

Grüezi.

Gut zu wissen

Du/Sie

Seit Generationen grüsst man sich in den Bergen freundlich und unterhält sich im Bärghuis Jochpass mit einem höflichen DU.

Produkte & Lieferanten

In unserem Bärghuis steht Swissness nicht nur auf der Fahne, sondern wird auch in unserem Angebot widerspiegelt. Wir unterstützen ausschliesslich Produzenten und Lieferanten aus der Region und verarbeiten soweit wie möglich einheimische Spezialitäten und Lebensmittelprodukte.

Fleisch:

Metzgerei Stutzer und Flühler, Kerns
Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen

Pasta:

Kernser Pasta Röthlin AG, 6064 Kerns

Fisch:

Fischerei Seehuisli, Ennetbürgen

Gemüse: Mundo AG, Rothenburg

Kräuter:

Biohof Neufallenbach, Wolfenschiessen

Molkerei und Käse:

Alpkäserei Untertrübsee

Alpkäserei Gerschnialp

Molkerei Hurschler

Meierskählen, Stans

Glace: Hausgemacht

Wir verwenden ausschliesslich Fisch und Fleisch aus der Schweiz.

Küche

Unsere Gerichte servieren wir Dir von 11.00 bis 15.15 Uhr. Die mit einem * markierten Gerichte sind bis 16.15 Uhr erhältlich. Besten Dank für Dein Verständnis.

Allergene

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten kannst Du Dich bei unserem Service-Team melden, sie helfen Dir gerne weiter.

V Vegetarisch

G Glutenfrei

L Laktosefrei

Preise und Trinkgeld

Alle angegebenen Preise sind in Schweizer-Franken (CHF) und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% ausgewiesen. Die Rechnung kann in Bar (CHF/ Euro), per EC-Direct, Postcard, Kreditkarte und Twint bezahlt werden. Der Service ist in der Schweiz inbegriffen. Bei Zufriedenheit freuen sich unsere Mitarbeiter/innen über ein Trinkgeld. Der Zustupf wird unter den Mitarbeiter/innen aufgeteilt.

Lob & Kritik

Wie überall wo Menschen sich begegnen, finden nebst erfreulichen Erlebnissen, auch Pannen oder Missverständnisse ihren Platz. Hat es Dir bei uns gefallen, so sag es weiter. Hat Dich etwas gestört, so sag es uns. Frei nach dem Motto – Die Faust gehört auf den Tisch und nicht in den Sack. Wir setzen alles daran, dass Du unser Bärghuis mit einem Lächeln verlässt. Durch Lob oder sachliche Kritik hilfst Du uns zu verbessern.

WLAN

Steht im ganzen Haus gratis zur Verfügung. Der Benutzername ist Jochpass-free ohne Passwort.

Good to know

You

For generations, people have been greeting each other friendly in the mountains and talking to a polite YOU in the Bärghuis Jochpass.

Products & Suppliers

In our Bärghuis Swissness is not only on the flag, but is also reflected in our offer. We exclusively support producers and suppliers from the region and process local specialities and food products as far as possible.

Meat:

Butcher Stutzer and Flühler, Kerns
Butcher Gabriel, Wolfenschiessen

Pasta:

Kernser Pasta Röthlin AG, 6064 Kerns

Fish:

Seehuisli fishery, Ennetbürgen

Vegetables: Mundo AG, Rothenburg

Herbs:

Biohof Neufallenbach, Wolfenschiessen

Dairy and cheese:

Untertrübsee alpine dairy

Gerschnialp alpine dairy

Hurschler dairy

Meierskählen, Stans

Ice cream: Homemade

We only use fish and meats from Switzerland.

Kitchen

Meals are served between 11 am to 3:15 pm. Dishes marked with a * are available until 04:15 pm. Thank you for your understanding.

Allergic

For information about allergies in the individual dishes you can contact our service team, they will be happy to help you.

V Vegetarian

G Gluten-Free

L Lactose-Free

Price & Tip

All prices are quoted in Swiss francs (CHF) and include the statutory value-added tax of 7.7%. The invoice can be paid in cash (CHF / Euro), by EC-Direct, Postcard, credit card and Twint. The service is included in Switzerland. If you are satisfied, our employees will be happy to receive a tip. The amount is divided among the employees.

Praise & Criticism

Like everywhere where people meet, there are not only pleasant experiences, but also mishaps or misunderstandings. If you liked it with us, continue to say it, if something disturbed you, continue to say it to us. According to the motto - The fist belongs on the table and not in the bag. We did everything to make you leave our Bärghuis with a smile. By praise or objective criticism you help us to improve.

WLAN

Available free of charge throughout the house. The username is Jochpass-free without password.

