



Boutique Hotel
 HotellerieSuisse

Willkommen

2019 haben wir die schönen Eggberge entdeckt und uns in dieses charaktervolle alte Gebäude verliebt. Wir beschlossen, dem Haus aus dem Jahre 1953 etwas Liebe einzuhauchen und haben es Schritt für Schritt, während den letzten 5 Jahren in den Zwischensaisons, mit viel Begeisterung zum heutigen Gasthaus verjüngt.

Inspiriert von englischen Gastro-Pubs wollen wir ein Refugium für unsere Gäste schaffen und das Aroma von hausgemachter Fusionsküche in die Urner Berge bringen. Unsere Speisekarte kombiniert unsere Wurzeln mit unseren Gefühlen, Erfahrungen und unserer neuen Heimat auf den Eggbergen.

Geniesst euren Aufenthalt mit uns und unserem Team

Gaby (die Schweizerin) & Andy (The English one)

Haben Sie unsere gemütlichen Hotelzimmer gesehen?
(...wenn Sie bereits hier übernachteten, dann geniessen Sie eine tolle Zeit!)



happiness
is
homemade

Was wir selbst in unserer Küche kreieren können, machen wir auch selbst

Die Burgers, Würste, Suppen, Salatsaucen, Dips, Salate, Ravioli, Gemüse, Saucen und Marinaden, Pies, Nuggets, Pesto, Curry, Brownies, Crème Brûlée, Torten...

Bei uns geniessen Sie hausgemachtes und köstliches Essen...

...sei es mit Fleisch, vegetarisch, vegan, oder ohne Allergene.



Produkte, wenn möglich von lokalen Lieferanten

Deshalb beziehen wir qualitativ hochwertige Produkte aus der Umgebung unseres Berges, und wenn wir etwas brauchen, das es hier nicht gibt, beziehen wir es zuerst aus der Zentralschweiz.

Altes Haus, renoviert mit neuer Technik

Energieeffizienz für Komfort und Gemütlichkeit. Minergi-Standards, Dreifachverglasung, Warmwasser & Heizung durch Solar- und Wärmepumpen, eine moderne Küche, die Wasser und Strom spart und leckeres Essen direkt mit Solarenergie zubereitet!

Wir servieren reines Eggberge-Quellwasser, direkt vom Berg!



Wir planen gut und setzen uns aktiv dafür ein, Lebensmittelabfälle und Müll zu reduzieren.



CLASSICS

PROSSECCO	8.-
MARTINI BIANCO	8.5
CYNAR	8.5
CAMPARI ORANGE	8.5
CAMPARI SODA	8.5
APEROL SPRITZ	10.5
HUGO	10.5
SANBITTER	6.-

GIN & TONIC

GIN THE MOOD...

Unsere Auswahl an Gins, serviert mit
FEVER-TREE Premium Tonic Wasser

BROCKMANS Premium Gin London	14.-
WARNERS Rhubarb Harrington	16.-
WARNERS Honeybee Harrington	16.-
GIN 27 Appenzell	14.-
BOMBAY SAPHIRE London	12.-
GUNPOWDER Irish Gin Drumshanbo	14.-
MONKEY 47 Schwarzwald	14.-
MALFY Grapefruit Italy	14.-
MALFY Con Limone Italy	14.-

A

PÉRO & COCKTAILS

MOJITO

Weisser Rum | Limette | Minze | Soda | Brauner Zucker 14.-

WHITE RUSSIAN

Vodka | Kahlua | Sahne | Kaffee 14.-

RASPBERRY RICKEY

*Ein Rezept aus dem späten 19. Jahrhundert –
Der Vorgänger des Gin & Tonic*
Frische Himbeere & Limette | Gin
Chambord (Himbeerlikör) | Soda 16.-

APÉRO PLÄTTLI 2, 5, 6, 10, 11

Karamellierte Nüsse | Marinierte Oliven
Grissini | Olivenbrot | Meersalzflocken & Olivenöl 12.-

SUPPEN

TAGESSUPPE | Frisch zubereitet & immer schmackhaft | serviert mit Brot 10.5
Normalerweise Vegan, aber bitte fragen Sie uns 

