

Restaurant



1889



1905



1918



1932

Gastronomie seit 1882 *Gastronomy since 1882*

Auf 800m über Meer *At 800m (2626 ft) above sea level*

Salate Salats

- ✔ **Knackiger Blattsalat** *1/2/4/5/6/7 12.00
Mit Brotchips und karamellisierte Walnuss
Crispy green garden salad with bread crisps and caramelized walnuts
- ✔ **Bunt gemischter Saisonsalat** *1/2/4/5/6/7 14.00
Mit Brotchips und karamellisierten Walnüssen
Colorful seasonal mixed salad with bread crisps and caramelized walnuts
- Wurst-Käsesalat** *1/2/4/5/6/7 24.00
Reichhaltig garniert mit einer bunten Salatmischung und Knusperstängeli
Seasonal mixed salad with sliced sausage and cheese
- Thonsalat** *1/2/5/6/7/8 24.00
Reichhaltig garniert mit einer bunten Salatmischung und Knusperstängeli
Seasonal mixed salad with tuna
- ✔ **Griechischer Hirtensalat** *1/2/7 24.00
Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven und Fetakäse
Large Greek salad, fresh tomatoes, cucumbers, onions, peppers, olives and feta cheese

Kaltes Cold dishes

- Felseneggplättli** *2 36.00
Landrauchsinken, Trockenfleisch, Speck und Schweizerkäse
Felsenegg plate – Dried cured meats, bacon and Swiss cheese
- Sandwich** *1/2 12.00
Mit Käse, gekochtem Schinken oder Trockenfleisch
Fresh sandwich with your choice of cheese, ham or dried cured meat

Warmes *Hot dishes*

- Buure Knoblauchbrot** *1/2 16.00
Belegt mit Speck und Tomaten, überbacken mit Schweizerkäse
Garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese
- ✔ **Portion Pommes frites mit Ketchup** *1/3 12.00
French fries with tomato ketchup
- Ungarische Gulaschsuppe** *1/2/6 16.00
Rassig, herzhaft und würzig vom Rind mit Blätterteigkonfekt
Hearty Hungarian goulash soup
- Säuliämtler-Bratwurst mit Pommes frites** *1/2/3/6 25.00
Raffinierte Kombination aus Schweine- und Kalbfleisch, mit Gemüse und Kräuter verfeinert
A local sausage which is a blend of pork and veal, French fries on the side
- Walliser Käseschnitte** *1 26.00
Brot scheiben belegt mit Schinken, Tomaten und Käse mit Weisswein übergossen im Gratinchacheli serviert
Slices of bread layered with ham and tomatoes, topped with melted Swiss cheese
- Elsässer Flammkuchen** *1/2/6
Auf dem Holzbrett serviert in zwei klassischen Sorten:
Served on a wooden board in two classic varieties:
- ❖ **Mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln** 25.00
With sour cream, bacon and onions
 - ❖ ✔ **Mit saurer Sahne, Feta und Peperoni** 24.00
With sour cream, feta cheese and peperoni
- ✔ **Innerschwyz Äplermagronen** *1/2 29.00
Makkaroni und Kartoffelstückchen an einer herzhaften Rahm-Käsesauce, garniert mit Röstzwiebeln im Eisenpfändli serviert und Apfelmus als Beilage
Pasta and potato pieces with creamy cheese sauce, garnished with roasted onions, apple puree on the side

Pangasius Fischknusperli *1/2/3/6/7/8/11 28.00
Im Bierteigmantel im Chörbli serviert mit Tartar Sauce und Pommes frites
Crispy battered Pangasius fish with tartar sauce and French fries

✔ **Tessiner Rösti** *1/6 27.00
Rösti mit saftigen Tomaten belegt, gratiniert mit Schweizer Raclettekäse im Gratinchacheli serviert
Potato Rösti with juicy tomatoes and melted Swiss cheese

✔ **Käsefondue** *1/2 32.00
Unsere beliebte Hausmischung mit feinem Hausbrot (Preis pro Person)
Cheese fondue, veeery swiss... (Price per person)
First time eating cheese fondue? Ask for our cheese fondue introduction sheet

❖ ✔ **Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen** 8.00
Pickles on the side

❖ ✔ **Ananaswürfeli** 8.00
Pineapple on the side

❖ **6 Stück Schinkenröllchen** 8.00
6 pieces of ham on the side

❖ ✔ **Kartoffeln** 8.00
Potatoes on the side

Fitnesssteller *1/2/3/4/5/6/7
Reichhaltig garniert mit bunt gemischtem Salat und Knusperstängeli
kombiniert nach Ihrem Geschmack:
Extra-large gourmet salad with your choice of:

