



Willkommen Lieber Gast

UNSERE PASSION

DIE EIGERNORDWAND
«ANSPRUCHSVOLL - HERAUSFORDERND - FACETTENREICH»

GESCHÄTZTER GAST

HERZLICH WILLKOMMEN IM BERGRESTAURANT EIGERNORDWAND. DIESE DREI KRÄFTIGEN BEGRIFFE SAGEN VIEL AUS, DAHER HABEN AUCH WIR UNS DIESE ALS ORIENTIERUNG & MOTIVATION ZUM VORBILD GENOMMEN.

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN MIT GUTEM AUS KÜCHE UND KELLER.

TAG FÜR TAG GEBEN WIR UNSER BESTES, DAMIT IHR AUFENTHALT UNVERGESSLICH WIRD UND SIE SICH NACH «STRICH UND FADEN» VERWÖHNT FÜHLEN.

GERNE **UNTERSTÜTZEN** WIR DICH BEI DER PLANUNG, SEI ES EIN AUSFLUG ODER EINEM ANDEREN EVENT. ZÖGERE NICHT UND LASSE UNS DAS GEWÜNSCHTE, **INDIVIDUELLE ANGEBOT** FÜR DICH ZUSAMMENSTELLEN.

WIR **FREUEN** UNS, DICH ZU BEGRÜSSEN UND WÜNSCHEN DIR VIEL SPASS BEIM SCHÖNSTEN DING DES LEBENS, ESSEN & TRINKEN

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN UND / ODER INTOLERANZ AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIERT DICH UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

MICO GABRIEL
GASTGEBER KÜCHENCHEF

SOWIE DAS GESAMTE
EIGERNORDWAND-TEAM

Willkommen Lieber Gast



UNSERE PASSION

FLEISCH & FISCH HERKUNFTSDEKLARATION

WIR LEGEN GROSSEN WERT AUF ARTGERECHTE TIERHALTUNG UND QUALITATIV HOCHSTEHENDE FLEISCH- UND FISCHPRODUKTE. AUS DIESEN GRÜNDEN BEZIEHEN WIR UNSERE PRODUKTE VON LIEFERANTEN, WELCHE UNSEREN QUALITÄTSNORMEN GERECHT WERDEN UND WELCHEN WIR UNSER VOLLES VERTRAUEN SCHENKEN KÖNNEN. IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN GUTEN APPETIT UND EINEN TOLLEN AUFENTHALT BEI UNS IM RESTAURANT EIGERNORDWAND.

MÖCHTEST DU **TEILEN**? KEIN PROBLEM, WIR VERRECHNEN CHF 7.00 PRO ZUSÄTZLICHEN TELLER. **BEILAGEN WECHSELN**? AUCH KEIN PROBLEM, HIER VERRECHNEN WIR CHF 5.00.

DIE **WARTEZEIT ÜBERBRÜCKEN**? DANN HOLE DIR EIN GESELLSCHAFTSSPIEL BEI UNS VORBEI.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN UND / ODER INTOLERANZ AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

SHARING CHARGE: CHF 7.00

SIDE DISH CHANGE: CHF 5.00

SUPPLÉMENT POUR PARTAGER UN PLAT : CHF 7.00

CHANGEMENT D'ACCOMPAGNEMENT : CHF 5.00

RIND SCHWEIZ / LACHS NORWEGEN
KALB SCHWEIZ / KÄSE PRODUKTE REGIONAL/SCHWEIZ
POULET SCHWEIZ / FLEISCHERZEIGNISSE SCHWEIZ
SCHWEIN SCHWEIZ
KABELJAU NORDWEST PAZIFIK / GARNELEN VIETNAM/THAILAND

AUCH VEGETARISCH ERHÄLTlich (GLEICHER PREIS)
AUSSI VÉGÉTARIEN (MÊME PRIX) | ALSO VEGETARIAN (SAME PRICE)



AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich (GLEICHER PREIS)
AUSSI SANS GLUTEN (MÊME PRIX) | ALSO GLUTEN FREE (SAME PRICE)



AUCH VEGAN ERHÄLTlich (GLEICHER PREIS) FRAGE UNSER PERSONAL
AUSSI VÉGÉTALIEN (MÊME PRIX) | ALSO VEGAN (SAME PRICE)



PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
TOUS LES PRIX EN FRANCS SUISSES STATUTAIRE TVA INCLUSE.
ALL PRICES IN SWISS FRANCS STATUTORY VAT INCLUDED

Zinörgele KARTE



FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

KLEINES FRÜHSTÜCK / SMALL BREAKFAST 15.50

BROT, GIPFELI, BUTTER, KONFITÜRE, SCHINKEN- UND KÄSETELLER,
KAFFEE, MILCH ODER TEE, EIN GLAS ORANGENSAFT
BREAD, CROISSANT, BUTTER, JAM, HAM-CHEESEPLATE
COFFEE, MILK OR TEA, A GLASS OF ORANGEN JUICE

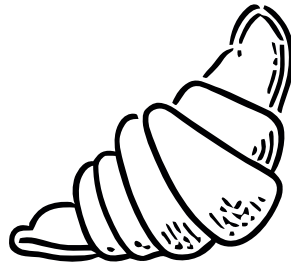


GROSSES FRÜHSTÜCK / BIG BREAKFAST 19.50

BROT, GIPFELI, BUTTER, KONFITÜRE, SCHINKEN- UND KÄSETELLER,
SPECK, SPIEGELEI
KAFFEE, MILCH ODER TEE, EIN GLAS ORANGENSAFT
BREAD, CROISSANT, BUTTER, JAM, HAM-CHEESEPLATE, BACON,
FRIED EGG
COFFEE, MILK OR TEA, A GLASS OF ORANGEN JUICE