BÜNDNER GERSTENSUPPE 1b, 2, 8 mit Bündnerfleisch 11.5
unser hausgemachter Schweizer Klassiker ohne Fleisch  9.5

FLEISCH & KÄSE

ALPKÄSE  1, 9 | Urner Alpkäse | Essiggurken & Silberzwiebeln | Feigensenf | Brot 15.-

EGGÄ FLEISCHTELLER | Perfekt für 2 Personen zum Teilen 29.5
4 verschiedene regionale Fleischsorten, fein geschnitten, ca. 120g
Essiggurken & Silberzwiebeln | Brot

EXTRA KÄSE?  1 | Ein kleines Stück Urner Alpkäse. ca. 50g 6.-

Teile dein Erlebnis  



 = Vegetarisch * = Vegetarisch aber Vegan auf Anfrage  = Vegan

ALLERGIE? INTOLERANZ? BESONDEREN WUNSCH? Bitte fragen und informieren Sie uns vor der Bestellung

SALATE

DIE SALAT SCHÜSSEL 5,6,10,11

Ein Schmaus von saisonalem Blattsalat mit knackigem Gemüse | Früchte | Sprossen | Nüsse

- **KLASSISCHER SALAT**  13.-
- **MIT GRILLIERTER POULETBRUST** (CH / ca 150g) & gebratenem Speck 26.-
- **MIT RINDS PRIME RIBEYE STEAK** (CH / ca 220g) 44.-
- **MIT THONFISCH STEAK** 33.-
warmes, Sesam & Ingwer-mariniertes, gegrilltes Thonfisch Steak (ca 160g)
- **MIT RANDEN FALAFELN**  +2, 8 20.-
gebackene Kichererbsen- und Randen-Kugeln (5 Stk.) & roter Pfeffer Hummus

LEUCHTEND GRÜNER SALAT  5, 6, 8, 11 | saisonaler grüner & Kräuterblattsalat 10.-

ZUSÄTZLICHES OLIVEN-ROSMARINBROT  2, 11 4.-

Wählen sie von unseren hausgemachten Saucen:

Französisch-style 
Italienisch 
Himbeer-Vinaigrette 

WARMER HAUPTGANG

DIE BURGERS

DER WHISKY BURGER 1b, 2b, 3b, 11 | Unser hausgemachter Whisky-Burger vom Schweizer Prime Rinds Hohrücken | Speck | Cheddar Käse | karamellierte Zwiebeln Tomaten | hausgemachte Whisky Sauce | Cocktailsauce | Pommes Frites 29.-

DER POULET BURGER 1b, 2b, 3b, 10, 11 | Gegrillte Schweizer Pouletbrust in Zitronen-Chilli Marinade | Raclettekäse | Salat | hausgemachter Coleslaw hausgemachte Sweet Chilli BBQ Sauce | Cocktailsauce | Pommes Frites 27.-

DER `ROPHAIEN` PIRI-PIRI BURGER 🌱* 2b | Unser schmackhafter fleischloser Burger mit Piri Piri-BBQ Sauce | Rucola | Tomaten | rote Zwiebeln | Kresse | Pommes Frites 25.-

DER FISCH 1b, 2b, 3b, 9 | Fish 'n' Chips | ein kleiner Geschmack von England Dorschfilet im Bierteig frittiert | Tartare Sauce | Pommes Frites 26.-

DIE RÖSTI 1b | Unsere knusprige Eggä-Rösti | Zwiebeln | Raclette Käse | Speck* 22.-
**für die Vegetarier können wir den Speck mit Tomaten ersetzen* pro Ei + 2.-

ÄLPLERMACCARONI 🌱 2b, 3b | Penne Teigwaren | Kartoffeln | cremige Käsesauce knusprige Zwiebeln | mit Apfelmus 21.-

Herkunft: Fleisch: CH | Käse: CH | Fisch: ISL & PHL

DIE WURST 1b, 9, 10 | Cumberland Wurst (hausgemachte Schweinswurst mit Kräutern) & Zwiebelsauce (CH / ca. 200g) 25.-

DAS WIENERSCHNITZEL 1b, 2b, 3b, 9 | Kalbsfleisch, zart & von Hand paniert (CH / ca. 150g) & Preiselbeeren 42.-

