### Menü

Kalte Speisen	klein	normal
Grüner Salat	5.50	7.50
Gemischter Salat	7.00	10.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei		11.50
Engelberg-Teller (Schinken, Salami, Trockenfleisch, Käse)		25.00
Warme Speisen		
Tagessuppe		9.00
Tagessuppe mít Rauchwurst		14.50
9 hausgemachte Poulet-Nuggets		
(mít hausgemachten Pommes Frítes) 5St	k. 11.50	21.00
Portion hausgemachte Pommes Frites	8.00	11.00
Älplermaggaroní		
(mit Speck, Zwiebeln und Apfelmus)	11.50	22.00
Käseschnitte mit Schinken		20.00

Berner Platte	
(Schinken, Speck und Rauchwurst mit hausgemachtem	
Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln)	24.00
Schweinssteak mit Beilage nach Wahl	
(mít hausgemachter Kräuterbutter und Gemüsebouquet)	21.50
Cordon Bleu Duett mit Beilage nach Wahl	
(Je ein Schweins- und Poulet Cordon Bleu mit einem	
Gemüsebouquet)	33.50
Ríndsragout	
(mít hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüsebouquet)	26.50
Beilagen	
hausgemachte Pommes Frites, Salat, Rösti, Teigw	aren
Vogí	
Vegí	
Älplermaggaroni mit Apfelmus	19.00
Käseschnitte nature	18.00

Liebe Vegis Schaut euch die ganze Speisekarte an. Ihr dürft gerne mit den euch passenden Zutaten ein eigenes Menü kreieren.

#### Zum Teilen ab 2 Personen

Jodler-Platte

(Aufschnitt und hausgemachte Pommes Frites)

15.00 p.P.

Tatarenhut à discrétion

46.00 p.P.

(Schweinefleisch, Rindsfleisch, Pouletfleisch, Gemüsedip dazu unsere hausgemachten Saucen: Knobli, Cocktail, Tartar, Pfeffer

Beilagen: hausgemachte Pommes Frites und Teigwaren)

Fondue in der Dachrinne à discrétion

25.00 p.P.

(Adelbodner Käsefondue mit hausgemachtem Brot und hausgemachten süss-sauren Gurken)

Portion Raclettekartoffeln dazu

6.00

Raclette à discrétion

28.00 p.P.

(Raclettekartoffeln, Berner Oberländer Raclettekäse, hausgemachte süss-saure Gurken)



# Getränke

Kalt				
Offen	2dl	3dl	5dl	16
Scharnachtaler Quellwasser Mit oder ohne Kohlensäure	2.50	3.50	4.50	8.00
Coca Cola	3.00	3.80	5.00	9.00
Coca Cola zero	3.00	3.80	5.00	9.00
Rívella Rot / Blau	3.00	3.80	5.00	9.00
Adelbodner Cítro	3.00	3.80	5.00	9.00
Adelbodner Orange	3.00	3.80	5.00	9.00
Ramseier Apfelschorle	3.00	3.80	5.00	9.00
Ramseier Huustee	3.00	3.80	5.00	9.00
Orangensaft	3.00	3.80	5.00	
Schwevves Bitter Lemon		20cl	4.00	

2dl	3dl	5dl
3.20	4.20	5.30
3.20	4.20	5.30
	50cl	5.30
	50cl	6.50
	33cl	4.50
	33cl	5.20
	50cl	5.30
	50cl	5.80
	50cl	5.30
	1906	6.00
	3.20	50cl 33cl 33cl 50cl

## Warm

Kaffee Creme	4.00
Espresso	4.00
Milchkaffee	4.50
Latte Macchiato	5.00
Cappuccino	5.00
Tee	4.00
Punsch	4.00
Heisse Schoggi / Ovo	4.00
Warm mit Schnaps	
Kaffee Fertig	6.00
Kaffee Lutz	6.00
Pfefferminztee mit Zwetschgenschnaps	6.00
Kaffee Baileys	6.50
Iodlerkaffee	6.50

Aperitif			
Martíní Bíanco	15.0%	4cl	6.50
Cynar	16.5%	4cl	6.50
Camparí	23.0%	4cl	6.50
Appenzeller	29.0%	4cl	6.50

