



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.

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

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.

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 ALLERGIE UND / ODER INTOLERANZ AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

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



VEGETARISCH

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



GLUTENFREI

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



VEGAN

AUCH VEGAN ERHÄLTICH (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



ASIATISCHE LECKERBISSEN

VORSPEISEN & SUPPE / ENTRÉE / STARTERS

HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN  VEGETARISCH 	3 STK.	13.00
SWEET-CHILISAUCE UND ASIATISCHER COLESLAW SALAT	5 STK.	20.50
<i>ROULEAUX DE PRINTEMPS SERVIS AVEC UNE SAUCE AU CHILI ET SALADE DE CHOUX</i> <i>HOMEMADE SPRING ROLLS SERVED WITH SWEET CHILI SAUCE AND ASIAN COLESLAW SALAD</i>		
THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE "TOM KHA GAT"  VEGETARISCH 		19.50
POULETBRUSTWÜRFEL MIT GEMÜSE ALS EINLAGE DAZU JASMINREIS		
<i>SOUPE THAÏ À LA NOIX DE COCO AVEC POULET, LÉGUMES ET RIZ AU JASMIN</i> <i>THAI COCONUT SOUP WITH CHICKEN AND VEGETABLES SERVED WITH JASMINE RICE</i>		

HAUPTSPESIEN / PLATS PRINCIPALX / MAIN DISHES

CHINA KLASSIKER «SÜSS-SAUER» MIT SCHWEIN ODER POULET 		29.00
GESPICKT MIT ANANAS, ZWIEBELN UND PEPPERONI DAZU JASMINREIS		
<i>ATGRE-DOUX AVEC PORC OU POULET SERVI AVEC ANANAS, OIGNONS ET POIVRONS ET RIZ AU JASMIN</i> <i>SWEET AND SOUR PORK OR CHICKEN SERVED WITH PINEAPPLE, ONIONS, BELL PEPPERS AND JASMINE RICE</i>		
ROTES THAI CURRY «GAENG PED» MIT CREVETTEN   		33.50
MIT FRISCHEM ASIAGEMÜSE ERGÄNZT UND SERVIERT MIT JASMINREIS		
<i>CURRY ROUGE THAÏ AUX CREVETTES, LÉGUMES SERVIS AVEC RIZ AU JASMIN</i> <i>RED THAI CURRY WITH SHRIMPS AND VEGETABLES SERVED WITH JASMINE RICE</i>		
INDONESISCHES BAMI GORENG 		26.50
GEBRATENE EIERNUDELN MIT POULETSTREIFEN UND ASIAGEMÜSE		
<i>BAMI GORENG INDONÉSIEEN AVEC NOUILLES AUX ŒUFS FRITS, LANIÈRES DE POULET ET LÉGUMES</i> <i>INDONESIAN BAMI GORENG WITH FRIED EGG NOODLES, CHICKEN STRIPS AND VEGETABLES</i>		



MILD
RASSIG
SCHARF



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	13.50
 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>	9.50	15.00
MIT RINDSWÜRSTLI «HÜTTENZAUBERLI» <i>AVEC SAUCISSE</i> <i>WITH 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>	12.50	17.50



SALATE & VORSPESIEN / SALADES / SALADS

BUNTER BLATTSALAT*  	7.00	10.00
CROÛTONS UND GERÖSTETEN KERNEN <i>SALADE VERTE AVEC CROÛTONS ET GRATINES GRILLÉES</i> <i>MIXED LEAF SALAD WITH CROÛTONS AND ROASTED SEEDS</i>		
GEMISCHTER SALATTELLER*  	10.00	13.00
BLATT- & GEMÜSESALATE MIT CROÛTONS UND GERÖSTETEN KERNEN <i>SALADE MÉLÉE DE SAISON AVEC CROÛTONS ET GRATINES GRILLÉES</i> <i>MIXED SEASONAL VEGETABLE SALAD WITH CROÛTONS AND ROASTED SEEDS</i>		
RAUHLACHS AUS DEM SMOKER 		21.50
MIT WASABI-MAYONNAISE UND SALAT-BOUQUET GARNIERT <i>SALMON FUMÉ GARNI AVEC DE MAYONNAISE AU WASABI ET D'UN BOUQUET DE SALADE</i> <i>HOME SMOKED SALMON WITH WASABI-MAYONNAISE AND SALAD</i>		
«HÜTTENZAUBER» RINDSTATAR 140g 		27.50
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>		

*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 32.50
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 27.00
ZWIEBELCONFIT, GRINDELWALDER RACLETTE UND SPECK MIT COCKTAILSAUCE
HAMBURGER DE BŒUF AVEC OIGNON CONFIT, RACLETTE DE GRINDELWALD, LARD ET SAUCE COCKTAIL
JUICY BEEF BURGER WITH ONION CONFIT, GRINDELWALD RACLETTE, BACON AND COCKTAIL SAUCE

