

Hüttensuppen/ „Hut“ soups

½ Portion 1/1 Portion

*Gerstensuppe

Barley soup

11.00

Kartoffelcrèmesuppe mit geräuchertem Lachs

Cream of potato soup with stripes of smoked salmon

12.50

Nidwaldner Sunntigssuppe

Fleischsuppe mit Rippli, Siedfleisch, Gemüse und Crôtons

Meat soup with Pork and beef, vegetable and bread cubes

12.50

Speziell feurige Currycrèmesuppe

mit 2 Riesencrevettenschwänzen

Especially hot cream of curry soup with 2 large prawns

13.00

Salate/ *Salads*

Bunter Blattsalat

Leaves of green salad

7.50

*Gemischter Salat

Mixed salad

10.00

Nüsslisalat mit Ei, Speckheu und Crôtons

Field salad with boiled egg, bacon, bread cubes

11.00

15.00

Nüsslisalat mit Mostbröckli und Alpkäse

Field salad with „Mostbröckli,, (smoked beef) & alp cheese

18.00

Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs

Field salad with smoked salmon

15.00

19.50

Grosser Salatteller: *Large salad platter:*

mit Chicken Nuggets und Sweet Chilli Sauce

With chicken nuggets & sweet chilli sauce

15.00

19.00

mit Maiskroketten *huisgmacht*

With home made corn croquettes

19.00



Kalte Speisen/ *Cold dishes*

	½ Portion	1/1 Portion
Beefsteak Tatar mit Toastbrot und Butter <i>Steak tatar with toast & butter</i>		26.50
*Geräucherter Bauernspeck am Stück <i>*Smoked Bacon</i>		12.00
*Alpkäse vom Trübsee mit Feigensenf <i>*Platter of local cheese</i>	11.00	17.50
*Engelberger Trockenwurst und Alpkäse <i>Air dried sausage & alp cheese</i>		18.50
*Zabigplättli pro Person 150 gr. <i>Platter of cold dishes per person 150 gr.</i>		23.00
*Bündnerteller 40 gr. Rohschinken, 80 gr. Bündnerfleisch <i>Platter of prosciutto, 40 gr. and air dried beef from Graubünden, 80 gr.</i>		26.00

Swiss Army Chässchnitte/ *Swiss army cheese croute*

*Nature		13.00
*mit Salaten garniert <i>Garnished with salads</i>		19.50

Pasta

Sportler Spaghetti , mit viel Knoblauch, Olivenöl, Peterli, Peperoncini & getrockneten Tomaten <i>With garlic, olive oil, parsley, chilli pepper & sun dried tomatoes</i>	14.00	18.50
Spaghetti "Sole e Mare" Mit Scampi und frischer Pesto <i>Spaghetti with scampi and pesto</i>	19.00	24.00
Spaghetti Ticino Getrocknete Tomaten, Speck, Kräuterrahm, Knoblauch und Balsamico <i>Dried Tomato, bacon, herpes, cream, garlic and balsamico</i>	14.50	19.50



	½ Portion	1/1 Portion
Papardelle Peperonata Breite Nudeln an feiner Peperoni-Tomatensauce <i>Noodles with Peppers and tomatoes</i>		19.00
Äplermageronen mit Apfelmus <i>Pasta with cream sauce, melted cheese and fried onions, with apple sauce</i>		19.00
Bami Goreng Pouletfleisch, Nudeln und Gemüse auf asiatische Art zubereitet <i>Chicken, noodles & vegetables prepared Asian style</i>	17.50	21.00
Steinpilzrisotto Sämiges Risotto mit Steinpilzen, Butter und Parmesan verfeinert <i>Creamy risotto with porcini, butter and parmesan cheese</i>		23.00
Country Cuts / Kartoffelschnitze mit Ranchera- und Sauerrahmsauce <i>With Ranchera- & sour cream sauce</i>		12.00
Wochenhit wie friähner Kutteln an Tomatensauce		2 x 75 Batzen



Warme Gerichte/*Hot dishes*

	½ Portion	1/1 Portion
Spezialbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Special sausage with onion sauce and fried grated potatoes</i>		19.00
Hacktäschli mit Papardelle Feine Fleischklösschen an Champignonrahmsauce und Nudeln <i>Small Meatloaf with mushroomcreame and Noodles</i>		21.00
Häfelichabis Lammeintopf mit Gemüse <i>Lamb stew with cabbage</i>	16.00	19.50
Lozärner Pastetli Natur Das Original mit Kalbfleisch, Brät, Rosinen und Pilzen mit Country Cuts <i>Filled pastry with veal, sausage meat, raisins & mushrooms, country cuts</i>		18.50 23.50
Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse <i>Fried grated potatoes Valais style with tomatoes & raclette cheese</i>		18.00
Butterrösti mit Lachs und Meerrettichschaum <i>Fried grated potatoes with salmon and horseradish sauce</i>		23.00
Äpler Cordon-bleu und Country Cuts Schweinesschnitzel gefüllt mit Alpkäse und Schinken <i>Porc escalope filled with alp cheese and ham</i>		28.00
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Zitronen-Pfefferbutter und Steinpilzrisotto <i>Chicken breast, lemon-pepper-butter and risotto with porcini</i>		28.00
Jochhüttenschnitzel mit Country Cuts oder verschiedene Salaten Mariniertes Schweineschnitzel mit Kräuterbutter <i>Marinated porc escalope with herb butter country Cuts or various salads</i>		24.00

