



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 SIE BEI DER PLANUNG IHRES AUSFLUGES ODER EINEM ANDEREN EVENT.
ZÖGERN SIE NICHT UND LASSEN SIE UNS DAS GEWÜNSCHTE, INDIVIDUELLE ANGEBOT ZUSAMMENSTELLEN.

WIR FREUEN UNS, SIE ZU BEGRÜSSEN UND WÜNSCHEN
IHNEN VIEL VERGNÜGEN.

MICO
GASTGEBER

GABRIEL
KÜCHENCHEF

SOWIE DAS GESAMTE
EIGERNORDWAND-TEAM



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.

* WENN AUF DER KARTE NICHTS ANDERES VERMERKT IST, KÖNNEN DIE MARKIERTEN LEBENSMITTEL MIT ANTIBIOTIKA ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

RIND	SCHWEIZ	LACHS	NORWEGEN
KALB	SCHWEIZ	KÄSE PRODUKTE	REGIONAL/SCHWEIZ
POULET	SCHWEIZ	FLEISCHERZEIGNISSE	SCHWEIZ
SCHWEIN	SCHWEIZ	WILD	ÖSTERREICH / NEUSEELAND / UNGARN
KABELJAU	NORDWEST PAZIFIK	ENTE	FRANKREICH
GARNELN	VIETNAM/THAILAND		



VEGETARISCH

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



GLUTENFREI

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



VEGAN

AUCH VEGAN ERHÄLTlich (GLEICHER PREIS)
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



SUPPEN / POTAGES / SOUPS

	KLEIN	GROSS
HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE <i>POTAGE DU JOUR FAIT À LA MAISON</i> <i>HOMEMADE SOUP OF THE DAY</i>	8.00	13.00
 GERSTENSUPPE <small>VEGETARISCH</small> ROLLGERSTE MIT GEMÜSEWÜRFELCHEN UND EINER RAHMHAUBE <i>POTAGE D'ORGE AVEC DES LÉGUMES GARNIE D'UNE CRÈME FOUETTÉE</i> <i>BARLEY SOUP WITH VEGETABLES TOPPED WITH A CREAM DOLLOP</i>	9.00	14.50
MIT RINDSWÜRSTLI «HÜTTENZAUBERLI» <i>AVEC SAUCISSE DE BŒUF</i> <i>WITH BEEF SAUSAGE</i>		+ 3.00
PIKANT ABGESCHMECKTE GULASCHSUPPE  RINDFLEISCHWÜRFEL, KARTOFFELN, PEPPERONI UND PAPRIKA <i>POTAGE DE GOULACHE AUX CUBES DE BŒUF, POMMES DE TERRE, POIVRONS ET PAPRIKA</i> <i>GOULASH SOUP WITH BEEF CUBES, POTATOES, BELL PEPPERS AND PAPRIKA</i>	11.50	17.50



SALATE & VORSPETSEN / SALADES / SALADS

BUNTER BLATTSALAT*   CROÛTONS UND GERÖSTETEN KERNEN <i>SALADE VERTE AVEC CROÛTONS ET GRAINES GRILLÉES</i> <i>MIXED LEAF SALAD WITH CROUTONS AND ROASTED SEEDS</i>	6.50	9.50
GEMISCHTER SALATTELLER*   BLATT- & GEMÜSESALATE MIT CROÛTONS UND GERÖSTETEN KERNEN <i>SALADE MÉLÉE DE SAISON AVEC CROÛTONS ET GRAINES GRILLÉES</i> <i>MIXED SEASONAL VEGETABLE SALAD WITH CROUTONS AND ROASTED SEEDS</i>	9.50	12.50
«HÜTTENZAUBER» RINDSTATAR 140g  MIT ESSIGGEMÜSE, KAPERN UND OLIVEN GARNIERT <i>TARTARE DE BŒUF À LA "HÜTTENZAUBER" SERVI AVEC PAIN GRILLÉ, LÉGUMES MARINÉS, CÂPRES ET OLIVES</i> <i>«HÜTTENZAUBER» BEEF TARTARE SERVED WITH TOAST, GARNISHED WITH PICKLED VEGETABLES, CAPERS AND OLIVES</i>		27.00

* HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN: FRANZÖSISCH, ITALIENNE, ESSIG & ÖL

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

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



ZU JEDER ZEIT / À TOUT MOMENT / FOR ANYTIME

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

HÜTTENZAUBER TELLER  GLUTENFREI 35.50
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

BURGER

«EIGERNORDWAND» RINDS BURGER NACH HAUSEIGENEM REZEPT 26.00
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 29.50

«GREEN MOUNTAIN BURGER»  VEGETARISCH 26.00
BIO-ERBSENPATTY 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 TOUS NOS HAMBURGERS DANS UN PAIN DE PLUSIEURS CÉRÉALES ET DES POMMES FRITES
WE SERVE ALL BURGERS IN A MULTIGRAIN BUN AND WITH FRIES



KÄSE-UND RÖSTISPEZIALITÄTEN / SPÉCIALITÉS DE FROMAGE ET RÖSTI / CHEESE AND RÖSTI SPECIALITIES

RÖSTI «EDELWEISS»   VEGETARISCH GLUTENFREI	25.50
MIT GRINDELWALDER RACLETTE ÜBERBACKEN MIT SPECK, ZWIEBELN UND EINEM SPIEGELEI <i>RÖSTI AU FOUR AVEC RACLETTE DE GRINDELWALD GARNIE DE LARD GRILLÉ, OIGNONS ET ŒUF AU PLAT</i> <i>RÖSTI BAKED WITH GRINDELWALD RACLETTE TOPPED WITH BACON, ONIONS AND A FRIED EGG</i>	
KÄSESCHNITTEN  VEGETARISCH	25.50
MIT HINTERSCHINKEN UND GRINDELWALDER RACLETTE ÜBERBACKEN, ESSIGGEMÜSE UND EINEM SPIEGELEI <i>LA CROÛTE AU FROMAGE ET JAMBON SERVI AVEC DES LÉGUMES MARINÉS ET UN ŒUF AU PLAT</i> <i>TOASTED CHEESE BREAD WITH HAM SERVED WITH PICKLED VEGETABLES AND A FRIED EGG</i>	
HÜTTENZAUBER KÄSEFONDUE   VEGETARISCH GLUTENFREI	PRO PERSON 27.00
SERVIERT MIT GESCHWELT, BROT UND ESSIGGEMÜSE <i>FONDUE AU FROMAGE SERVIE AVEC POMMES DE TERRE CUTTES, PAIN ET LÉGUMES MARINÉ</i> <i>CHEESE FONDUE SERVED WITH COOKED POTATOES, BREAD AND PICKLED VEGETABLES</i>	

HAUSGEMACHTE PASTA

	KLEIN	GROSS
HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT PILZRAGOUT UND GRINDELWALDER BERGKÄSE  VEGETARISCH <i>GNOCCHIS MAISON AU RAGOUT DE CHAMPIGNONS ET FROMAGE DE MONTAGNE DE GRINDELWALD</i> <i>HOMEMADE GNOCCHI WITH MUSHROOM RAGOUT AND GRINDELWALD MOUNTAIN CHEESE</i>	19.50	26.50
SPARGEL RAVIOLI MIT FRISCHKÄSE, SALBEI UND KÄSE <i>RAVIOLIS D'ASPERGES AU FROMAGE À LA CRÈME, SAUGE ET FROMAGE</i> <i>ASPARAGUS RAVIOLI WITH CREAM CHEESE, SAGE AND CHEESE</i>	19.50	25.50