ALS XXL

30.00

«GREEN MOUNTAIN BURGER»  VEGETARISCH 27.50
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 TOUS NOS HAMBURGERS DANS UN PATIN DE PLUSIEURS CÉRÉALES ET DES POMMES FRITES
WE SERVE ALL BURGERS IN A MULTIGRAIN BUN AND WITH FRIZES



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

RÖSTI «EDELWEISS»	 	26.50
MIT GRINDELWALDER RACLETTE ÜBERBACKEN MIT SPECK, ZWIEBELN UND EINEM SPTEGELET <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		25.50
MIT HINTERSCHINKEN UND GRINDELWALDER RACLETTE ÜBERBACKEN, ESSIGGEMÜSE UND EINEM SPTEGELET <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	 	PRO PERSON 27.50
SERVIERT MIT GESCHWELLTI, BROT UND ESSIGGEMÜSE <i>FONDUE AU FROMAGE SERVIE AVEC POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS, PAIN ET LÉGUMES MARINÉS</i> <i>CHEESE FONDUE SERVED WITH COOKED POTATOES, BREAD AND PICKLED VEGETABLES</i>		
LAUWARMER LAUCH-KÄSE-KUCHEN MIT SALATBOUQUET GARNIERT		23.00
SERVIERT MIT SAUERRAHMDIPP <i>GÂTEAU TIÈDE AUX POTREUX ET AU FROMAGE GARNI DE BOUQUET DE SALADE</i> <i>SERVI AVEC UNE TREMPETTE À LA CRÈME SURE</i> <i>LAW WARM LEEK AND CHEESE CAKE GARNISHED WITH SALAD BOUQUET SERVED WITH SOUR CREAM DTP</i>		

HAUSGEMACHTE PASTA

		KLEIN	GROSS
HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT PILZRAGOUT UND GRINDELWALDER BERGKÄSE		19.50	26.50
<i>GNOCCHIS MAISON AU RAGOÛT DE CHAMPIGNONS ET FROMAGE DE MONTAGNE DE GRINDELWALD</i> <i>HOMEMADE GNOCCHI WITH MUSHROOM RAGOUT AND GRINDELWALD MOUNTAIN CHEESE</i>			
SWISS LACHS-RAVIOLI MIT FRISCHKÄSE, SALBEI UND KÄSE		19.50	25.50
<i>RAVIOLES DE SAUMON SUISSE AU FROMAGE À LA CRÈME, SAUGE ET FROMAGE</i> <i>RAVIOLE SWISS SALMON WITH CREAM CHEESE, SAGE AND CHEESE</i>			



KLASSIKER / CLASSIQUE / CLASSICS

KLEIN GROSS

ÄPLERMAGGRONEN  VEGETARISCH

MAGGRONEN MIT KARTOFFELN UND SPECK AN KÄSERAHMSAUCE. SERVIERT
MIT RÖSTZWIEBELN, APFELMUS UND EINEM RINDSSWÜRSTLI "HÜTTENZAUBERLI"

*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*

19.50 23.50

HÜTTENZAUBER KALBSBRATWURST

AN ZWIEBELSAUCE MIT POMMES FRITES ODER RÖSTI

*SAUCISSE DE VEAU SERVIE AVEC UNE SAUCE AUX OIGNONS, FRITES OU RÔSTI
VEAL SAUSAGE SERVED WITH AN ONION SAUCE AND FRITES OR RÔSTI*

25.50

WIENER KALBSSCHNITZEL AUS DER PFANNE  GLUTENFREI

MIT EINER SCHALE PREISELBEEREN UND POMMES FRITES

*ESCALOPE DE VEAU SERVIE AVEC CANNIBERGES ET FRITES
VEAL SCHNITZEL SERVED WITH CRANBERRIES AND FRITES*

37.50

«HÜTTENZAUBER» RINDSTATAR 220G  GLUTENFREI

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*

41.50



FLEISCH & FISCH / VIANDE & POISSON / MEAT & FISH

	KLEIN	GROSS
KALB GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART TAGESGEMÜSE UND BEILAGE NACH WAHL * <i>EMINÉ DE VEAU ZÜRICHCHOISE AVEC DES LÉGUMES ET UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX</i> <i>SLIDED VEAL ZÜRICH STYLE WITH VEGIES AND A SIDE DISH OF CHOICE</i>		40.50
POULETBRUST SUPRÊME MIT SAUCE PROVENÇALE TAGESGEMÜSE UND BEILAGE NACH WAHL * <i>POITRINE DE POULET AVEC UNE SAUCE PROVENÇALE SERVIE AVEC DES LÉGUMES ET UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX</i> <i>CHICKEN BREAST WITH HERB SAUCE, SERVED WITH VEGIES AND SIDE DISH OF YOUR CHOICE</i>		31.50
SCHWEINS-STEAK VOM NIERSTÜCK MIT ETERSCHWÄMMLISAUCE TAGESGEMÜSE UND BEILAGE NACH WAHL * <i>PAVÉ DE ROGNON DE PORC SAUCE AUX GIZROLLES LÉGUMES DU JOUR ET UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX</i> <i>PORK STEAK WITH CHANTERELLE SAUCE SERVED WITH VEGIES AND SIDE DISH OF YOUR CHOICE</i>		29.00
FISH & CHIPS KABELJAUFILLET IM BIERTTEIG SERVIERT MIT POMMES FRITES UND TARTARSAUCE <i>FILET DE CABILLAUD PANÉ À LA BIÈRE SERVIT AVEC FRITES ET SAUCE AU TARTAR</i> <i>COD FILLET IN BEER BATTER SERVED WITH FRIZES AND TARTAR SAUCE</i>	22.50	25.50