**WIR SERVIEREN EUCH VON 09:00 UHR - 10:30 UHR UNSER
FRÜHSTÜCK.**



Sommer KARTE



VORSPEISE / GRÜNES

CÄSAR SALAD MIT POULEDSTREIFEN 18.80

SALADE CÉSAR AUX LANIÈRES DE POULET
CAESAR SALAD WITH CHICKEN STRIPS



GEMISCHTER SALATTELLER* MIT GEGRILLTER ANANAS UND WAHLWEISE MIT:

ASSIETTE DE SALADE MIXTE À L'ANANAS GRILLÉ AVEC:
MIXED SALAD PLATE WITH GRILLED PINEAPPLE WITH:

HAUSGEMACHTEN FRÜHLINGSROLLEN 30.00

SERVIERT MIT EINER SWEET-CHILI SAUCE
ROULEAUX DE PRINTEMPS & SWEET-CHILI SAUCE
SPRING ROLLS & SWEET-CHILI SAUCE



GRILLIERTES SCHWEINS STEAK MIT BBQ SAUCE 33.80

FILET DE PORC GRILLÉ À LA SAUCE BBQ
GRILLED PORK FILLET WITH BBQ SAUCE

GEGRILLTES LACHSFILET MIT DILLSAUERRAHMDIPP 32.50

FILET DE SAUMON GRILLÉ AVEC SAUCE À LA CRÈME À L'ANETH
GRILLED SALMON FILLET WITH DILL SOUR CREAM SAUCE

Sommer KARTE



HAUPTGANG

KÄSE - CERVELATSALAT 20.50 / 27.50
AUSGARNIERT MIT BLATTSALAT UND ESSIGGEMÜSE
SALADE DE SAUCISSES ET FROMAGE GARNIE DE LAITUE ET DE
LÉGUMES MARINÉS
SWISS SAUSAGE AND CHEESE SALAD GARNISHED WITH LETTUCE
AND PICKLED VEGETABLES

CLUBSANDWICH MIT GERÄUCHTEM PASTRAMI 30.50
SERVIERT MIT SALAT, EI, MAYONNAISE UND POMMES
SANDWICH CLUB AU PASTRAMI FUMÉ SERVI AVEC SALADE, ŒUF,
MAYONNAISE ET FRITES
CLUB SANDWICH WITH SMOKED PASTRAMI SERVED WITH SALAD,
EGG, MAYONNAISE AND FRIES

LAUWARMER LAUCH-KÄSE-KUCHEN 23.80
MIT SALATBOUQUET GARNIERT
SERVIERT MIT SAUERRAHMDIPP
GÂTEAU TIÈDE AUX POIREAUX ET AU FROMAGE GARNI DE BOUQUET
DE SALADE
SERVI AVEC UNE TREMPETTE À LA CRÈME SURE
LAW WARM LEEK AND CHEESE CAKE GARNISHED WITH SALAD
BOUQUET SERVED WITH SOUR CREAM DIP

DESSERT

BEERENKUCHEN MIT RAHM 9.50
GÂTEAU AUX BAIES ET À LA CRÈME
BERRY CAKE WITH CREAM

Vor Speisen KARTE



SUPPEN



GERSTENSUPPE 9.00 / 14.50

ROLLGERSTE MIT GEMÜSEWÜRFELCHEN UND EINER RAHMHAUBE
POTAGE D'ORGE AVEC DES LÉGUMES GARNIE D'UNE CRÈME
FOUETTÉE

BARLEY SOUP WITH VEGETABLES TOPPED WITH A CREAM DOLLOP

MIT RINDSWÜRSTLI «HÜTTENZAUBERLI» + 3.00

AVEC SAUCISSE DE BŒUF

WITH BEEF SAUSAGE

PIKANT GULASCHSUPPE 12.50 / 17.50

RINDFLEISCHWÜRFEL, KARTOFFELN, PEPPERONI UND PAPRIKA
POTAGE DE GOULACHE AUX CUBES DE BŒUF, POMMES DE TERRE,
POIVRONS ET PAPRIKA