KLASSIKER / CLASSIQUE / CLASSICS

	KLEIN	GROSS
<p>ÄPLERMAGGRONEN  VEGETARISCH</p> <p>MAGGRONEN MIT KARTOFFELN UND SPECK AN KÄSERAHMSAUCE. SERVIERT MIT RÖSTZWIEBELN, APFELMUS UND EINEM RINDSSWÜRSTLI "HÜTTENZAUBERLI"</p> <p><i>MACARONI AUX POMMES DE TERRE, LARDONS ET SAUCE AU FROMAGE À LA CRÈME.</i></p> <p><i>SERVI AVEC OIGNONS RÔTIS, PURÉE DE POMMES ET SAUCISSE DE BŒUF</i></p> <p><i>MACARONI WITH POTATOES AND BACON ON CREAM CHEESE SAUCE.</i></p> <p><i>SERVED WITH ROASTED ONIONS, APPLE PURÉE AND A BEEF SAUSAGE</i></p>	19.50	23.50
<p>HÜTTENZAUBER KALBSBRATWURST</p> <p>AN ZWIEBELSAUCE MIT POMMES FRITES ODER RÖSTI</p> <p><i>SAUCISSE DE VEAU SERVIE AVEC UNE SAUCE AUX OIGNONS, FRITES OU RÔSTI</i></p> <p><i>VEAL SAUSAGE SERVED WITH AN ONION SAUCE AND FRIES OR RÖSTI</i></p>		24.50
<p>WIENER KALBSSCHNITZEL AUS DER PFANNE  GLUTENFREI</p> <p>MIT EINER SCHALE PREISELBEEREN UND POMMES FRITES</p> <p><i>ESCALOPE DE VEAU SERVIE AVEC CANNEBERGES ET FRITES</i></p> <p><i>VEAL SCHNITZEL SERVED WITH CRANBERRIES AND FRIES</i></p>		36.50
<p>«HÜTTENZAUBER» RINDSTATAR 220G  GLUTENFREI</p> <p>MIT ESSIGGEMÜSE, KAPERN UND OLIVEN GARNIERT</p> <p><i>TARTARE DE BŒUF À LA "HÜTTENZAUBER" SERVI AVEC PAIN GRILLÉ, LÉGUMES MARTINÉS, CÂPRES ET OLIVES</i></p> <p><i>«HÜTTENZAUBER» BEEF TARTARE SERVED WITH TOAST, GARNISHED WITH PICKLED VEGETABLES, CAPERS AND OLIVES</i></p>		41.50



FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

KLEINES FRÜHSTÜCK / SMALL BREAKFAST BROT, GIPFELT, BUTTER, KONFITÜRE, SCHINKEN- UND KÄSETELLER, KAFFEE, MILCH ODER TEE, EIN GLAS ORANGENSAFT <i>BREAD, CROISSANT, BUTTER, JAM, HAM-CHEESEPLATE COFFEE, MILK OR TEA, A GLASS OF ORANGEN JUICE</i>	15.50
GROSSES FRÜHSTÜCK / BIG BREAKFAST BROT, GIPFELT, BUTTER, KONFITÜRE, SCHINKEN- UND KÄSETELLER, SPECK, SPIEGELEI KAFFEE, MILCH ODER TEE, EIN GLAS ORANGENSAFT <i>BREAD, CROISSANT, BUTTER, JAM, HAM-CHEESEPLATE, BACON, FRIED EGG COFFEE, MILK OR TEA, A GLASS OF ORANGEN JUICE</i>	19.50