DAS STEAK 1b, 2b, 10 | Prime Rib-eye Rinds Steak (CH / ca. 220g) & hausgemachte Gorgonzolasauce 44.-

DIE PIES

BEEF 'N' ALE BIER PIE 1b, 2, 3b, 8, 10 | Langsam gegartes Schweizer Rindfleisch in dunkler Sauce aus Bier, Karotten, Sellerie, Pilzen und Zwiebeln. Gekrönt mit einem knusprigen Butter-Blätterteigdeckel 31.5

PILZ-MARRONI-SPINAT PIE 🌱 2, 6, 10 | Gekocht in einer reichhaltigen roten Zwiebel-, Balsamico- und Rotweinsauce mit knusprigem Blätterteigdeckel belegt 25.5

Für diese Hauptgänge wählen Sie von jeder Beilage eine:

#1

Pommes Frites oder Rosemarin Bratkartoffeln?

#2

Hausgemachter Coleslaw oder Tages Gemüse?

KINDER (Keine Angst, wir haben euch nicht vergessen)

WIENERLI PÄÄRLI

mit Brot 8.-
mit Pommes Frites 12.-

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS 2,3,8,9 | serviert mit Pommes Frites

Kinder 12.-
Gross 18.-

ÄLPLERMACCARONI  2b, 3b | Penne Teigwaren | Kartoffeln | cremige Käsesauce knusprige Zwiebeln | Apfelmus

12.-

Gerne bereiten wir den Whisky-Burger (Portionengrösse für Erwachsene) auch ohne Whisky-Sauce für Kinder zu.

BEILAGE

SCHÜSSEL POMMES FRITES 

7.-

SCHÜSSEL GEGRILLTES GEMÜSE 

8.-

SCHÜSSEL HAUSGEMACHTER COLESLAW 

5.-

Was kann ich auf den Eggberge machen? Inspiriere dich von unserem Guide 



DESSERTS

Bitte schauen sie auf unserer speziellen Tafel für die heutigen hausgemachten Süßigkeiten.

Zum Beispiel: Kuchen, Schoggi Brownies, Crème Brûlée, Glace...

Wir haben auch diese Glace:

Cornets: Erdbeer / Chocolat / Stracciatella / Lemon & Lime (Lactose Frei)

Nüü: Salted Caramel & Macadamia / White Chocolate & Cranberries,
Rakete, Pirulo Tropical, Oreo Sandwich, Toblerone

BRUNCH

Energie für den ganzen Tag, Als kleines Buffet auf deinem Tisch

JEDEN TAG MIT VORRESERVATION MÖGLICH 9-12 Uhr

ANDY'S BRUNCH 38.-

Rösti mit Ei, Speck & hausgemachter Wurst

Rohschinken | Salami | Alpkäse | Brot | Gipfeli | Konfitüre 1dl Orangensaft | Früchte | 1 warmes Getränk

GABY'S BRUNCH 38.-

getoastetes Baguette mit geräuchertem Lachs, Avocado & Ei

Rohschinken | Salami | Alpkäse | Brot | Gipfeli | Konfitüre | Früchte | 1dl Orangensaft | 1 warmes Getränk

ALLERGIE? INTOLERANZ? BESONDEREN WUNSCH? Bitte fragen und informieren Sie uns vor der Bestellung

Wir tun unser Bestes, um Allergene hervorzuheben, aber bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Herstellungs- oder Kochmethoden Spuren anderer Allergene geben kann. Es ist wichtig, dass Sie Ihre Servicemitarbeiterin über alle Ernährungsbedürfnisse informieren, damit wir Sie weiter beraten können.

- 1= LACTOSE | 1B = AUF ANFRAGE LACTOSEFREI
- 2= GLUTEN | 2B = AUF ANFRAGE GLUTENFREI
- 3= EIER | 3B = AUF ANFRAGE OHNE EIER
- 4= MANDELN
- 5= HASELNUSS
- 6= PEKAN / BAUMNÜSSE / KERNEN / MARRONI / PISTAZIEN
- 7= ERDNÜSSE*
- 8= SELLERIE
- 9= SENF
- 10= KNOBLAUCH
- 11= SESAM

7* - Wir benützen Erdnussöl zum Frittieren.