GOULASH SOUP WITH BEEF CUBES, POTATOES, BELL PEPPERS AND
PAPRIKA

Vorspeisen KARTE



KALTES

BUNTER BLATTSALAT* 9.00 / 13.00



CROÛTONS UND GERÖSTETEN KERNEN

SALADE VERTE AVEC CROÛTONS ET GRAINES GRILLÉES

MIXED LEAF SALAD WITH CROUTONS AND ROASTED SEEDS

GEMISCHTER SALATTELLER* 11.50 / 14.50



BLATT- & GEMÜSESALATE MIT CROÛTONS UND GERÖSTETEN
KERNEN

SALADE MÊLÉE DE SAISON AVEC CROÛTONS ET GRAINES GRILLÉES

MIXED SEASONAL VEGETABLE SALAD WITH CROUTONS AND
ROASTED SEEDS

«**EIGERNORDWAND**» RINDSTATAR 140G 28.00



MIT ESSIGGEMÜSE, KAPERN UND OLIVEN GARNIERT

TARTARE DE BŒUF À LA "HÜTTENZAUBER" SERVI AVEC PAIN

GRILLÉ, LÉGUMES MARINÉS, CÂPRES ET OLIVES

«HÜTTENZAUBER» BEEF TARTARE SERVED WITH TOAST, GARNISHED
WITH PICKLED VEGETABLES, CAPERS AND OLIVES

***HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN:**

FRANZÖSISCH, ITALIENNE, ESSIG & ÖL

*SAUCE À SALADE FAITES MAISON: FRANÇAISE, ITALIENNE,
VINAIGRE & HUILE

*OUR HOMEMADE SALAD SAUCE: FRENCH, ITALIAN, VINEGAR & OIL

Hauptgang KARTE



ZU JEDER ZEIT..

PORTION HOBELKÄSE AUS GRINDELWALD 23.00
PORTION FROMAGE À REBIBES DU GRINDELWALD
CHEESE FROM GRINDELWALD



EIGERNORDWAND TELLER 37.50
GRINDELWALDER BERGKÄSE, TROCKENFLEISCH, ROHSCHINKEN,
TROCKENWURST, ESSIGGEMÜSE UND CHUTNEY
ASSIETTE FROID COMPOSÉ DE FROMAGE DES MONTAGNES DE
GRINDELWALD, VIANDE SÉCHÉE,
LÉGUMES AU VINAIGRE ET CHUTNEY
COLD PLATE WITH MOUNTAIN CHEESE FROM GRINDELWALD,
CURED MEATS, PICKLED VEGETABLES AND CHUTNEY



«EIGERNORDWAND» RINDS BURGER 30.00
NACH HAUSEIGENEM REZEPT
ZWIEBELCONFIT, GRINDELWALDER RACLETTE UND SPECK MIT
COCKTAILSAUCE
HAMBURGER DE BŒUF AVEC OIGNON CONFIT, FROMAGE RACLETTE
DE GRINDELWALD, LARD ET SAUCE COCKTAIL
JUICY BEEF BURGER WITH ONION CONFIT, GRINDELWALD
RACLETTE, BACON AND COCKTAIL SAUCE

ALS XXL 35.00

«GREEN MOUNTAIN BURGER» 28.50
BIO-ERBSEN-PATTY MIT GRINDELWALDER RACLETTE, TOMATEN,
RUCOLA UND COCKTAILSAUCE
HAMBURGER AVEC BOULETTE DE SOJA BIO, RACLETTE DE
GRINDELWALD, TOMATES, ROQUETTE ET SAUCE COCKTAIL
BURGER WITH ORGANIC SOY PEA PATTY, GRINDELWALD RACLETTE,
TOMATOES, ROCKET AND COCKTAIL SAUCE



*ALLE BURGER SERVIEREN WIR IN EINEM SESAM BUN UND
MIT POMMES FRITES*

*NOUS SERVONS TOUTS NOS HAMBURGERS DANS UN PAIN DE PLUSIEURS
CÉRÉALES ET DES POMMES FRITES
WE SERVE ALL BURGERS IN A MULTIGRAIN BUN AND WITH FRIES*

Hauptgang KARTE



RÖSTI & KÄSE

RÖSTI «EDELWEISS» 25.50



MIT GRINDELWALDER RACLETTE ÜBERBACKEN MIT SPECK,
ZWIEBELN UND EINEM SPIEGELEI

RÖSTI AU FOUR AVEC RACLETTE DE GRINDELWALD GARNIE DE
LARD GRILLÉ, OIGNONS ET ŒUF AU PLAT

RÖSTI BAKED WITH GRINDELWALD RACLETTE TOPPED WITH
BACON, ONIONS AND A FRIED EGG

KÄSESCHNITTEN 25.50



MIT HINTERSCHINKEN UND GRINDELWALDER RACLETTE
ÜBERBACKEN, ESSIGGEMÜSE UND EINEM SPIEGELEI

LA CROÛTE AU FROMAGE ET JAMBON SERVI AVEC DES LÉGUMES
MARINÉS ET UN ŒUF AU PLAT

TOASTED CHEESE BREAD WITH HAM SERVED WITH PICKLED
VEGETABLES AND A FRIED EGG

EIGERNORDWAND KÄSEFONDUE PRO PERSON 28.50



SERVIERT MIT GESCHWELLTI, BROT UND ESSIGGEMÜSE

FONDUE AU FROMAGE SERVIE AVEC POMMES DE TERRE CUITES,
PAIN ET LÉGUMES MARINÉ

CHEESE FONDUE SERVED WITH COOKED POTATOES, BREAD AND
PICKLED VEGETABLES

Hauptgang KARTE



PASTA

HAUSGEMACHTE GNOCCHI 20.50 / 27.50 
MIT PILZRAGOUT UND ÜBERBACKEN MIT KÄSE
GNOCCHIS MAISON AU RAGOÛT DE CHAMPIGNONS ET FROMAGE DE
MONTAGNE DE GRINDELWALD
HOMEMADE GNOCCHI WITH MUSHROOM RAGOUT AND
GRINDELWALD MOUNTAIN CHEESE

Hauptgang KARTE



KLASSIKER

ÄPLERMAGGRONEN 20.50 / 24.50



MACARONI AUX POMMES DE TERRE, LARDONS ET SAUCE AU FROMAGE À LA CRÈME.