❖ **Mit Schweizer Pouletbrüstchen, gefüllt mit buntem Gemüse** 29.50
Swiss chicken breast stuffed with vegetable filling

❖ **Mit zartem Schweizer Kalbsschnitzel** 39.50
Tender pieces of veal from the local butcher

✔ **Schweizer Raclette-Teller** *1/6 19.50
Geschmolzener Käse mit Kartoffeln, Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen
Original Swiss Raclette cheese with potatoes and pickles on the side

Capuns *1/2/6 29.50
Die Spezialität aus dem Kanton Graubünden. In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzliteig, angereichert mit klein geschnittenen Stückchen Salsiz, an einer Rahm-Käsesauce
Swiss specialty Capuns - pasta/bacon filling wrapped in swiss chard leaves topped with creamy cheese sauce

Saftiges Schweinesteak in Kräuterbutter *1/2/3/6 38.00
Vom lokalen Metzger mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites
Tasty pork steak served with homemade herb butter and French fries

Süsses Sweet dishes

✔ **Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce** *1/2/4/5 15.50
Homemade apple strudel with vanilla sauce

✔ **Kaiserschmarrn** *1/2/4/11 18.50
Süssspeise aus Österreich. Zerteilter Pfannkuchen mit Puderzucker bestreut dazu Zwetschgenkompott
Dessert from Austria. Caramelized pancake cut into pieces, sprinkled with icing sugar and served with stewed plums

✔ **Schoggikuchen** *1/2/4/5/11 6.00
Chocolate cake

❖ ✔ **Mit Rahm** 6.50
With whipped cream

Glace Coupe Ice cream

- | | | |
|---|---|-------|
| ✔ | Der Berg ruft *1/2/5 | 13.00 |
| | Vanille, Erdbeer und Stracciatella mit Zwetschgenkompott und Rahm
<i>Vanilla, strawberry, stracciatella with plums in sirup and whipped cream</i> | |
| ✔ | Meringue Glace *1/2/5 | 12.50 |
| | Erdbeer und Vanille mit Meringue und Rahm
<i>Strawberry and vanilla with Meringue and whipped cream</i> | |
| ✔ | Verdauerli *1/5 | 9.50 |
| | Eine Kugel Blutorange Sorbet mit Orangenlikör und Knuspergebäck
<i>1 Scoop blood orange sorbet with orange liqueur and crispy bakery</i> | |
| ✔ | Café Walzer *1/2/5 | 12.50 |
| | Mocca mit Cafétopping, Rahm und Knuspergebäck
<i>Mocca with coffee topping with whipped cream and crispy bakery</i> | |
| ✔ | Schöggeler *1/2/5 | 12.50 |
| | Vanille mit Schoggisauce Rahm und Knuspergebäck
<i>Vanilla with chocolate sauce, whipped cream and crispy bakery</i> | |
| | Individuell *1/2/5 | |
| | Vanille / Erdbeer / Schokolade / Mocca / Stracciatella / Blutorange
<i>Vanilla / Strawberry / Chocolate / Mocca / Stracciatella / Blood orange</i> | |
| ❖ | ✔ 1 Kugel Glace | 5.00 |
| | <i>1 scoop of ice cream</i> | |
| ❖ | ✔ Jede weitere Kugel Glace | 3.00 |
| | <i>Additional scoop of ice cream</i> | |
| ❖ | ✔ Rahm | 2.00 |
| | <i>Whipped cream</i> | |

Mineral Soft drinks

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	33cl	5.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	5.50
Rivella rot / blau	33cl	5.50
Elmer Citro	33cl	5.50
Almdudler (Kräuterlimonade aus Österreich)	35cl	5.50
Ramseier Süessmost	33cl	5.50
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	50cl	7.00
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	100cl	11.00
Schweppes Tonic	20cl	5.50
Orangensaft	20cl	6.00
PET Coca Cola / Coca Cola Zero	45cl	6.00
PET Fusetea Lemon Ice Tea	50cl	6.00
PET Möhl Apfelshorley	50cl	6.00

Bier Beer

Baarer Bier Hopfemandli Lagerbier hell (4.8%)	58cl	7.50
Baarer Bier Goldmandli Spezialbier hell (5.2%)	33cl	6.50
Baarer Bier Erdmandli Amber (5.0%)	33cl	6.50
Baarer Bier ohne Alkohol	33cl	6.50
Erdinger Weissbier (5.3%)	50cl	8.50
Calanda Radler Zitrone (2.0%)	33cl	6.50

Most Cider

Möhl Most trüb mit Alkohol (4.0%)	50cl	7.50
Möhl Most klar ohne Alkohol	50cl	7.50

Warme Getränke Hot drinks

Kaffee crème	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Cappuccino	6.50
Milchkaffee	5.00
Kaffee Mélange mit Schlagrahm	6.50
Latte Macchiato	6.50
Schokolade / Ovomaltine heiss / kalt	5.00
Schokolade Mélange mit Schlagrahm	6.50
Tee	5.00
English Breakfasttee / Japanischer Grüntee / Rooibostee mit Manderinen / Früchtetee / Kamillentee mit Orangen / Marokkanischer Minzetea / Verveinetea / Piz Palü Alpenkräutertea	

Unsere Tees stammen ausschliesslich aus kontrolliertem biologischem Anbau.
Our teas come exclusively from controlled organic cultivation.