Das Brot, welches wir normalerweise servieren,
ist nicht glutenfrei.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeber

WARUM vegan auf Anfrage? Da wir versuchen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, verwenden wir viele Zutaten für möglichst viele Gerichte, wie z. B. Mayonnaise oder Butter.

Wir bevorzugen die Verwendung eines Schweizer Qualitätsprodukts gegenüber importierten Produkten. Lassen Sie es uns einfach wissen und wir sorgen gerne dafür, dass Ihr Gericht für Sie geeignet ist.

 = Vegetarisch

* = Vegetarisch aber Vegan auf Anfrage

 = Vegan

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Bar- oder Kartenzahlung:

EC-Direct (Debitkarte), Postkarte, Visa, Mastercard
Preis- und Beschreibungsänderungen vorbehalten

Gaby & Andy Brownrigg | Eggberge 2 | 6460 | Altdorf
www.berggasthaus-eggberge.ch | 041 870 28 66

Getränke & Weine

OFFENAUSSCHANK

	30cl	50cl	1.5lt
Coca-Cola	4.40	5.90	11.50
Rivella Rot	4.40	5.90	11.50
Apfelschorley 'Möhl'	4.40	5.90	11.50
Knutwiler Wasser mit/ohne CO2	4.40	5.90	11.50
Eistee	4.40	5.90	11.50
Bergquellwasser	2.00	3.50	5.00 (1lt)
Apfelsaft (20cl)	4.50	5.50	6.50

BIER

Eichhof Lager / 4.8% / 58cl	6.40
Eichhof Pony / 5.2% / 33cl	5.50
Eichhof nackte Welle/ Draft / 4.8% / 33cl	5.50
Eichhof Hubertus/ dunkles / 5.7% / 33cl	5.50
Eichhof Klosterbräu / 5.2% / 33cl	5.50
Eichhof Radler (Panache) / 2% / 33cl	5.50
Eichhof Alkoholfrei / 33cl	5.00
Birra Moretti L'Autentica / 4.6% / 33 cl	6.00
Erdinger Weissbier Hell / 5.3% / 50cl	7.30
Erdinger Weissbier / Alkoholfrei / 50cl	7.30
Eggbärgler Bier, Hell/Original (wenn lieferbar)	7.00

MOST / CIDER

Möhl Saft herb klar / 50cl	6.50
Möhl Saft vom Fass trüb / 50cl	6.50
Möhl Saft Alkoholfrei / 50cl	6.50

MINERAL FLASCHEN

	50cl
Coca-Cola Zero	6,00
Knutwiler Holuner-Traube	6,00
Rivella Blau / Elmer Citro / Orangina	6,00
Fevertree Tonics (20cl)	5.20
Fevertree Bitter Lemon (20cl)	5.20

WARME GETRÄNKE

Café crème	4.60
Cappuccino / Milchkaffee	5.30
Latte macchiato	5.50
Café mélange	5.60
Espresso	4.60
Diverse Tee	4.60
Rum- Apfel- oder Orangenpunsch	4.60
Tee-Rum (mit Alkohol)	7.00

SPEZIAL KAFFEE

Kernobst / Chrüter / Zwetschgen / Pflümlü	5.70
<i>Fertig oder Luz</i>	
Eggberge Hüttenkaffee	8.70
Schümli-Pflümlü oder Baileyskaffee	8.70

MILCHGETRÄNKE

Milch / 20cl	3.70
Ovomaltine oder Schokolade / 20cl	4.70
Getränke mit Hafermilch zusätzlich	0.50

OFFENE WEINE - WEISS

CHARDONNAY / AOC

Genève Belle Filles

La Cave de Genève, GE, CH

In der Nase ein kraftvoller Duft mit den für diese Rebsorte typischen angenehmen Aromen von weissen Blüten und Zitrusfrüchten. Im Gaumen eine schöne Fülle und eine Ausgewogenheit zwischen Frische und Rundheit.

