



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.

Inspiziert 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 Schwyzerin) & 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

LUMUMBA

Heisse Schokolade mit Rum & Schlagrahm 8.5

HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN 7.5

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.-

FRÜHSTÜCK 08:00-11:00

BUTTERGIPFEL 	1.9
NUSSGIPFEL 	4.-
SANDWICHES Frisch zubereitet. Salami oder Käse oder Schinken	7.5
GRANOLA SCHÜSSEL  (mit veganem Joghurt möglich) mit griechischem Joghurt Honig frischen Früchten	11.5
KLEINES FRÜHSTÜCK für 1 Person Hausbrot Gipfel Konfitüre Butter 1 Stk Urner Alpkäse & Bauerschinken 1 Tee oder Kaffee 2dl Orangensaft	18.-
ÖPIS SÜSSES MIT DEINEM KAFFEE? BANANA KUCHEN  mit Johannisbeeren	6.-

Frischgebäck ist verfügbar, bis es ausverkauft ist, da wir es täglich frisch backen. Wenn Sie wissen, dass Sie kommen, rufen Sie uns doch vorher an - gerne reservieren wir etwas Leckeres für Sie.

Teile dein Erlebnis



BRUNCH

MIT VORRESERVATION | JEDEN TAG MÖGLICH 09:00-12:00

Energie für den ganzen Tag, als kleines Buffet auf deinem Tisch, ab 2. Personen

ANDY'S BRUNCH

Rösti mit Ei, Speck & hausgemachter Wurst

38.-

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

1 Tee oder Kaffee

GABY'S BRUNCH

getoastetes Baguette mit geräuchertem Lachs, Avocado & Ei

38.-

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

1 Tee oder Kaffee



ab ca. 10 Personen
offerieren für den ganzen
Brunch als Buffet

WINTER EVENTS

Lust auf einen Berg-
Sonntags Brunch?

Infos hier:



HAUPT SPIESEKARTE 11:00-15:30 & 17:30-19:45

SUPPEN

TAGESSUPPE Frisch zubereitet & immer schmackhaft serviert mit Brot <i>Normalerweise Vegan, aber bitte fragen Sie uns</i> 	10.5
BÜNDNER GERSTENSUPPE 1b, 2, 8 unser hausgemachter Schweizer Klassiker	mit Bündnerfleisch 11.5 ohne Fleisch  9.5

FLEISCH & KÄSE

ALPKÄSE  1, 9 Urner Alpkäse Essiggurken & Silberzwiebeln Feigensenf Brot	15.-
EGGÄ FLEISCHTELLER Perfekt für 2 Personen zum Teilen 4 verschiedene regionale Fleischsorten, fein geschnitten, ca. 120g Essiggurken & Silberzwiebeln Brot	29.5
EXTRA KÄSE?  1 Ein kleines Stück Urner Alpkäse. ca. 50g	6.-

 = Vegetarisch * = Vegetarisch aber Vegan auf Anfrage  = Vegan

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

SALATE

DIE WINTER SALAT SCHÜSSEL

Ein Schmaus von Baby & Kräuterblattsalat mit Birnen, Datteln, Baum- & Pekannüssen, Randen, gehobeltem Parmesan, rote Zwiebeln & Granatapfelkernen.

- **WINTER SALAT** 🌱 1b, 6, 10 13.-
- **MIT GRILLIERTER POULETBRUST** (CH / ca 150g) 23.-
& gebratenem Speck
- **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.-

RAUHLACHS & AVOCADO SALAT 1, 2b, 8 | Sellerie Remoulade | Zitronen Dressing
Roggenbrot 15.-

ZUSÄTZLICHES OLIVEN-ROSMARINBROT 🌱 2, 11 4.-

Wählen sie von unseren hausgemachten Dressings:

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 | Sellerie 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

