

Restaurant



1932



1885



1892



1918

Gastronomie seit 1877 *Gastronomy since 1877*
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 karamellisierter 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 25.00
Reichhaltig garniert mit einer bunten Salatmischung und Knusperstängeli
Seasonal mixed salad with sliced sausage and cheese

Suppen *Soups*

- Ungarische Gulaschsuppe** *1/2/6 16.50
Rassig und würzig vom Rind mit Blätterteigkonfekt
Hearty Hungarian goulash soup
- ✔ **Bündner Gerstensuppe** *1/2/6/7/11 15.00
Herzhaft ohne Fleisch
Traditional swiss soup with barley and vegetables without meat

Kaltes *Cold dishes*

- Felseneggplättli** *2 36.00
Landrauchschinken, 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

Schweizer Küche *Swiss cuisine*

Säuliämtler-Bratwurst mit Pommes Frites *1/2/3/6	25.00
Kombination aus Schweine- und Kalbfleisch, mit Gemüse und Kräuter verfeinert <i>A local sausage which is a blend of pork and veal, French fries on the side</i>	
✔ Tessiner Rösti *1/6	27.00
Rösti mit saftigen Tomaten belegt, gratiniert mit Schweizer Raclettekäse <i>Potato Rösti with juicy tomatoes and melted Swiss cheese</i>	
Bündner Capuns *1/2/5/6	29.50
In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzliteig, angereichert mit klein geschnittenen Stückchen Salsiz, an einer Rahm-Käsesauce <i>Pasta/bacon filling wrapped in Swiss chard leaves with creamy cheese sauce</i>	
✔ Walliser Raclette-Teller *1/6	19.50
Geschmolzener Käse mit Kartoffeln, Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen <i>Original Swiss Raclette cheese with potatoes and pickles on the side</i>	
✔ Innerschwyzer Äplermagronen *1/2	29.00
Makkaroni und Kartoffelstückchen an einer herzhaften Rahm-Käsesauce, garniert mit Röstzwiebeln im Eisenpfändli serviert und Apfelmus als Beilage <i>Pasta and potato pieces with creamy cheese sauce, garnished with roasted onions, apple puree on the side</i>	
✔ Käsefondue *1/2	32.00
Unsere beliebte Hausmischung mit feinem Hausbrot (Preis pro Person) <i>Cheese fondue, veeery swiss! (Price per person)</i>	
❖ ✔ Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen	8.00
<i>Pickles on the side</i>	
❖ ✔ Ananaswürfeli	8.00
<i>Pineapple on the side</i>	
❖ 6 Stück Schinkenröllchen	8.00
<i>6 pieces of ham on the side</i>	
❖ ✔ Kartoffeln	8.00
<i>Potatoes on the side</i>	

Felsenegg Knaller *Felsenegg specials*

Fitnesssteller *1/2/3/4/5/6/7

Reichhaltig garniert mit bunt gemischtem Salat und Knusperstängeli

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

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

- ✔ **Portion Pommes Frites mit Ketchup *1/3** 12.00
French fries with tomato ketchup

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

Bauern Knoblauchbrot *1/2 16.50

Belegt mit Speck und Tomaten, überbacken mit Schweizerkäse

Garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese

Egli Fischknusperli *1/2/3/6/7/8/11 32.00

Im Bierteigmantel serviert mit Tartar Sauce und Pommes Frites

Crispy battered European perch fish with tartar sauce and French fries

Kinder Children

5 Stück Chicken nuggets mit Pommes Frites *1 16.50
5 pieces chicken nuggets with French fries

Paar Wienerli mit Pommes Frites*1 16.50
Two Frankfurter sausages with French fries

✔ «Punky» Vanilleeis *2/3/4 6.00
«Punky» vanilla ice cream

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 7.00
With whipped cream

Glace Coupe Ice cream

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

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 Minzetee / Verveinetee / Piz Palü Alpenkräutertee	

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 (Baileys und Schlagrahm)	11.00
Kaffee Fertig	7.50
Kaffee Luz	7.50
Kaffee Schümli Pflümli	9.50
Kaffee Irish (Whisky und Schlagrahm)	13.00
Heissi Chue (heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm)	10.50
Holdrio (Zwetschgenschnaps und Hagenbuttentee)	8.50
Jagertee	8.50
Glühwein	7.50








Weissweine *White wines*

	10cl	20cl	30cl	50cl
<p>+ Sylvie, Riesling Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz Riesling-Silvaner</p>	9.00	15.00	20.00	27.50
<p>+ Le Terroir, Fechy, AOC Hammel, Waadt, Schweiz Chasselas</p>	8.50	14.00	19.50	26.50
<p>+ Fendant, AOC Domaine des Crêtes, Wallis, Schweiz Chasselas</p>	8.00	13.50	18.50	25.50
<p>+ Molignon, AOC Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen, Molignon, Wallis, Schweiz Chasselas</p>			75cl	39.00
<p>+ Fendant, AOC Franz-Josef Mathier, St. Léonard, Wallis, Schweiz Chasselas, Gutedel</p>			75cl	39.00
<p>- Federspiel Terrassen Domäne Wachau, Wachau, Österreich Grüner Veltliner</p>			75cl	33.00

Rosé *Rosé*

	10cl	20cl	30cl	50cl
<p>+ Nobler Rosé Nadine Saxer, Neftenbach, Zürich, Schweiz Pinot Noir</p>	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
 Pinot Noir AOC F.J. Mathier, Wallis, Schweiz Pinot Noir	7.00	10.50	14.50	19.50
 Luccarelli Primitivo Farnese Vini Ortona, Apulien, Italien Primitivo			75cl	29.00
 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
 Muruve Crianza Bodegas Frutos Villar, Toro, Spanien Tempranillo (Tinta de Toro)			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 Europa (Polen)
Fish from Europe (Poland)