



Restaurant

«Essen ist der Schlüssel zum Herzen
und ein gutes Menü öffnet jede Tür.»

Tagesmenü		21.00
Tagesmenü	2-Gang	25.00
Tagesmenü	3-Gang	28.00
Sonntagsmenü	3-Gang	31.00

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer
Fleisch, Fisch, Brot und Backwaren (*NO/NW Pazifik).
Betreffend Allergene und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte
an unser Servicepersonal, welches Ihnen gerne Auskunft gibt.



Restaurant

Spezialität des Hauses (11.30 – 13.30 Uhr)

Hack 'n' Roll	25.50
Hausgemachte Edelweissteigwaren an «Ghacktem» aus Rindfleisch und Jenzers Bratwurstbrät mit Uelibier. Dazu Apfelmus mit Röstzwiebeln und geriebener Käse	
Pasta mit Pesto Genovese	18.00
Hausgemachte Trottole mit Basilikumpesto	

À la Carte Genuss (11.30 – 13.30 Uhr)

Gebackener Ziegenkäse mit Basilikumrisotto und Kirschtomaten	25.00
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Tagesgemüse	29.50
Saltimbocca mit Weissweinsteinrisotto und Tagesgemüse	30.50
Gebratene Riesencrevetten an Limettensauce mit hausgemachten schwarzen Linguine	32.50



Restaurant

Tagesangebot (11.30 – 17.30 Uhr)

Belegte Brötchen

mit Schinken, Ei, Thon, Salami, Spargel oder Käse 7.00

Wacker-Käskiechli mit Salatbouquet 15.00

Salatteller mit gekochten Eiern 15.00

Eieromelette mit gemischtem Salat 17.00

Wurstsalat, garniert 15.00
- mit Pommes frites + 4.50

Portion Pommes frites 7.50



Restaurant

Schaumweine

10cl

75cl

Prosecco Ponte

7.50

49.00

Treviso, Italien

Weissweine

10cl

50cl

Pinot Grigio Venezia DOC

5.50

27.50

Veneto, Italien

La Côte AOC Féchy

5.80

28.50

Waadt, Schweiz

Roseweine

10cl

50cl

Œil de Perdrix

5.80

28.50

Wallis, Schweiz

Rotweine

10cl

50cl

Primitivo Puglia IGP

5.50

27.50

Apulien, Italien

Cuvée Rouge Vin de Pays Suisse

7.50

36.00

Div. einheimische Rebsorten, Schweiz



Bier

Appenzeller Quöllfrisch hell	33 cl	5.50
Appenzeller Quöllfrisch Alkoholfrei	33 cl	5.00
Ueli Lager	33 cl	6.00

Aperitif/Digestif

Aperol	11%	4 cl	8.00
Campari	25%	4 cl	8.00
Martini	15%	4 cl	8.00
Gin	40%	4 cl	8.80
Vodka	40%	4 cl	8.80
Cognac	40%	2 cl	8.80
Kirsch	43%	2 cl	6.80
Grappa	42%	2 cl	7.80
Appenzeller	29%	2 cl	6.80

Für Longdrinks werden die Softdrinks und das Mineralwasser zusätzlich verrechnet



Restaurant

Mineral

Henniez, blau und rot	33 cl	4.70
Henniez, blau und rot	100 cl	8.50
Tafelwasser	50 cl	3.00

Süssgetränke

Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero	33 cl	5.20
Rivella Rot, Rivella Blau	33 cl	5.20
Ramseier Apfelschorle	33 cl	5.20
Ramseier Huustee	33 cl	5.20
Elmer Citro	33 cl	5.20
Pepita	33 cl	5.20
Tonic, Bitter Lemon	33 cl	5.20
Super T	50 cl	5.20
Defence, Active, Reload		

Säfte

Orangensaft	20 cl	4.40
Nektar Multivitamin	20 cl	4.40

Heissgetränke

Kaffee, Espresso	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Schale, Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.80
Ovomaltine/Caotina	5.00
Diverse Tee Sorten	5.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



Süsses (11.30 –17.30 Uhr)

Tagesdessert	4.50
Kugel Glace	3.50
Vanille Bourbon, Leckerli, Erdbeer, Chocolat Grand Cru, Café	
Kugel Sorbet	3.50
Himbeer, Citron	
mit Rahm	+ 1.00
Kaffee & Kuchen	7.90
Hausgemachtes Vacheringlace	
Hergestellt aus Doppelrahm und Erdbeeren	7.90
Coupe Dänemark	12.00
Vanille Bourbon Glace, Schokoladensauce, Rahm	
Bananensplit	
Banane mit Vanilleglace und Schokoladensauce	13.50
Vermicelles	9.80
Marroni, Meringues und Schlagrahm	
Coupe Colonel	12.00
Citron Sorbet, Vodka	
Frappé/ Eiskaffee	8.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.