DIE WURST	1b, 9, 10 Cumberland Wurst (hausgemachte Schweinswurst mit Kräutern) & Zwiebelsauce (CH / ca. 200g) Wintergemüse Rosemarin Bratkartoffeln oder Pommes Frites	25.-
DAS RISOTTO	 1, 2b, 6, 10 mit Zucchini-Minze-Pesto	21.-
DAS WIENERSCHNITZEL	1b, 2b, 3b, 9 Kalbsfleisch, zart & von Hand paniert (CH / ca. 150g) mit Preiselbeeren Wintergemüse Rosemarin Bratkartoffeln oder Pommes Frites	42.-
DAS STEAK ALFREDO	1, 2b, 10 Prime Rib-eye Rinds Steak (CH / ca. 220g) Tagiatelle eine gehaltvolle, cremige Sauce mit einem Hauch Gorgonzola gehobelter Parmesan Champignons	44.-

DIE PIES

Serviert mit Wintergemüse & Rosemarin Bratkartoffeln oder Pommes Frites

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

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

Beilage	6.-
Portion	8.-

ROSEMARIN BRATKARTOFFELN

5.5

SCHÜSSEL GEGRILLTES GEMÜSE 10

8.-

EXTRA SAUCE - PORTION (SALAT SAUCEN ETC)

4.-

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)

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

FONDUES

Auf Vorbestellung | ab 2 Personen

LES TROIS FONDUE - Ein Caquelon, Dreifacher Genuss 1, 10

1/3 Natur Hausmischung

32.-
P/Person

1/3 Natur Hausmischung und mit Trockenfleisch, Champignons & Zwiebeln

1/3 Natur Hausmischung und mit getrockneten Tomaten & Basilikum

serviert mit Brot, 200g Käse pro Person

FONDUE NATURE 1, 10

Hausmischung serviert mit Brot

200g Käse pro Person

27.-
P/Person

zusätzlich Kartoffeln, KräuterDip, Silberzwiebeln & Essiggurken - Portion

5.-

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	4.50	5.90	11.50
Rivella Rot	4.50	5.90	11.50
Apfelschorley 'Möhl'	4.50	5.90	11.50
Knutwiler Wasser mit/ohne CO2	4.50	5.90	11.50
Eistee	4.50	5.90	11.50
Bergquellwasser	2.50	3.50	(1lt) 5.00
Apfelsaft (20cl)	4.50	5.50	6.50 -

BIER

Eichhof Lager / 4.8% / 58cl	6.50
Eichhof Pony / 5.2% / 33cl	5.60
Eichhof nackte Welle/ Draft / 4.8% / 33cl	5.60
Eichhof Hubertus/ dunkles / 5.7% / 33cl	5.60
Eichhof Klosterbräu / 5.2% / 33cl	5.60
Eichhof Radler (Panache) / 2% / 33cl	5.60
Eichhof Alkoholfrei / 33cl	5.00
Birra Moretti L'Autentica / 4.6% / 33 cl	6.20
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)	6.00
Fevertree Bitter Lemon (20cl)	6.00

WARME GETRÄNKE

Café crème	4.70
Cappuccino / Milchkaffee	5.50
Latte macchiato	5.50
Café mélange	5.70
Espresso	4.70
Diverse Tee	4.70
Rum- Apfel- oder Orangenpunsch	4.70
Tee-Rum (mit Alkohol)	7.20

SPEZIAL KAFFEE

Kernobst / Chrüter / Zwetschgen / Pflümüli	5.80
<i>Fertig oder Luz</i>	
Eggberge Hüttenkaffee	8.70
Schümli-Pflümüli 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	5.50
2dl	10.80
3dl	15.80
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	5.30
2dl	10.40
3dl	15.50
5dl	25.00

JOHANNISBERG DU VALAIS AOC

Cave Chez Violaine, VS, CH

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

1dl	6.50
2dl	12.80
3dl	19.00
5dl	31.00

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	5.50
2dl	10.80
3dl	15.80
5dl	25.50

PRIMITIVO

Sal Amabile Patio

1dl	6.50
2dl	12.80
3dl	18.80
5dl	28.50

PINOT NOIR AOC du Valais

Cave Adamare

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

1dl	6.70
2dl	13.20
3dl	19.50
5dl	32.00

ROSÉ

Œil-de-Perdrix Salgesch

Cave Adamare

Vollständig aus Pinot-Noir gelkelertem Trauben ist er lieblich, kräftig, rund und elegant

1dl	6.70
2dl	13.20
3dl	19.50
5dl	32.00

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 / 45.-

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 / 46.-

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 32.00 / 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

