

Restaurant







1923





1912

Gastronomie seit 1889 *Gastronomy since 1889*
Auf 800m über Meer *At 800m (2626 ft) above sea level*



Salate *Salats*

-   **Knackiger Blattsalat** * 1/2/4/5/6/7 12.50
Mit Brotchips und karamellisierter Walnuss
Crispy green salad
-   **Bunt gemischter Saisonsalat** * 1/2/4/5/6/7 14.50
Mit Brotchips und karamellisierter Walnuss
Colorful seasonal mixed salad
- Wurst-Käsesalat** * 1/2/4/5/6/7 25.00
Reichhaltig garniert mit einer bunten Salatmischung
Seasonal mixed salad with sliced sausage and cheese

Suppen *Soups*

-   **Bündner Gerstensuppe** * 1/2/6/7/11 16.00
Herzhaft ohne Fleisch
Traditional swiss soup with barley and vegetables without meat
- Ungarische Gulaschsuppe** * 1/2/6 17.00
Rassig und würzig vom Rind mit Blätterteigkonfekt
Hearty Hungarian goulash soup

Fingerfood *Finger Food*

- Felseneggplättli** * 2 38.00
Landrauchschorlen, Trockenfleisch, Speck und Schweizerkäse
Dried cured meats, bacon and Swiss cheese
- Bauern Knoblauchbrot** * 1/2 16.50
Belegt mit Speck und Tomaten, überbacken mit Schweizerkäse
Garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese
-   **Pommes Frites mit Ketchup** * (1) / 3 12.00
French fries with tomato ketchup

Schweizer Spezialitäten *Swiss specialities*

	Bündner Capuns * (1) / 2 / 5	31.00
	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>	
 	Tessiner Rösti * (1) / 2	27.00
	Rösti mit saftigen Tomaten belegt, gratiniert mit Schweizer Raclettekäse <i>Potato Rösti with juicy tomatoes and melted Swiss cheese</i>	
 	Walliser Raclette-Teller * (1) / 2	19.50
	Geschmolzener Käse mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Gurken 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 und Apfelmus als Beilage <i>Pasta and potato pieces with creamy cheese sauce, garnished with roasted onions, apple puree on the side</i>	
	Walliser Käseschnitte * 1 / 2	27.00
	Brotscheiben belegt mit Schinken, Tomaten, Käse mit Weisswein übergossen <i>Slices of bread layered with ham, tomatoes, cheese topped with white wine</i>	
	Schweizer Käsefondue * 1 / 2	33.00
	Unsere beliebte Hausmischung mit Weisswein verfeinert. Preis pro Person. <i>Cheese fondue with white wine. Veery swiss! Price per person.</i>	
	<i>Option without wine available. Please ask our Service.</i>	
  ❖	Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen	8.50
	<i>Pickles on side</i>	
  ❖	Ananaswürfeli	8.50
	<i>Pineapple on side</i>	
❖	6 Stück Schinkenröllchen	8.50
	<i>6 pieces of ham on side</i>	
  ❖	Kartoffeln	8.50
	<i>Potatoes onside</i>	

Felsenegg Knaller Felsenegg specials

Säuliämtler-Bratwurst mit Pommes Frites * (1) / 2 / 3 / 6 26.00

Kombination aus Schweine- und Kalbfleisch, mit Kräutern verfeinert
A local sausage which is a blend of pork and veal, French fries on the side

Fitnessteller * (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 an Kräuterbutter * (1) / 2 / 3 / 6 39.00

Vom lokalen Metzger mit Kräuterbutter und Pommes Frites
Tasty pork steak served with homemade herb butter and French fries


 **Egli Fischknusperli** * (1) / 2 / 3 / 6 / 7 / 8 / 11 35.00

Im Bierteigmantel serviert mit Tartar Sauce und Pommes Frites
Crispy battered European perch fish with tartar sauce and French fries

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



Kinder Children

Chicken nuggets (5 Stück) 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

Süßes Sweet dishes








  Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce * 1/2/4/5 16.50
Homemade apple strudel with vanilla sauce

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

  Schokoladenkuchen * 1/2/4/5/11 6.50
Chocolate cake

  ❖ Mit Rahm 7.50
With whipped cream

Glace Coupe *Ice cream*

  Meringue Glace *1/2/5	15.00
Erdbeer und Vanille mit Meringue und Rahm <i>Strawberry and vanilla with Meringue and whipped cream</i>	
 Verdauerli *1/5	10.00
Eine Kugel Blutorangen Sorbet mit Orangenlikör und Knuspergebäck <i>1 Scoop blood orange sorbet with orange liqueur and crispy bakery</i>	
  Café Walzer *1/2/5	15.50
Mocca mit Cafétopping, Rahm und Knuspergebäck <i>Mocca with coffee topping with whipped cream and crispy bakery</i>	
  Schöggeler *1/2/5	15.00
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	3.50
<i>Additional scoop of ice cream</i>	
  ❖ Rahm	2.50
<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	12.00
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 (Alcohol-Free)	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 (Alcohol-Free)	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
Schwarz, Grün, Minze, Früchte, Rooibos, Kamille, Kräuter, Verveine <i>Black (English), Green, Mint, Fruit, Rooibos, Chamomile, Herb, Verveine</i>	

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 Irisch (Whisky und Schlagrahm)	13.00

Leitungswasser Tap water

Glas	ca. 20cl	1.00
Carafe	50cl	3.00








Weissweine White wines

	10cl	20cl	30cl	50cl
+ Sylvie, Riesling Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz Riesling-Silvaner	9.00	15.00	20.00	28.00
+ Le Terroir, Fechy, AOC Hammel, Waadt, Schweiz Chasselas	8.50	14.00	19.50	26.50
+ Fendant, AOC Domaine des Crêtes, Wallis, Schweiz Chasselas	8.50	14.00	19.50	26.50
+ Mollignon, AOC Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen, Mollignon, Wallis, Schweiz Chasselas			75cl	40.00
+ Fendant, AOC Franz-Josef Mathier, St. Léonard, Wallis, Schweiz Chasselas, Gutedel			75cl	39.00
- Federspiel Terrassen Domäne Wachau, Wachau, Österreich Grüner Veltliner			75cl	36.00

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
 Pinot Noir AOC F.J. Mathier, Wallis, Schweiz Pinot Noir	7.50	12.00	17.00	23.50
 Luccarelli Primitivo Farnese Vini Ortona, Apulien, Italien Primitivo			75cl	38.00
 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, Bolgheri, Italien Cabernet-Sauvignon, Syrah			75cl	85.00
 Muruve Crianza Bodegas Frutos Villar, Toro, Spanien Tempranillo (Tinta de Toro)			75cl	45.00

Deklaration *Declaration*

Preis *Price*

Alle Preise in CHF inklusive. 7.7% MwSt.
All prices in CHF inclusive 7.7% VAT

Kategorie *Category*



Vegitarisch
Vegetarian



Vegan
Vegan








Halal
Halal

* Allergene ** Allergens*

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, etc.)
Cereals containing gluten (Wheat, spelt, wheat, rye, barley, oats, etc.)
- (1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, etc.) in sehr geringer Dosis (Gewürz)
Cereals containing gluten (Wheat, spelt, wheat, rye, barley, oats, etc.) in very low dose (part of spiece)
- 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, *Chicken*  Schweiz, *Switzerland*
- Kalb, *Veal*  Schweiz, *Switzerland*
- Rind, *Beef*  Schweiz, *Switzerland*
- Schwein, *Pork*  Schweiz, *Switzerland*
- Fisch, *Fish*  Estland, *Estonia*