Zusatz: Orangensaft 2.00 Aperol Spritz 8.50

Gespritzter Weisswein 8.50

2dl 11.00 Prosecco

# Digestif

Bätzí, Kräuter, Zwetschgen	45.0%	2cl	6.00
Kirsch	43.0%	2cl	6.00
Williams	41.0%	2cl	6.00
Vieille Prune	38.0%	2cl	6.00
Grappa il Merlot di Nonino	41.0%	2cl	6.00

### Wein

Offenweine	ı dl	2 dl	3 dl 5 dl
Weissweine			
Yvorne Chablais AOC	4.50	9.00	13.50 22.00
Johannisberg Wallis AOC	4.30	8.60	12.90 20.00
Cuvée La Biche Wallis AOC (Amigne, Ermitage, Fendant und Heida	San Transport and	8.80	13.20 21.00
Roséweine			
Dôle blanche Wallis AOC		FOR STATE	21.00
Rotweine			
Yvorne rouge Chablais AOC	4.50	9.00	13.50 22.00
Dôle Wallis AOC	4.30	8.60	12.90 20.00
Offener Flaschenwein			
Primitivo Angela Puglia IGT	4.40	8.80	13.20 21.50

WEINKELLEREI RIEM, DAEPP & Co. AG, Kiesen

Weisswein

Schweiz Wallis AOC Petite Arvine "Château Ravire" Sierre

70 cl Fr. 43.00

"Die Petite Arvine, eine der bekanntesten weissen Walliser Spezialitäten, ist eine der nur hier wachsenden, autochthonen Sorten. Sie ist ausgesprochen anspruchsvoll punkto Boden und Pflege, ergibt aber einen derart kostbaren Tropfen, dass sich die Mühe mehrfach lohnt. Goldgelb funkelt sie im Glas, betört mit rassigem Bouquet und gefällt im Gaumen mit komplexer Persönlichkeit und einem charakteristischen Salzgeschmack. Die Petite Arvine darf schon in jugendlichem Alter genossen werden, kann aber ohne weiteres jahrelang gelagert werden."

#### Rotweine

Schweiz Wallis AOC Jäger-Wy

Humagne rouge, Cornalin, Pinot noir, Merlot, Syrah

75 cl Fr. 41.00

"Der kräftig würzige Syrah und der Humagne rouge verbinden sich mit dem eleganten Pinot, dem lieblich vollmundigen Merlot und dem fruchtigen Cornalin zu einem grossartigen Trinkerlebnis. Der Rebberg La Golette liegt idyllisch gelegen auf der Gemeindegrenze zwischen Leytron und Chamoson und ist bestockt mit typischen Walliser Rebsorten."

WEINKELLEREI RIEM, DAEPP & Co. AG, Kiesen

### Italien Sicilia IGT Nero d'Avola Sicilia "Andrero" 66 Botticelle

75 cl Fr. 37.00

"Nero d'Avola war schon immer die wohl bekannteste Rebsorte von Sizilien. Dass ein besonderes Augenmerk auf konstant gleichbleibende Qualität gelegt wird, zeigt der Schritt zur höheren Qualitätseinstufung "IGT Sicilia", ab dem Erntejahr 2017. Bereits mit diesem Jahrgang erfüllen wir schon diese Anforderungen und möchten einen Vorgeschmack auf die Zukunft geben und das hervorragende Potential dieser Rebsorte vorstellen. Der Wein präsentiert sich mit einem intensiven Rot mit violetten Spiegelungen. Das Bouquet erinnert an Waldfrüchte, Vanille und einen Hauch von Eukalyptus. Im Geschmack ist er angenehm vollmundig, gefolgt von einer fruchtigen Note."

Puglia IGT Primitivo "Angela"

75 cl Fr. 30.00

"Entlang der wunderschönen Südküste in der Provinz Tarent und Brindisi wächst die Traube auf kalk- und tuffhaltigem Boden. Nach vorsichtiger Lese im Oktober entsteht dieser intensiv, rot-violette Wein mit granatroten Reflexen bei zunehmender Alterung. Es ist ein charaktervoller Wein mit einem wohlriechenden Duft und fruchtigem Geschmack."

Spanien Rioja DOCa

Solar de Becquer Crianza

75 cl Fr. 35.00

"Klar definierter Fruchtausdruck von Brombeeren und schwarzer Johannisbeere, unterlegt mit etwas Vanille und Caramel. Kraft und Körper harmonieren gut mit der Struktur."

WEINKELLEREI RIEM, DAEPP & Co. AG, Kiesen