbind Abricot 40.0 Vol %	2 cl	9.00
Grappa di Merlot Ticinese 41.5 Vol %	2 cl	7.00
Grappa Giare 45.0 Vol %	2 cl	11.00
Heuschnaps Likör 25.0 Vol %	4 cl	7.00
Appenzeller 29.0 Vol %	4 cl	7.00
Baileys 17.0 Vol %	4 cl	7.00
Röschтели Kaffeelikör		
aus Adelboden 30.0 Vol %	4 cl	7.00

Flaschenwein glasweise geniessen

Weisswein

Molignon AOC		
Mathier, Salgesch VS	1 dl	6.00
Rebsorte: Chasselas	7.5 dl	52.00

Johannisberg AOC		
Domaines Chevaliers, Salgesch VS	1 dl	7.00
Rebsorte: Sylvaner	7.5 dl	52.00

Petite Arvine AOC		
Domaines Chevaliers, Salgesch VS	1 dl	8.50
Rebsorte: Petite Arvine	7.5 dl	57.00

Rotwein

Humagne Rouge AOC		
Domaines Chevaliers, Salgesch VS	1 dl	8.50
Rebsorte: Humagne Rouge	7.5 dl	61.00

Prosecco

Gemin Valdobbiadene Brut DOCG	1 dl	7.50
Empfehlung: ideal zum Anstossen	7.5 dl	52.00

Weisswein | Roséwein

Johannisberg AOC	7.5dl	52.00
Domaines Chevaliers, Salgesch VS		
Rebsorte: Sylvaner		
Aromen von weissen Früchten, Birnen und Röstmandeln.		

Petite Arvine AOC	7.5dl	57.00
Domaines Chevaliers, Salgesch VS		
Rebsorte: Petite Arvine		
Exotische Aromen von Grapefruit und Limetten. Die Struktur ist ausgeglichen mit der leichten Säure und einem salzigen Hauch, die ihm eine herrliche Frische verleihen.		

Molignon AOC	7.5 dl	52.00
Mathier, Salgesch VS		
Rebsorte: Chasselas		
Brillante Farbe mit goldenen Reflexen. Die sonnenverwöhnte Ernte zeichnet sich durch viel Volumen und eine zurückhaltende Säure aus. Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, das auch an Dörrobst erinnern mag. Im Gaumen zeigt er Reife und Ausgeglichenheit.		

Cuvée Madame Rosmarie 7.5 dl 59.00

Mathier blanc AOC

Rebsorte: Chasselas

Brillante Farbe mit goldenen Reflexen. Die sonnenverwöhnte Ernte zeichnet sich durch viel Volumen und eine zurückhaltende Säure aus. Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, das auch an Dörrobst erinnern mag. Im Gaumen zeigt er Reife und Ausgeglichenheit.

Nobler Rosé 7.5 dl 56.00

Nadine Saxer, Neftenbach ZH

Rebsorte: Pinot Noir

Dieser Rosé zeigt in der Nase eine dezente Note von Quitte sowie Zitrusaromatik, im Gaumen ist dieser Wein geprägt von einer erfrischenden, spritzigen Art.

Rotwein

Humagne Rouge AOC 7.5 dl 61.00

Domaines Chevaliers, Salgesch VS

Rebsorte: Humagne Rouge

Rustikale Nase mit fruchtigen Noten von wilden Beeren und einem Hauch Pfeffer. Geschmeidige Struktur, würzige Tannine, mittlerer Körper. Aus den besten Parzellen des Weinguts, sorgfältig vinifiziert.

Quintus AOC 7.5 dl 56.00

Weingut Lindetröpfli, Uhwiesen ZH

Rebsorte: Acolon, Dornfelder

Der Quintus zeichnet sich durch eine intensive, dunkle Farbgebung und Aromen von Pflaumen und Brombeeren aus. Sein runder Abgang verleiht ihm einen südländischen Charakter. Ein grosser Anteil der Trauben wird nach der Amarone-Methode luftgetrocknet, was dem Wein eine grosse Fülle und viel Charakter verleiht.

Nobler Pinot Noir VDP 7.5 dl 62.00

Nadine Saxer, Neftenbach ZH

Rebsorte: Pinot Noir

In der Nase präsentiert sich dieser Rotwein reiffruchtig mit einem Hauch Röstaromatik, im Gaumen geprägt durch einen schönen Schmelz, gehaltvoll und langanhaltend im Abgang.

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt. Der Ausschank von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren (Wein, Bier und Apfelwein) respektive 18 Jahren (Spirituosen, Aperitifs und Alcopops) ist verboten.