SERVI AVEC OIGNONS RÔTIS, PURÉE DE POMMES ET SAUCISSE DE BŒUF

MACARONI WITH POTATOES AND BACON ON CREAM CHEESE SAUCE. SERVED WITH ROASTED ONIONS, APPLE PURÉE AND A BEEF SAUSAGE

EIGERNORDWAND KALBSBRATWURST 25.50



AN ZWIEBELSAUCE MIT POMMES FRITES ODER RÖSTI

SAUCISSE DE VEAU SERVIE AVEC UNE SAUCE AUX OIGNONS, FRITES OU RÖSTI

VEAL SAUSAGE SERVED WITH AN ONION SAUCE AND FRIES OR RÖSTI

WIENER KALBSSCHNITZEL AUS DER PFANNE 44.00

MIT EINER SCHALE PREISELBEEREN UND POMMES FRITES

ESCALOPE DE VEAU SERVIE AVEC CANNEBERGES ET FRITES

VEAL SCHNITZEL SERVED WITH CRANBERRIES AND FRIES

«EIGERNORDWAND» RINDSTATAR 220G 41.50

MIT ESSIGGEMÜSE, KAPERN UND OLIVEN GARNIERT

TARTARE DE BŒUF À LA "HÜTTENZAUBER" SERVI AVEC PAIN GRILLÉ, LÉGUMES MARINÉS, CÂPRES ET OLIVES



«HÜTTENZAUBER» BEEF TARTARE SERVED WITH TOAST, GARNISHED WITH PICKLED VEGETABLES, CAPERS AND OLIVES

Geschichte KARTE



HISTORIE

DIE GESCHICHTE DER EIGERNORDWAND,

AUCH BEKANNT ALS DIE "MORDWAND" AUFGRUND IHRER GEFÄHRLICHKEIT, IST FASZINIEREND UND DRAMATISCH. DIE EIGERNORDWAND IST EINE DER BERÜHMTESTEN UND SCHWIERIGSTEN FELSWÄNDE DER ALPEN UND BEFINDET SICH IM BERNER OBERLAND IN DER SCHWEIZ. SIE ERHEBT SICH FAST 1.800 METER STEIL AUF UND ZIEHT SEIT DEN 1930ER JAHREN BERGSTEIGER AUS ALLER WELT AN, WOBEI ZAHLREICHE EXPEDITIONEN UND TRAGISCHE UNGLÜCKE IM LAUFE DER JAHRE IHRE GESCHICHTE GEPRÄGT HABEN.

FRÜHE VERSUCHE UND ERFOLGE

DER ERSTE DOKUMENTIERTE VERSUCH, DIE EIGERNORDWAND ZU DURCHSTEIGEN, FAND 1935 STATT. ZWEI DEUTSCHE BERGSTEIGER, KARL MEHRINGER UND MAX SEDLMEYER, VERSUCHTEN DIE ERSTBESTEIGUNG, STARBEN JEDOCH TRAGISCH IM VERLAUF IHRES AUFSTIEGS. IHR TOD MARKIERTE DEN BEGINN DER LEGENDE DER EIGERNORDWAND ALS EINER DER GEFÄHRLICHSTEN ANSTIEGE DER WELT.

AM **21. JULI 1938** GELANG ES SCHLIESSLICH EINEM DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHEN TEAM, BESTEHEND AUS ANDERL HECKMAIR, LUDWIG VÖRG, HEINRICH HARRER UND FRITZ KASPAREK, ALS ERSTER DIE NORDWAND ZU DURCHSTEIGEN. SIE NUTZTEN EINE KOMBINIERTE ROUTE, DIE HEUTE ALS "HECKMAIR-ROUTE" BEKANNT IST. DIESE ERFOLGREICHE ERSTBESTEIGUNG WAR EINE SENSATION UND MACHTE DIE NORDWAND WELTWEIT BERÜHMT.

DIE "MORDWAND" UND TRAGÖDIEN

DIE EIGERNORDWAND ERHIELT DEN BEINAMEN "MORDWAND" AUFGRUND DER VIELEN TÖDLICHEN UNFÄLLE, DIE SICH DORT EREIGNETEN. IN DEN ERSTEN JAHRZEHNEN NACH DER ERSTBESTEIGUNG KAMEN VIELE ERFAHRENE BERGSTEIGER UMS LEBEN, WAS DEN RUF DER WAND ALS EXTREM GEFÄHRLICH FESTIGTE. SCHWIERIGE WETTERBEDINGUNGEN, STÄNDIGER STEINSCHLAG UND GLATTE, FAST SENKRECHTE FELSWÄNDE MACHEN DEN AUFSTIEG ZU EINER GROSSEN HERAUSFORDERUNG.

Geschichte KARTE



HISTORIE

TECHNISCHE ENTWICKLUNGEN UND MODERNE BESTEIGUNGEN IN DEN 1950ER UND 1960ER JAHREN MACHTEN TECHNOLOGISCHE ENTWICKLUNGEN IN DER KLETTERAUSRÜSTUNG SOWIE FORTSCHRITTLICHERE KLETTERTECHNIKEN DEN AUFSTIEG SICHERER, ABER DIE NORDWAND BLIEB EIN SYMBOL FÜR MUT UND ABENTEUERLUST. BIS HEUTE ZIEHT SIE ERFAHRENE KLETTERER AN, DIE SICH DER HERAUSFORDERUNG STELLEN WOLLEN. MODERNE BERGSTEIGER SCHAFFEN ES, DIE NORDWAND IN DEUTLICH KÜRZERER ZEIT ZU BEZWINGEN, WAS AUCH AUF DIE VERBESSERTE AUSRÜSTUNG UND BESSERE WETTERVORHERSAGEN ZURÜCKZUFÜHREN IST.