1dl	5.30
2dl	10.30
3dl	15.30
5dl	25.50

FÉCHY / AOC

Cave des Moines, La Côte, VD, CH

Das entwickelte Bouquet ist blumig und mit einem leichten Feuersteinton. Der erfrischende und rassige Auftakt besticht durch seine Pfirsichnoten. Der sortentypische Wein ist ausgewogen und hat einen anhaltenden Abgang

1dl	5.20
2dl	10.20
3dl	15.20
5dl	25.00

OFFENE WEINE - ROT

MERLOT / IGT Tisin Rosso

Gialdi SA, Mendrisio, TI, CH

Das Bouquet ist fruchtig und harmonisch.

Im Gaumen frisch, ausgewogen und von mittlerer Struktur. Ein einfacher solider

Trinkwein für den Alltag.

1dl	5.20
2dl	10.20
3dl	15.20
5dl	25.00

PRIMITIVO

Sal Amabile Patio

1dl	5.90
2dl	11.60
3dl	17.30
5dl	28.50

PINOT NOIR AOC du Valais

Cave Adamare

Tief Rubinrot, manchmal von einem warmen Brauntönen durchstrahlt. Vollmundig, samtig, mit einem feinen an Bittermandeln erinnernden Aroma, körper- und alkoholreich. Den Geschmack prägt eine fruchtige Säure.

1dl	6.50
2dl	12.80
3dl	19.20
5dl	31.50

ROSÉ

Œil-de-Perdrix Salgesch

Cave Adamare

Vollständig aus Pinot-Noir gelkelertem

Trauben ist er lieblich, kräftig, rund und elegant

1dl	6.60
2dl	12.90
3dl	19.30
5dl	31.50

FLASCHENWEINE - WEISS

JOHANNISBERG DU VALAIS AOC / Cave Chez Violaine / 7.5dl / 43.-

Der Johannisberg ist ein feiner, blumiger, edler Wein, der aus der Rebe des grünen Sylvaners entstammt. leicht süss. Ein typischer Aperowein.

BARON DE LEY / Weisser Rioja / 7.5dl / 39.-

Der Baron de Ley Blanco wird vorwiegend aus Viura-Trauben mit kleinem Verdejo-Anteil vinifiziert. Dieser Weisswein Klassiker aus der Region Rioja zeichnet sich durch ein vielschichtiges Aroma aus, dominiert von intensiven Fruchtnoten mit Anklängen von aromatischen Kräutern. Er ist ein frischer, wohl balancierter Wein für jede Gelegenheit.

BIANCO DI MERLOT AOC TERRA ALTE / Feleciano Gialdi SA, TS / 7.5dl / 41.-

Sehr helles Zitronengelb. Zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne, delikaten Zitrus und floralen Nuancen. Frisch und fruchtig mit ungewöhnlich viel Schmelz und anhaltendem mineralischem Abgang. Ein interessanter Merlot Bianco.

EPESES CHASSELAS / La Crosse, Luc Massy / 7dl / 43.-

Dieser Wein von grosser Eleganz konjugiert in der Nase Noten von weissen Blüten, frischen Früchten und Gewürzen. Im Gaumen findet man Lebhaftigkeit und einen runden Körper, getragen von schöner Mineralität und einem Hauch gerösteten Mandeln. Das Ganze besticht durch ein schönes Gleichgewicht und viel Stil. Der perfekte Wein zum Aperitif.

SAUVIGNON BLANC / Cosmas, Florian Brigl / 7.5dl / 43.-

Edler Wein von hellem strohgelb- im Geruch vielschichtig, elegant mit Noten von Stachelbeeren und Holunderblüten. Im Geschmack mit kerniger, trockener Struktur, mineralische, saftige Noten und angenehmer, frischer Säure.

DESSERTWEINE - WEISS

MALVOISIE SCHLUMMERTRUNK, AOC / cave Adamare, Salgesch / 5 dl / 33.-

Kräftig und reich ist der Malvoisie, der daher als Dessertwein gilt. Mit dem Altern gewinnt er und wird dann zu flüssigem Gold!

FLASCHENWEINE ROT

TREMUNE AOC / Continelli Weinbau, Malans / 5dl / 33.-

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase viel Brombeere mit feinen Röstaromen.

