

Speisekarte

Hüttensuppen

Gerstensuppe*	9.50
Peperonicrèmesuppe mit Gemüsewürfel	10.50
Engelberger Klostersuppe Bouillon, diverse Kräuter, Reis, Zwiebeln, Eier, Käse, Crôutons	9.50
Speziell feurige Currycrèmesuppe mit 2 Riesencrevettenschwänzen	11.50

Salate & kalte Speisen

Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat*	9.00
Nüsslisalat mit Ei Brotwürfeli & Balsamicodressing	12.00
Nüsslisalat mit Dallenwiler Geisskäse	15.50
Carpaccio vom Moschtbröckli mit Hobelkäse & Baumnüssen	als Vorspeise 13.00 als Hauptspeise 22.00
Grosser Salatteller mit Chicken Nuggets Sweet Chilli Sauce	18.00
Hobelteller* Rohessspeck & Hobelkäse	18.00
Portion Alpkäse vom Trübsee*	14.00
Engelberger Trockenwurst & Alpkäse*	17.50
Zabigplättli pro Person 150 gr.*	21.00
Bündnerteller 120 gr.*	24.00



Swiss Army Chässnitte

Nature*	12.00
mit Salaten garniert*	18.50

Pasta & Risotto

1/2 Portion 1/1 Portion

Sportler Spaghetti mit viiiieeel Knoblauch, Olivenöl, Peterli, Peperoncini & getrockneten Tomaten	14.00	18.50
Spaghetti Bolognese Tomaten, Fleischragout & Gemüse	14.00	18.50
Äplermakkaroni Makkaroni, Zwiebeln, Käse & Rahm Apfelmus		18.50
Steinpilzrisotto sämiges Risotto mit Butter & Parmesan verfeinert		21.00
Bami Goreng Pouletfleisch, Nudeln & Gemüse auf asiatische Art zubereitet	16.00	19.50

Eyse Winter Hit empfohlä vom Hüttenwart Erich



Seelisberger Gourmetspätzli Hausgemachte Butterspätzli mit Morcheln, Gemüse & Rahm	21.50
--	-------



Warme Gerichte

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce & Rösti		18.50
Häfelichabis	chleyni Portion	15.00
Lammeintopf mit Gemüse	grossi Portion	19.00
Lozärner Pastetli	Natur	17.00
das Original mit Kalbfleisch, Brät, Rosinen & Pilzen	mit Pommes	21.00
Walliser Rösti mit Tomaten & Racelettekäse		18.50
Butterrösti mit Lachs & Meerrettichschaum		21.50
Nidwaldner Geschnetzeltes mit Spätzli		25.50
Kalbfleisch an Rahmsauce mit Äpfeln & Kräuterschnaps		
Röstipfännkli		29.00
Schweinsfiletmedaillon auf Rösti mit feiner Morchelrahmsauce & Käse überbacken		
Jochhüttenschnitzel		23.50
mariniertes Schweineschnitzel mit Kräuterbutter Pommes Frites oder verschiedene Salate		
Zusatzgedeck		3.00

Fir eysi chleyne Gescht (bis 14 Jahre)

Globi Spaghetti mit Fleischsauce	10.50
Heidi Teller	10.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	

Alle Gerichte servieren wir Ihnen von 11.00 Uhr bis 15.15 Uhr. Die Angebote mit einem * sind durchgehend erhältlich. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Ä Guete & Skiheil wünscht dr Jochhittewirt Erwin & seys Team!



Ebis Feins zum Schleine (zum Naschen)

Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Gebrannte Crème	9.50
Birchermüesli mit Rahm	9.00
Pfannkuchen Jochhütte mit Vanilleeis & Schokoladensauce	11.50
„Himbeeri Gschlaber“ marinierte Himbeeren mit Quarkcreme	10.50
Lebkuchen mit Neydlä	8.50
Zuger Kirschtorte	7.50
Eiskaffee Don Luis verfeinert mit Espresso & Kirsch	9.50

Heiss begehrte Spezialitäten

Kaffee Jochpass eysi Huismischig & Schlagrahm	7.50
Äpler Kaffee Kaffee Halb-Halb im Chachili	6.50
Hittäkaffee der Weight Watchers Kaffee mit Eierkirsch & Schlagrahm	7.50
Kaffee Baileys mit Baileys & Schlagrahm	7.50



Warme Getränke mit Alkohol

Kaffee Fertig: Träsch, Zwetschgen, Chrüter,	5.00
Pflümli, Halb-Halb, Holdrio, Sud, Tee Chrüter	5.00
Tee Rum, Jagatee, Glühwein, Rumpunsch mit Alkohol	7.00
Schoggi Rum mit Schlagrahm	7.50
Kaffee Coretto	5.50

Warme Getränke ohne Alkohol

Kaffee Crème, Espresso	3.80
Schale (Milchkaffee)	4.00
Doppelter Espresso	5.20
Latte Macchiatto	4.50
Cappuccino, Schoggi melange, Kaffee melange	4.50
Eysi Teesort: Schwarz, Pfefferminze, Hagenbutten,	3.70
Kamille, Lindenblüten, Grüntee, Früchte, Verveine	
Telemärkler Tee nur für Könner/Kenner	5.00
Ovo, Schoggi heiss oder kalt	4.00
Punsch: Apfel, Rum, Orangen	4.20

Grappa

2 cl

4 cl

Paesanella Montovitigno Grappa

Di Pinot di Nerro	5.50	7.50
Di Moscato	5.50	7.50
Di Barolo	5.50	7.50
Di Brunello	5.50	7.50
Di Cabernet	5.50	7.50
Di Chardonnay	5.50	7.50

Grappa Spezialität des Hauses

2 cl

4 cl

Bepi Tosolini

Aquavite Stagionate in Barrique	6.50	8.50
---------------------------------	------	------