BERÜHMTE EREIGNISSE UND FILME

DIE GESCHICHTE DER EIGERNORDWAND WURDE IN BÜCHERN, DOKUMENTATIONEN UND FILMEN FESTGEHALTEN. EINES DER BEKANNTESTEN WERKE IST HEINRICH HARRERS BUCH „DIE WEISSE SPINNE“, DAS DIE GESCHICHTE DER BESTEIGUNGEN DER NORDWAND ERZÄHLT. 2008 WURDE DIE DRAMATISCHE BESTEIGUNG VON 1936, BEI DER TONI KURZ UND ANDREAS HINTERSTOISSER UMS LEBEN KAMEN, IM FILM „NORDWAND“ THEMATISIERT.

BEDEUTUNG HEUTE

HEUTE IST DIE EIGERNORDWAND EIN BELIEBTES ZIEL FÜR EXTREMBERGSTEIGER UND ABENTEUERER AUS DER GANZEN WELT. TROTZ DER TECHNOLOGISCHEN FORTSCHRITTE BLEIBT SIE EINE ERNSTE HERAUSFORDERUNG, DIE KONZENTRATION, ERFAHRUNG UND MUT ERFORDERT. DIE WAND IST NICHT NUR EIN MONUMENT DES ALPINISMUS, SONDERN AUCH EIN SYMBOL FÜR DIE VERBINDUNG VON MENSCH UND NATUR, VON GEFAHR UND ABENTEUER.

DIE EIGERNORDWAND BLEIBT EINE DER PRESTIGETRÄCHTIGSTEN UND SAGENUMWOBENSTEN KLETTERHERAUSFORDERUNGEN DER WELT.


Dessert KARTE



SÜSSES

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE 9.70 
STRUDEL AUX POMMES FAITES À LA MAISON AVEC SAUCE VANILLE
HOMEMADE APPLESTRUDEL WITH VANILLA SAUCE

KAISERSCHMARREN MIT APFELMUS 14.50 
SORTE DE CRÊPE AVEC RAISINS SECS DÉCHIRÉE SERVIE AVEC
COMPOTE DE POMMES
PANCAKE STRIPS SERVED WITH RAISINS WITH AN APPLESAUCE

HAUSGEMACHTE FRUCHTWÄHEN 7.50 
FRAGEN SIE NACH UNSEREM TAGESANGEBOT
TARTES AUX FRUITS FAIT MAISON – DEMANDEZ DE NOTRE OFFRE
DU JOUR
HOMEMADE FRUIT TARTS – ASK FOR OUR DAILY OFFER

**WEITERE DESSERT FINDEST DU IN UNSERER GLACENKARTE..
Ä GUETÄ**



Wein KARTE

LEGENDE



EIN GAST SITZT IM RESTAURANT, BEKOMMT SEIN GLAS ROTWEIN UND BEGINNT SOFORT, MIT HOCHGEZOGENER AUGENBRAUE ZU SCHNUPPERN WIE EIN TRÜFFELHUND AUF MISSION. DER KELLNER FRAGT FREUNDLICH: „UND, WAS SAGEN IHRE FEINEN SINNE?“

DER GAST RUNZELT DIE STIRN: „HM... ICH SPÜRE AROMEN VON KIRSCHEN, ETWAS EICHE... UND EIN HAUCH VON... ÄH... ENTSCHEIDUNGSSCHWIERIGKEITEN?“

DER KELLNER NICKT ERNST: „JA, DAS KOMMT HIN. DER WEIN IST VOM WINZER, DER NIE WUSSTE, OB ER LIEBER LEHRER ODER ROCKSTAR WERDEN SOLL. AM ENDE WURDE ER EINFACH WINZER – UND HAT SEINE MIDLIFE-CRISIS IN DIE BARRIQUE-FÄSSER GELEGT.“ DER GAST NIMMT EINEN SCHLUCK, GRINST UND SAGT: „SCHMECKT SO, ALS HÄTTE ER DIE RICHTIGE ENTSCHEIDUNG GETROFFEN.“

DER KELLNER:
„DEFINITIV. UND SIE ÜBRIGENS AUCH.“

Wein KARTE



HAUSWEIN ITALIEN

SÜDTIROL

- **MAGICO BIANCO IGT – TENUTA KORNELL** 6.00 / 42.00

REBSORTE: PINOT BLANC

BESCHREIBUNG: MINERALISCH | ANGENEHME SÄURE | APRIKOSE
EIN ELEGANTER WEISSWEIN MIT ALPINEM CHARAKTER. FRISCH,
FEINGLIEDRIG UND HERVORRAGEND ZU VORSPEISEN ODER
LEICHTEN PASTAGERICHTEN.



PUGLIA

- **MAGICO ROSSO IGT – CANTINA AL POCCHIO** 6.00 / 42.00

REBSORTE: PRIMITIVO

BESCHREIBUNG: VANILLE | KIRSCHEN | WEICHER ABGANG
SONNENVERWÖHNTER ROTWEIN AUS SÜDITALIEN MIT
VOLLMUNDIGEM KÖRPER. PERFEKT ZU GEGRILLETEN UND
MEDITERRANER KÜCHE.