Fir eysi chleyne Gescht bis 14 Jahre

Alle diese Gerichte servieren wir Ihnen von 11.00 bis 15.15 Uhr. Die Angebote mit einem * sind immer erhältlich. Besten Dank für Ihr Verständnis!
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

- 4 -



For our small guests (up to 14 years)

Heidi Teller Chicken Nuggets mit Country Cuts 13.00
Chicken nuggets and Country Cuts

Hacktäschli mit Nudeln 14.00
Small Meatloaf with and Noodles

Ebis feins zum Schleine (zum Naschen)
Something delicious for your sweet tooth

Apfelstrudel mit Vanillesauce 10.00
Apple strudel with vanilla sauce

Birchermüesli mit Rahm 9.00
Swiss „Birchermüesli“ with whipped cream

Pfannkuchen Jochhütte mit Schokoladensauce & Vanilleeis 14.00
Crêpes „Jochhütte“ with chocolate sauce and vanilla ice cream

Brennti Crème mit Butterbretzel 10.50
Caramelcream with buttercake

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleeis 11.00
Warm chocolate cake with vanilla ice cream

Apfelkuchen mit Vanilleeis 11.00
Apple pie with whipped cream

Zuger Kirschtorte 7.50
„Zuger Kirschtorte“ – cake with cherry schnapps

Sorbet Williams 9.00
Sorbet with Williams schnapps



Heiss begehrte Spezialitäten/ *Hot specialty drinks*

Kaffee Jochpass Scheymli-Pfleykli <i>With plum schnapps and whipped cream</i>	8.00
Kaffee Houbschue mit Orangenlikör und Whisky <i>With a special blend of orange liquor and whisky</i>	8.00
Äpler Kaffee im Chachili <i>Coffee with schnapps served in a special mug (half/half schnapps blend)</i>	6.50
Hittäkaffee Milchkaffee mit Eierkirsch und Schlagrahm <i>Milk coffee with eggnog & whipped cream - Yummmmmie</i>	8.00
Kaffee Baileys mit Baileys und Schlagrahm <i>Coffee with Baileys and whipped cream</i>	8.00
....und dr zue ä feine Nussgipfu <i>.... and to top it up a delicious pastry with hazelnut filling</i>	3.50

Warme Getränke mit Alkohol

Kaffee Fertig: Träsch, Zwetschgen, Chrüter, Pflümli, Halb Halb, Holdrio, Sud, Tee Chrüter	5.50
Tee Rum, Jagatee, Glühwein, Rumpunsch mit Alkohol	7.50
Schoggi Rum mit Schlagrahm	8.00
Kaffee Coretto	5.50

Warme Getränke ohne Alkohol

Cafe creme, Espresso	4.30
Schale (Milchkaffee)	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Latte Macchiato	5.00
Schoggi melange, Kaffee melange	5.00
Cappuccino	4.60
Eysi Teesorte: Schwarz, Pfefferminze, Hagenbutten, Kamille, Lindenblüten, Grüntee, Früchte, Vervene	4.00
Telemärkler Tee (nur für Könner / Kenner)	5.50
Ovo, Schoggi heiss oder kalt	4.30
Punsch: Apfel, Rum, Orangen	4.50



Bärghuis Jochpass
2222 m ü. M.
CH-6390 Engelberg

Fon +41 41 637 11 87, Fax +41 41 637 35 33
info@jochpass.ch, www.jochpass.ch

Jochpass
Bärghuis
Sagenhaft.

Gunzwiler Destilate von Urs Hecht

	2cl	4cl
Kirsch Teresa im Barrique	8.00	12.00
Eichberg Kirschbrand	8.00	12.00
Vieille Williams im Barrique Luzern	8.00	12.00
Vielle Prune im Barrique Luzern	8.00	12.00
Berner Rosenapfelbrand Luzern	9.00	13.00

Grappa

Paesanella Montovitigno Grappa:

Di Brunello	6.00	8.00
Di Chardonnay	6.00	8.00
Berta Elisi Barrique	9.00	13.00

Grappa Spezialität des Hauses

Grappo Ticino, Barrique von Urs Hecht	9.00	13.00
---------------------------------------	------	-------

Alle diese Gerichte servieren wir Ihnen von 11.00 bis 15.15 Uhr. Die Angebote mit einem * sind immer erhältlich. Besten Dank für Ihr Verständnis!
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

- 7 -