Im Gaumen gut strukturiert und füllig mit Aromen von schwarzen Beeren, Kaffee und Vanille. Die weiche Gaumenstruktur stammt vom Pinot Noir. Der Cabernet und der Zweigelt geben dem Tremune seinen Körper und seine Fülle. Weich und geschmeidig im angenehmen Abgang.

CORNALIN AOC / Cave Adamare, Salgesch / 5 dl 37.- / 7.5 dl 55.-

Der Wein ist von einem delikat-komplexen Bouquet, mit Nuancen von Veilchen, schwarzen Kirschen und einem perfekten Körper, der zwar in seiner Jugend etwas ungestüm wirkt, mit dem Alter jedoch eine unglaubliche Finesse entwickelt

VALPOLICELLA DOP RIPASSO / 7,5 dl / 49.-

In dem würzigen Bouquet Aromen von reifen, konzentrierten Pflaumen und Zwetschgen. Im Geschmack angenehm füllig mit guter Struktur, sanfter Säure, Intensität und einem langen Nachhall. Ein trendiger und interessanter Rotwein.

RIOJA DOCA RESERVA LAMBROS / Tierras y Viña / 7,5 dl / 45.-

In der Nase komplexe Fruchtaromen mit eleganten Nuancen von Edelholz. Im Gaumen kräftiger Körper mit schöner Samtigkeit und angenehmen Abgang. Eine Reserva aus Rioja mit unschlagbarem Preis-/Genussverhältnis.

OJA DE AGUA CUVÉE SPÉZIALE / Dieter Meier / 7.5dl / 55.-

Intensives und komplexes Bouquet nach würzigen, fruchtigen Aromen. Im Gaumen sehr füllig und mit eigenen ausdrucksvollen dunklen Fruchtnoten und zarten Röstaromen. Sehr viel Struktur und Weichheit lassen sehr viel Gaumenfreude aufkommen.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA SANTA DOROTHEA / Giacomo Montresor, Venetien / 7.5dl / 67.-

In der Nase Noten von Zwetschgenkompott und Zimt. Im Geschmack kräftig und mit feinen Würznoten. Seidige Tannine begleiten den Wein bis ins Finale. Ein sehr zugänglicher Wein mit aromatischer Fülle und ausgeglichener Struktur.

PINOT NOIR AOC du Valais /Cave Adamare, Salgesch / 5 dl 31.50 / 7.5 dl 46.-

Tief Rubinrot, manchmal von einem warmen Braunton durchstrahlt. Vollmundig, samtig, mit einem feinen an Bittermandeln erinnernden Aroma, körper- und alkoholreich. Den Geschmack prägt eine fruchtige Säure.

SCHNAPS (2cl)

Träster / Chrüter / 45%	5.50
Zwetschgenwasser / Pflümli / 45%	5.50
Kirsch / 45%	5.50
Schwyzer Honig Chrüter / 40%	5.90
Williams / 40%	5.90
Alti Zwetschge (Fam. Räss) / 34%	8.50
Gelbmöstler (Fam. Räss)	8.50
Gravensteiner (Fam. Räss)	8.50
Baileys / 17% / 4cl	7.90
Röteli / 22% / 4cl	7.50

COGNAC (2cl)

Bisquit V.S / 40%	9.50
Rémy Martin VSOP / 40%	11.00
Hennessy / 40%	11.00
Davidoff VSOP / 40%	12.90
Courvoisier VS / 40%	11.00
Baron Otard VSOP / 40%	12.00

GRAPPA (2cl)

Paesanella Amarone / 41%	8.50
Paesanella Moscato / 41%Paesanella	7.50
Chardonnay / 41%	7.50
Aldobrandini Barolo / 43%	11.50
Aldobrandini Amarone / 43%	11.50
Aldobrandini Nebbiolo da Barolo / 43 %	12.90
Aldobrandini Brunello / 43%	12.90
Sibona Barolo / 40%	11.50
Sibona Tennessee Whiskey / 44%	12.90

Haben Sie unsere spezielle Whisky- und Gin Karte schon gesehen?

Relax



Gemütliche
Hotel Zimmer



Unique

Events für euch