TOSCANA

- **STELLE DI NOTTE IGT – TENUTA CAPARZO** 6.50 / 49.00

REBSORTE: SANGIOVESE

BESCHREIBUNG: BROMBEEREN | ERFRISCHENDE SÄURE |
JUGENDLICHE TANNINE
FRISCHER TOSKANER MIT JUGENDLICHER STRUKTUR UND
KNACKIGER FRUCHT. IDEAL ZU ANTIPASTI, PASTA ODER EINEM
MILDEN PECORINO.





Wein
KARTE

HAUBELI 50CL

JOHANNISBERG 27.00
FENDANT 24.50



Wein KARTE



SCHWEIZ

GRAUBÜNDEN

- **MAIENFELDER BLAUBURGUNDER AOC GRAUBÜNDEN - WEINGUT SCHLOSS SALENEGG 2020 69.00** 

BESCHREIBUNG: ELEGANTER PINOT NOIR MIT AROMEN VON ROTEN BEEREN UND FEINER WÜRZE. PASST GUT ZU WILD UND KÄSE.

LUZERN

- **AOC LUZERN BLAUBURGUNDER - WEINGUT BISANG 2024 54.00** 


BESCHREIBUNG: FRUCHTIGER PINOT NOIR MIT NOTEN VON KIRSCH UND EINEM HAUCH VON GEWÜRZEN. IDEAL ZU PASTA UND HELLEM FLEISCH.

WAADT

- **GAMARET AOC LA CÔTE - LES TROIS TERRES 2018 89.00** 

BESCHREIBUNG: REIFER GAMARET MIT DUNKLER FRUCHT, WÜRZIGEM ABGANG UND TIEF.

WALLIS

- **AOC VALAIS PINOT NOIR - CAVE FIN BEC 2023 50.00** 

BESCHREIBUNG: VALAISER PINOT MIT FRISCHER KIRSCHFRUCHT UND HARMONISCHER STRUKTUR.


ZÜRICH

- **DER BESONDERE - NADINE SAXER 2023 59.00** 

BESCHREIBUNG: FRUCHTIG, WÜRZIG UND AUSGEWOGEN - IDEAL FÜR DEN ALLTAG.

- **NOBLER BLAUER ZÜRICH - NADINE SAXER 2023 59.00** 

BESCHREIBUNG: VIELSCHICHTIGER PINOT MIT TYPISCHER ZÜRICH-CHARAKTERISTIK.

- **NOBLER ROSÉ AOC ZÜRICH - NADINE SAXER 2023 51.00** 

BESCHREIBUNG: FRISCHER, BEERIGER ROSÉ MIT FEINER FRUCHTSÜSSE UND GUTEM TRINKFLUSS.

BIEL

- **BIELERSEE AOC SCHAFISER PINOT NOIR** 

DOMAINE VITICOLE DE LA VILLE DE BERNE 2023 61.00

BESCHREIBUNG: SAFTIGER PINOT MIT FRISCHER FRUCHT UND ELEGANTER STRUKTUR.

Wein KARTE




DEUTSCHLAND

RHEINGAU

- **EINS-ZWEI-ZERO CHARDONNAY ALKOHOLFREI LEITZ** 39.00 

BESCHREIBUNG: EIN ALKOHOLFREIER CHARDONNAY MIT FRISCHEN ZITRUSNOTEN UND EINEM HAUCH VON GRÜNEM APFEL. IDEAL ALS APERITIF ODER ZU LEICHTEN VORSPEISEN.

MOSEL

- **RIESLING VDP GUTSWEIN - WEINGUT WWE. DR. H. THANISCH 2022** 48.00 

BESCHREIBUNG: KLASSISCHER MOSEL-RIESLING MIT FEINER SÄURESTRUKTUR, AROMEN VON PFIIRSICH UND APRIKOSE. PASST HERVORRAGEND ZU FISCHGERICHTEN.

ÖSTERREICH

BURGENLAND

- **GEMISCHTER SATZ SHAKE ME - WEINGUT LEITNER 2022** 62.00 
- VIELSCHICHTIGER GEMISCHTER SATZ MIT FLORALEN UND FRUCHTIGEN KOMPONENTEN.

- **ZWEIFELT HEIDEBODEN - WEINGUT LEITNER 2021** 49.00 
- REIFER ZWEIFELT MIT WÜRZE UND DUNKLER BEERENFRUCHT.

Wein KARTE



FRANKREICH

BOURGOGNE

- **BOURGOGNE BLANC AOC CUVÉE EDMÉ - MAISON CHAMPY 2022** 54.00



BESCHREIBUNG: ELEGANTER CHARDONNAY MIT NOTEN VON WEISSEN BLÜTEN UND EINEM HAUCH VON VANILLE. IDEAL ZU GEFLÜGEL UND CREMIGEN SAUCEN.

BORDEAUX

- **CÔTES DE BOURG AOP LE ROC DE CHÂTEAU PUYBARBE - CHÂTEAU PUYBARBE 2020** 42.00



BESCHREIBUNG: KRÄFTIGER ROTWEIN MIT AROMEN VON DUNKLEN BEEREN UND WÜRZIGEN NOTEN. PASST GUT ZU ROTEM FLEISCH.