DESSERT

	KLEIN	GROSS
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE <i>STRUDEL AUX POMMES FAITES À LA MAISON AVEC SAUCE VANILLE</i> <i>HOMEMADE APPLESTRUDEL WITH VANILLA SAUCE</i>		9.50
KAISERSCHMARREN MIT ZWETSCHGENKOMPOTT <i>SORTE DE CRÊPE AVEC RAISINS SECS DÉCHIRÉE SERVIE AVEC COMPOTE DE PRUINEAU</i> <i>PANCAKE STRIPS SERVED WITH RAISINS WITH AN PLUM COMPOTE</i>		12.50
HAUSGEMACHTE FRUCHTWÄHEN FRAGEN SIE NACH UNSEREM TAGESANGEBOT <i>TARTES AUX FRUITS FAIT MAISON – DEMANDEZ DE NOTRE OFFRE DU JOUR</i> <i>HOMEMADE FRUIT TARTS – ASK FOR OUR DAILY OFFER</i>		7.50
HÜTTENZAUBER EISCAFÉ <i>CAFÉ GLACÉ</i> <i>ICED COFFEE</i>		9.50
MIT HIGHLANDER CREAM <i>AVEC HIGHLANDER CREAM</i> <i>WITH HIGHLANDER CREAM</i>		11.50
MIT EIERCOGNAC <i>AVEC COGNAC AUX ŒUFS</i> <i>WITH EGGNOG</i>		11.50
MIT HASELNUSSLIQUEUR <i>AVEC LIQUEUR DE NOISETTE</i> <i>WITH HAZELNUT LIQUEUR</i>		11.50
KUGEL GLACE VON GASSER GLACE SCHWARZENBURG VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEERE, ESPRESSO, ZITRONENSORBET <i>VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, ESPRESSO, SORBET CITRON</i> <i>VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, ESPRESSO, LEMON SORBET</i>	PRO KUGEL	4.00
MIT RAHM <i>AVEC CRÈME CHANTILLY</i> <i>WITH WHIPPED CREAM</i>		+ 1.00



HAUSWEIN WEISS «SELECTION HÜTTENZAUBER»

BLANC DE NOIR AOC FLISCHFLISCH	WEINGUT SCHNELL, GRAUBÜNDEN	SCHWEIZ	1DL	6.50
PINOT NOIR			3.75DL	24.00
ANANAS APRIKOSE ANGENEHME SÄURE			7.5DL	44.00
			15DL	87.00
BÄRGWY AOC RIEM, DAEP & CO., WALLIS	SCHWEIZ	1DL	6.00	
MUSCAT CHASSELAS AMIGNE MARSANNE BLANC			7.5DL	42.00
GOLDGELBE FRABE PFIRSICH LANGES FINALE				
MAGICO BIANCO IGT	TENUTA KORNELL, SÜDTIROL	ITALIEN	1DL	6.00
PINOT BLANC			7.5DL	42.00
MINERALISCH ANGENEHME SÄURE APRIKOSE				

HAUSWEIN ROT «SELECTION HÜTTENZAUBER»

PINOT NOIR AOC FLISCHFLISCH	WEINGUT SCHNELL, GRAUBÜNDEN	SCHWEIZ	1DL	6.50
PINOT NOIR			3.75DL	24.00
REIFES BUKETT KARAMELL KANDIERTER KIRSCH			7.5DL	44.00
			15DL	87.00
MAGICO ROSSO IGT CANTINA AL POCCHIO, PUGLIA	ITALIEN	1DL	6.00	
PRIMITIVO			7.5DL	41.00
VANILLE KIRSCHEN WEICHER ABGANG				
STELLE DI NOTTE IGT TENUTA CAPARZO, TOSCANA	ITALIEN	1DL	6.50	
SANGIOVESE			7.5DL	49.00
BROMBEEREN ERFRISCHENDE SÄURE JUGENDLICHE TANNINE			15DL	85.00



WEISSWEINE FLASCHENQUALITÄT

CUVEE FLORENCE	CAVE EMERY, WALLIS	SCHWEIZ	1DL	6.50	
PINOT BLANC PETITE ARVINE			7.5DL		42.00
ERFRISCHEND PERLIG WIESENBLUMEN					
PETITE ARVINE AOC	MAURICE GAY, WALLIS	SCHWEIZ	1DL	7.50	
PETITE ARVINE			7.5DL	52.00	
DEZENTE FRUCHTAROMA FLORALEN NOTEN SALZIGER ABGANG					
LANSIÒ BIANCO DI MERLOT DOC	CANTINA IL CAVALIERE, TESSIN	SCHWEIZ	1DL	8.00	
MERLOT			7.5DL		58.00
VOLLMUNDIG GUT STRUKTURIERT DUFT NACH WEISSER BLÜTE					
CUVEE BLANC AOC	COTTINELLI, GRAUBÜNDENSCHWEIZ		1DL	8.00	
FREISAMER PINOT BLANC RIESLING - SYLVANER SAUVIGNON BLANC			7.5DL		54.00
KRÄFTIG UND ELEGANZ FRISCHE SÄURE VOLLMUNDIG					
ROERO ARNEIS DOC	GIOVANNI, PIEMONTE	ITALIEN	1DL	6.50	
ARNEIS			7.5DL		48.00
GLATT FRUCHT- UND BLÜTENNOTEN GUTE SÄURE					