* UNSERE BEILAGEN: RÖSTI, POMMES FRITES, GNOCCHI, JASMINREIS, GEMÜSE

* NOTRE GARNITURES: RÖSTI, POMMES FRITES, GNOCCHI, RIZ AU JASMIN LÉGUMES

* OUR SIDE DISHES: RÖSTI, FRIES, GNOCCHI, JASMINE RICE, VEGETABLES



DESSERT

KLEIN GROSS

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

*STRUDEL AUX POMMES FAITES À LA MAISON AVEC SAUCE VANILLE
HOMEMADE APPLESTRUDEL WITH VANILLA SAUCE*

9.50

KAISERSCHMARREN MIT APFELMUS

*SORTE DE CRÊPE AVEC RAISINS SECS DÉCHIRÉE SERVIE AVEC COMPOTE DE POMME
PANCAKE STRIPS SERVED WITH RAISINS WITH AN APPLE COMPOTE*

11.50

HAUSGEMACHTE FRUCHTWÄHEN

FRAGEN SIE NACH UNSEREM TAGESANGEBOT

*TARTES AUX FRUITS FAIT MAISON – DEMANDEZ DE NOTRE OFFRE DU JOUR
HOMEMADE FRUIT TARTS – ASK FOR OUR DAILY OFFER*

7.00

HÜTTENZAUBER EISCAFÉ

*CAFÉ GLACÉ
ICED COFFEE*

11.50

MIT HIGHLANDER CREAM

*AVEC HIGHLANDER CREAM
WITH HIGHLANDER CREAM*

11.50

MIT EIERCOGNAC

*AVEC COGNAC AUX ŒUFS
WITH EGGNOG*

11.50

MIT HASELNUSSLIQUEUR

*AVEC LIQUEUR DE NOISETTE
WITH HAZELNUT LIQUEUR*

11.50

KUGEL GLACE VON GASSER GLACE SCHWARZENBURG

VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEERE, ESPRESSO, ZITRONENSORBET

*VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, ESPRESSO, SORBET CITRON
VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, ESPRESSO, LEMON SORBET*

PRO KUGEL 4.00

MIT RAHM

*AVEC FOUETTÉE
WITH WHIPPED CREAM*

+ 1.50



HAUSWEIN WEISS «SELECTION HÜTTENZAUBER»

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

HAUSWEIN ROT «SELECTION HÜTTENZAUBER»

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



WEISSWEINE FLASCHENQUALITÄT

CUVEE FLORENCE	CAVE EMERY, WALLIS	SCHWEIZ	1DL	6.50
PINOT BLANC PETITE ARVINE			7.5DL	42.00
ERFRISCHEND PERLTIG WIESENBLUMEN				
PETITE ARVINE AOC	MAURICE GAY, WALLIS	SCHWEIZ	1DL	7.50
PETITE ARVINE			7.5DL	52.00
DEZENTE FRUCHTAROMA FLORALEN NOTEN SALZIGER ABGANG				
LANSILO 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, GRAUBÜNDEN	SCHWEIZ	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	FRANKREICH	1DL	8.00
CORVINA VERONESE. RONDINELLA			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 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.	GRAUBÜNDEN	SCHWEIZ	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 STROCCO (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	33 CL	5.00
SINALCO ORIGINAL SINALCO COLA ELMER CITRO SCHORLEY	100 CL	9.00
TONIC WATER BITTER LEMON	20 CL	5.00
ORANGENSAFT	20 CL	5.00
TROJKA ENERGY	25 CL	5.00
EIGERWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE	30 CL	2.50
	4.25 CL	5.00
	75 CL	7.00



APERITIFS

MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO, CAMPARI, CYNAR	15%, 25%, 18 VOL. %	4 CL	7.00
RAMAZOTTI	30 VOL. %	4 CL	7.00
APPENZELER 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			7.50
HUGO			9.00
APEROL SPRITZ			9.00

SPIRITUOSEN

OBSTLER, CHRÜTER, PFLÜMLI, KIRSCH, ZWETSCHGEN, WILLIAMS	37.5-40 VOL. %	2 CL	5.00
VIETLE 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
APPENZELER	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
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 CTDER	5.0 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

HUUSDRINKS:

HUUS ICE TEA		20 CL	5.00
		30 CL	6.50
		50 CL	7.30
GLÜHWEIN			6.00