LOIRE

- **SANCERRE AOC ROUGE - DOMAINE ROGER & DIDIER RAIMBAULT 2022** 51.00



BESCHREIBUNG: PINOT NOIR MIT FEINER FRUCHT UND ELEGANTER STRUKTUR. HERVORRAGEND ZU GEFLÜGEL UND MILDEM KÄSE.

Wein KARTE



ITALIEN

PIEMONTE

- **GAVI DOCG TERRAROSSA - LA ZERBA 2023** 51.00



BESCHREIBUNG: FRISCHER WEISSWEIN MIT NOTEN VON ZITRUSFRÜCHTEN UND WEISSEN BLÜTEN. IDEAL ALS APERITIF ODER ZU MEERESFRÜCHTEN.

VENETIEN

- **LUGANA DOC CAMPOVALENTINO - GIACOMO MONTRESOR 2024** 45.00



BESCHREIBUNG: AROMATISCHER WEISSWEIN MIT AROMEN VON PFIRSICH UND MANDELN. PASST GUT ZU FISCH UND HELLEM FLEISCH.

APULIEN

- **PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - ARE - CAMPI DEANTERA 2022** 46.00



BESCHREIBUNG: VOLLMUNDIGER ROTWEIN MIT INTENSIVEN FRUCHTAROMEN UND WÜRZIGEN NOTEN. IDEAL ZU GEGRILLETEM FLEISCH.

EMILIA-ROMAGNA

- **COSTA DI ROSE SANGIOVESE RUBICONE IGT - UMBERTO CESARI 2024** 8.50 / 62.00



BESCHREIBUNG: EIN ELEGANTER UND FRUCHTBETONTER SANGIOVESE AUS DEM GEBIET RUBICONE MIT AROMEN VON KIRSCHEN, VEILCHEN UND EINEM HAUCH GEWÜRZ. GUT STRUKTURIERT MIT SANFTEN TANNINEN UND FRISCHER SÄURE – EIN VIELSEITIGER ESSENSBEGLEITER, BESONDERS ZU PASTA, PIZZA UND ANTIPASTI.

TOSKANA

- **CHIANTI CLASSICO DOCG - FATTORIA DI VALIANO 2021** 65.00



TYPISCHER CHIANTI MIT SAUERKIRSCHEN, KRÄUTERN UND SANFTEM TANNIN.

Wein KARTE



SPANIEN

RUEDA

- **RUEDA DO SAUVIGNON LIAS FINCA TRESOLMOS - BODEGAS GARCIAREVALO 2023** 40.00



BESCHREIBUNG: FRISCHER SAUVIGNON BLANC MIT AROMEN VON ZITRUSFRÜCHTEN UND TROPISCHEN NOTEN. PERFEKT ALS APERITIF.

VALENCIA

- **VALENCIA DO RESERVA MEGALA - BODEGAS ENGUERA 2021** 45.00



BESCHREIBUNG: KOMPLEXER ROTWEIN MIT AROMEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN. PASST GUT ZU KRÄFTIGEN GERICHTEN.

PORTUGAL

DOURO

- **DOURO DOC ALTANO BRANCO - SYMINGTON FAMILY ESTATES 2023** 36.00



BESCHREIBUNG: FRISCHER WEISSWEIN MIT ZITRUSNOTEN UND MINERALISCHER ELEGANZ. IDEAL ZU FISCHGERICHTEN.

- **DOURO DOC ALTANO TINTO - SYMINGTON FAMILY ESTATES 2022** 37.00



BESCHREIBUNG: FRÜCHTIGER ROTWEIN MIT AROMEN VON ROTEN BEEREN UND FEINEN TANNINEN. PASST GUT ZU PASTA UND FLEISCHGERICHTEN.

Wein KARTE



USA

KALIFORNIEN

- **CHARDONNAY CALIFORNIA WOODHAVEN - WOODHAVEN CELLARS 2023** 34.00



BESCHREIBUNG: WEICHER CHARDONNAY MIT NOTEN VON TROPISCHEN FRÜCHTEN UND VANILLE. GUT ZU GEFLÜGEL UND CREMIGEN GERICHTEN.

- **CABERNET SAUVIGNON MVRK PASO ROBLES - THE HESS FAMILY ESTATES 2021** 90.00



BESCHREIBUNG: KRÄFTIGER ROTWEIN MIT AROMEN VON DUNKLEN BEEREN UND GEWÜRZEN. IDEAL ZU STEAK UND HERZHAFTEN GERICHTEN.

ARGENTINIEN

SALTA

- **AMALAYA VINO TINTO DE CORTE VALLE CALCHAQUÍ - BODEGA AMALAYA 2023** 42.00



BESCHREIBUNG: KRÄFTIGER PRIMITIVO MIT DUNKLER FRUCHT UND LEICHTER RESTSÜSSE.

SÜDAFRIKA

PAARL

- **CHARDONNAY WINE OF ORIGIN PAARL - GLEN CARLOU VINEYARDS 2022** 55.00



REIFER CHARDONNAY MIT NUANCEN VON HONIGMELONE UND EICHE.