ROTWEINE

PINOT NOIR	NADINE SAXER, ZÜRICH	SCHWEIZ	1DL	5.00
PINOT NOIR			5DL	24.50
WALDBEEREN GEHALTVOLL GUTE BALANCE				

ROTWEINE FLASCHENQUALITÄT

ARTU MERLOT DOC CANTINA IL CAVALIERE, TESSIN	SCHWEIZ	1DL	7.50	
MERLOT			7.5DL	52.00
VOLLMUNDIG HARMONISCH WÜRZIGER NACHGESCHMACK				
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCGN SATINATA	MONTRESOR HERITAGE		1DL	8.00
<i>CORVINA VERONESE. RONDINELLA</i>			7.5DL	58.00
PLOZZA ALPI RETICHE, IGT	PLOZZA VINI, LOMBARDEI	ITALIEN	7.5DL	180.00
NEBBIOLO				
RÖSTAROMEN INTENSIVE FRUCHT LANG, INTENSIV AM GAUMEN 200% BARRIQUE				
5 FINCAS RESERVA AMPURDÀN DOC	CASTILLO PERELADA, AMPURDÀN	SPANIEN	1DL	8.00
CABERNET SAUVIGNON GRENACHE MERLOT SYRAH SAMSÓ			7.5DL	56.00
CASSISAROMA WEICHER AUFTAKT AROMATISCHER ABGANG				



ROTWEINE MAGNUM

STELLE DI NOTTE, IGT SELEZIONE SANGIOVESE BROMBEEREN ERFRISCHENDE SÄURE JUGENDLICHE TANNINE	TENUTA CAPARZO, TOSCANA	ITALIEN	15DL	85.00
5 FINCAS RESERVA AMPURDÀN, DOC CABERNET SAUVIGNON GRENACHE MERLOT SYRAH SAMSÓ CASSISAROMA WEICHER AUFTAKT AROMATISCHER ABGANG	CASTILLO PERELADA, AMPURDÀN	SPANIEN	15DL	112.00
FLISCHFLISCH PINOT NOIR AOC GRAUBÜNDEN REIFES, OFFENES BUKETT MIT NOTEN VON KARAMELL, KANDIERTER KIRSCH UND BROTTIG-WÜRZIGEN ANKLÄNGEN. DAZU EIN HAUCH TABAK. AM GAUMEN STRAFF, ELEGANT, VON MITTLERER FÜLLE, GESCHLIFFENES TANNIN, LEICHTE WÜRZE UND SCHÖNE, LÄNGE VERLEIHENDE SÄURE.			15DL	87.00

ROSÉWEIN FLASCHENQUALITÄT

COSTA DI ROSE CASTEL SAN PIEDRO TERME SANGIOVESE IRISIERENDE FARBE AUSGEWOGEN ÜPPIGE BEEREN		ITALIEN	1DL 7.5DL	8.50 62.00
---	--	---------	--------------	---------------

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNE

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC GLERA TROCKEN SEHR FEINE UND BESTÄNDIGE PERLAGE	GOCCIA D'ORO, TREVISO	ITALIEN	1DL 3.75DL 7.5DL	7.00 25.00 48.00
CHAMPAGNER BRUT PREMIER CHARDONNAY MEUNIER PINOT NOIR FRUCHTIG ELEGANZ LANGE PERLAGE	LOUIS ROEDERER, CHAMPAGNE	FRANKREICH	3.75DL 7.5DL	55.00 105.00