Warme Getränke mit Alkohol Hot alcoholic drinks

Kaffee Luschtig mit Baileys und Schlagrahm	11.00
Kaffee Fertig	7.50
Kaffee Luz	7.50
Kaffee Schümli Pflümli	9.50
Irish Coffee, Whisky und Schlagrahm	13.00
Holdrio, Zwetschgenschlaps und Hagenbuttentea	8.50
Heissi Chue, heisse Schoggi mit Rum und Schlagrahm	10.50

Weissweine *White wines*

	10cl	20cl	30cl	50cl
+ Sylvie, Riesling Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz Riesling-Silvaner	9.00	15.00	20.00	27.50
+ Le Terroir, Fechy AOC Hammel, Waadt, Schweiz Chasselas	8.50	14.00	19.50	26.50
+ Fendant, Domaine des Crêtes AOC Domaine des Crêtes, Wallis, Schweiz Chasselas	8.00	13.50	18.50	25.50
+ Petite Arvine du Valais AOC Jacques Germanier, Conthey, Wallis, Schweiz Petite Arvine			75cl	56.00
+ Fendant Etoile AOC Jacques Germanier, Conthey, Wallis, Schweiz Chasselas			75cl	43.00
🇮🇹 Arneis Langhe DOC Damilano, La Morra, Piemont, Italien Arneis			75cl	44.00

Rosé *Rosé*

	10cl	20cl	30cl	50cl
+ Nobler Rosé Nadine Saxer, Neftenbach, Zürich, Schweiz Pinot Noir	9.00	15.00	20.00	27.50

Rotweine Red wines


	10cl	20cl	30cl	50cl
 Runchet, Merlot Carlo Tamborini, Tessin, Schweiz Merlot	8.00	13.50	18.50	25.50
 Soñador, Tempranillo Bodegas Vinival, Castilla, Spanien Tempranillo	9.00	15.50	20.50	29.00
 Barbarossa, Ripasso Le Tobele, Veneto, Italien Corvina, Corvinone, Rondinella	9.50	16.50	22.00	32.00
 ORO Finale Grande, Primitivo di Manduria DOP Compagnia Mediterranea, Apulien, Italien Primitivo			75cl	59.00
 Nobler Blauer Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz Pinot Noir			75cl	57.00
 Clos Baltasar San Alejandro, Calatayud DO, Spanien Garnacha, Bobal, Moristel, Miguel de Arco			75cl	59.00
 Re Ludio DOC Azienda Agricoltura Lenovelire, Toscana, Italien Cabernet-Sauvignon, Syrah			75cl	85.00
 Crianza Flor de Baco DOCa Forcada Bodegas, Rioja, Spanien Garnacha, Tempranillo, Graciano			75cl	43.00

Deklaration Declaration

Preis *Price*

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt. ohne Trinkgeld
All prices in CHF inclusive 7.7% VAT without tip

Kategorie *Category*

 Vegetarisch
Vegetarian

* Allergene * *Allergens*

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, etc.)
Cereals containing gluten (Wheat, spelt, wheat, rye, barley, oats, etc.)
- 2 Milch, inklusive Laktose
Milk, including lactose
- 3 Erdnüsse
Peanuts
- 4 Hartschalenobst oder Nüsse (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Queensaländnüsse, Pistazien, etc.)
Hard-shelled fruit or nuts (Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, queen nuts, pistachios, etc.)
- 5 Eier
Eggs
- 6 Sellerie
Celery
- 7 Senf
Mustard
8. Fische
Fish
- 9 Krebstiere
Crustaceans
- 10 Weichtiere
Molluscs
- 11 Sojabohnen
Soybeans
- 12 Sesamsamen
Sesame seeds
- 13 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg ausgedrückt als SO₂
Sulfur dioxide and sulfites in concentrations greater than 10 mg/kg expressed as SO₂
- 14 Lupinen
Lupines

Herkunft Fleisch und Fisch *Origin of meat and fish*

Poulet, Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz
Chicken, veal, beef and pork from Switzerland

Fisch aus Vietnam (ASC Label, empfohlen vom WWF)
Fisch from Vietnam (ASC label, recommended by WWF)