Wein KARTE



SCHAUMWEIN

ITALIEN

- **ROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC GOCCIA D'ORO, TREVISO**

7.00 / 48.00

BESCHRIEB: TROCKEN, SEHR FEINE UND BESTÄNDIGE PERLAGE



SÜSSWEIN

ITALIEN

- **MOSCATO D'ASTI DOCG AZIENDA AGRICOLA DEGIORGIS SERGIO,**
61.00

ORANGENBLÜTE | HARMONISCHES GLEICHGEWICHT VON SÜSSE UND SÄURE



Getränke KARTE



WARMES / GÜGS & SOFT

KAFFEE, ESPRESSO 4.70
LATTE MACCHIATO 5.50
SWISSALP (MILCHKAFFEE) 5.50
CAPPUCCINO 5.50
OVOMALTINE / SCHOKOLADE WARM / KALT 5.30
PUNSCH APFEL, ORANGE, WALDBEEREN 5.30
TEE SIROCCO (VERSCHIEDENE SORTEN) 5.30
MILCH WARM / KALT 30 CL 4.00
RAHMZUSCHLAG FÜR MÉLANGE 1.00
GLÜHWEIN 6.50

KAFFEE MIT GÜGS

HÜTTENZAUBERKAFFEE MIT VIEILLE POIRE 4 CL 8.50
KAFFEE EIGERNORDWAND MIT ZIMTLIKÖR 4 CL 8.50
KAFFEE WETTERHORN MIT HAUSMISCHUNG ZWETSCHGEN,
AMARETTO, RUM 4 CL 8.50
KAFFEE MÄTTENBERG MIT HASELNUSSLIKÖR 4 CL 8.50
SCHÜMLI-PFLÜMLI 4 CL 8.50
KAFFEE AMARETTO 4 CL 8.50
KAFFEE BAILEYS 4 CL 8.50
CORRETTO GRAPPA 4 CL 6.50
KAFFEE FERTIG | KAFFEE LUZ 4 CL 6.50
CARAJILLO 2 CL 6.50

OFFEN

EISTEE | COCA-COLA | SPRITE | FANTA | APFELSCHORLEY
20CL 3.50 30CL 5.00 50CL 6.50

HUUS ICETEA

20CL 5.00 30CL 6.50 50CL 7.30

FLASCHEN:

COCA COLA ZERO | ALMDUDLER 33 CL 5.00

TONIC WATER 20CL 5.00
ORANGENSAFT 20CL 5.00
REDBULL 25CL 6.00

EIGERWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE

30CL 2.50
4.25CL 5.00
75CL 7.00

Getränke KARTE



APERERO / SCHNAPS

APERITIFS

MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO, CAMPARI, CYNAR 15%, 25%, 18
VOL.% 4 CL 7.00

RAMAZOTTI 30 VOL.% 4 CL 7.00

APPENZELLER ALPENBITTER 29 VOL.% 4 CL 7.00

ZUSATZ MINERAL, ORANGENSAFT 10 CL 2.00

GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS / SAUER 8.50

HUGO 12.50

APERITIVO SPRITZ 12.50



SPIRITUOSEN

OBSTLER, CHRÜTER, PFLÜMLI, KIRSCH, ZWETSCHGEN, WILLIAMS
37.5-40 VOL.% 2 CL 5.00

VIEILLE PRUNE / POIRE 37.5-40 VOL.% 2 CL 8.50

GOLD LABEL 40 VOL.% 4 CL 8.00

GORDONS GIN 40 VOL.% 4 CL 8.00

XELLENT GIN 40 VOL.% 4 CL 11.00

XELLENT VODKA 40 VOL.% 4 CL 11.00

GREY GOOSE VODKA 40 VOL.% 4 CL 12.00

PURE TROJKA 40 VOL.% 4 CL 8.00

BLUE TROJKA 20 VOL.% 4 CL 8.00

GREEN TROJKA 17 VOL.% 4 CL 8.00

ZUSATZ MINERAL, COLA ODER ORANGENSAFT 10 CL 2.00

ZUSATZ TONIC, BITTER LEMON 20 CL 3.00

SHOTS

BÜNDNER RÖTELI, 22 VOL.% 2 CL 5.00

APPENZELLER 29 VOL.% 2 CL 5.00

GRÜNER-,BLAUER- ODER WEISSER VODKA 17 VOL.% 2 CL 5.00

DIGESTIF

GRAPPA PAESANELLA 41 VOL.% 2 CL 9.00

AMARONE, MOSCATO, BAROLO

BRANDY UND COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP 40 VOL.% 2 CL 8.50

Getränke KARTE



BIER & APFELWEIN

OFFEN

EICHHOF LAGER / PANACHÉ 4.8 VOL.%
20CL 4.00 30CL 5.00 50CL 6.50

BIRRA MORETTI 4.6 VOL.%
20CL 4.50 30CL 5.50 50CL 7.00

FLASCHEN:

CALANDA GLATSCH BÜGELBIER 4.9 VOL.% 40CL 6.50
RUGENBRÄU ZWICKEL NATURTRÜB 4.8 VOL.% 50 CL 7.00
ERDINGER URWEISSE 5.6 VOL.% 50CL 8.00
ERDINGER ALKOHOLFREI 0.4 VOL.% 50CL 7.50
EICHHOF ALKOHOLFREI 0.0 VOL.% 33CL 5.50
CALANDA RADLER 2.0 VOL.% 33CL 5.50
MÖHL APFELWEIN TRÜB MIT
UND OHNE ALKOHOL 4.8 VOL.% 50CL 7.00



DEINEN TISCH
FÜR DAS
NÄCHSTE MAL
RESERVIEREN?