SÜSSWEINE

MOSCATO D'ASTI DOCG AZIENDA AGRICOLA MOSCATO ORANGENBLÜTE HARMONISCHES GLEICHGEWICHT VON SÜSSE UND SÄURE	DEGIORGIS SERGIO, PIEMONTE	ITALIEN	7.5DL	61.00
--	----------------------------	---------	-------	-------



WARME GETRÄNKE

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

WARMES VON INNEN

HÜTTENZAUBERKAFFEE MIT VIELLE 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
KAFFEE BOMBARDINO	4 CL	8.50
CORRETTO GRAPPA	4 CL	6.50
KAFFEE FERTIG KAFFEE LUZ	4 CL	6.50
CARAJILLO	2 CL	6.50



MINERALWASSER & SODA OFFENAUSSCHANK:

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

FLASCHEN:

COCA COLA ZERO RIVELLA ROT / BLAU	33CL	5.00
SINALCO ORIGINAL SINALCO COLA ELMER CITRO SCHORLEY	100 CL	9.00
TONIC WATER BITTER LEMON	20CL	5.00
ORANGENSAFT	20 CL	5.00
TROJKA ENERGY	25 CL	5.00
EDELSGOLD (APFEL, GRAPEFRUIT, KURKUMA MIT HOLUNDERBLÜTEN)	25 CL	4.00
EDELGRÜN (ACEROLA, ZITRUSFRUCHT, GRÜNTEE MIT HOLUNDERBLÜTEN)	25 CL	4.00
EIGERWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE	30 CL	2.50
	4.25 CL	5.00
	75 CL	7.00
KINDERSIRUP	20 CL	0.00



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
PERNOD	40 VOL. %	4 CL	7.00
ZUSATZ MINERAL, ORANGENSAFT		10 CL	2.00
GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS / SAUER			7.00
HUGO			7.50
APEROL SPRITZ			9.00
			9.00

SPIRITUOSEN

OBSTLER, CHRÜTER, PFLÜMLI, KIRSCH, ZWETSCHGEN, WILLIAMS	37.5-40 VOL. %	2 CL	5.00
VIETILLE 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
JÄGERMEISTER	35 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

BRANDY BARONET	40 VOL. %	2 CL	5.00
RÉMY MARTIN VSOP	40 VOL. %	2 CL	8.50
HENNESSY XO	40 VOL. %	2 CL	18.00



BIER & APFELWEIN OFFENAUSSCHANK:

EICHHOF LAGER / PANACHÉ	4.8 VOL. %	20 CL	4.00
	4.8 VOL. %	30 CL	5.00
	4.8 VOL. %	50 CL	6.50
BIRRA MORETTI	4.6 VOL. %	20 CL	4.50
	4.6 VOL. %	30 CL	5.50
	4.6 VOL. %	50 CL	7.00

FLASCHEN:

RUGENBRÄU ZWICKEL NATURTRÜB	4.8 VOL. %	50 CL	7.00
CALANDA GLATSCH BÜGELBIER	4.9 VOL. %	40 CL	6.50
CALANDA RADLER	2.0 VOL. %	33 CL	6.00
ERDINGER URWEISSE	5.6 VOL. %	50 CL	8.00
ERDINGER ALKOHOLFREI	0.4 VOL. %	50 CL	7.50
ERDINGER ALKOHOLFREI MIT GRAPEFRUIT	0.3 VOL. %	33 CL	6.00
EICHHOF ALKOHOLFREI	0.0 VOL. %	33 CL	5.50
MÖHL SWIZLY SWISS APPLE CIDER	5.0 VOL. %	33 CL	6.00
JUICY APFEL CIDER	4.5 VOL. %	33 CL	6.00
BSCHORLE ALKOHOLFREI	0.4 VOL. %	33 CL	6.00
MÖHL APFELWEIN TRÜB MIT UND OHNE ALKOHOL	4.8 VOL. %	50 CL	7.00

HUUS - EISTEE

ÜSÄ HUUS EISTEE	20 CL	5.00
	30 CL	6.00
	50 CL	7.30