Zum Apéro

For aperitif

**Dreierlei zum Apéro,
lass Dich überraschen *** CHF 11.00
Variety of 3 items,
let yourself be surprised

**Swiss Army Chässchnittli
4 Käsesorten mit Weisswein
und Gewürzen gemischt *** CHF 9.50
Swiss Army bread slices spread
with 4 types of cheese, mixed with
white wine and spices

Hüttensuppen

„Mountain cabin” soups

Nidwaldner Most-Cremesuppe mit Dörräpfel CHF 12.50
Local apple-cyder-creamsoup Vorspeise/ starter CHF 8.00
with dried apple **GV**

Gerstensuppe * CHF 12.50
Barley soup with bacon Vorspeise/ starter CHF 8.00

Tagessuppe (äs hed solangs hed) CHF 12.00
Soup of the day Vorspeise/ starter CHF 7.50

Kalte Speisen

Cold dishes

Bunter Sommersalat * Colourful summer salad	CHF 9.00 V
Gemischter Salat * Mixed salad	CHF 12.00 V
In unserem Oklahomagrill geräucherter Huis-Lachs mit Vorspeise/starter Sauerrahm, Kapernäpfel, Tannenschösslig-Honig-Senf und Blattsalat In our Oklahoma smoked salmon with sourcream, capers, fir shoot-honey-mustard and leaf salad	CHF 28.00 CHF 19.00
Frisch marinierter Ziegenkäse von der Meierskählen Vorspeise/starter mit Kräuterpesto, Dörrtomate und Blattsalat fresh marinated goat cheese from the Meierskählen served with herbpesto, dried tomato and lettuce	CHF 23.00 CHF 16.50 V
Wurst-Käsesalat einfach * Swiss sausage and cheese salad	CHF 13.00
Wurst-Käsesalat garniert * Swiss sausage and cheese salad garnished	CHF 20.00
Huiswürstli und ein Stück Alpkäse 150g vom Untertrübsee * Dried house sausage with a piece of alpine cheese from Untertrübsee	CHF 19.50
Säumerplättli mit lokalen Spezialitäten: Landrauchschinken, Mostbröckli, Huiswürstli, Sbrinz, Schlüsselkäse, Essiggemüse, Feigensenf * „Säumer Platter“ of local specialties: dried meats (porc and beef), house sausage, local cheese, pickled vegetables, fig mustard	CHF 26.00 + 1 Port. CHF 19.00

Fitnesssteller

Fitness plates

- Grosser Salatteller** CHF 19.00
Large salad plate **V**
- + **Mit Entrecôte und Alpen-Kräuterbutter** 160 g CHF 38.00
Served with Beef steak with alpine herb butter
- + **Mit Chicken Nuggets und Jochpass Dip** CHF 22.00
Served with chicken nuggets and Jochpass dip
- + **Mit hausgemachten Maiskroketten** CHF 22.00
Served with homemade corn croquettes **V**
- + **Mit Swiss Army Chässchnittä, 4 Käsesorten mit Weisswein und Gewürzen gemischt *** CHF 19.00
Served with Swiss Army bread slice spread with 4 types of cheese, mixed with white wine and spices **V**
- + **Mit Schweinssteak und Alpen-Kräuterbutter** 160 g CHF 26.00
Served with Porc steak with alpine herb butter

Fisch & Fleisch

Fish & Meat

- Rösti mit unserem im Oklahomagrill geräuchertem Huis-Lachs, Kapernäpfel, Sauerrahm und Tannenschösslig-Honig-Senf** CHF 27.00
Hash brown with salmon smoked in our Oklahoma grill, capers, sour cream and fir shoot-honey-mustard
- G'hackets mit Hörnli und Apfelmus** CHF 23.00
Minced meat with traditional pasta and applesauce **L**
- Schweinssteak mit Alpen-Kräuterbutter, Country Fries und Gemüse** 160 g CHF 26.00
Porc steak with alpine herb butter, country fries and vegetables
- Gebratenes Entrecôte mit Alpen-Kräuterbutter, Sbrinz-Risotto, süsssauren Kernser Edelpilzen und frischen Spinatblättern** 160 g CHF 38.00
Beef steak with alpine herb butter, sbrinz cheese-risotto, local sweet and sour mushrooms and spinach leaves
- Spezialbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti** CHF 23.00
Special bratwurst with onion sauce and hash browns
- Chicken Nuggets und Country Fries mit Jochpass Dip** CHF 22.00
Chicken Nuggets and country fries with Jochpass dip

Vegetarisch

Vegetarian

- Sommer Rösti mit Tomate, Zucchetti, Kräuterpesto und Raclette Käse** CHF 23.00
VG
Summer hash brown with tomato, zucchini, herbpesto and raclette cheese
- Trübseer-Sbrinz Risotto mit süsssauren Kernser Edelpilzen und frischen Spinatblättern** CHF 25.00
VG
Sbrinz cheese-ricotta, local sweet and sour mushrooms and spinach leaves
- Portion Country Fries mit Sauerrahm & Jochpass Dip** CHF 12.00
VG
Country fries served with sour cream and Jochpass dip
- Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus *** CHF 23.00
V
Traditional Swiss Pasta with cream sauce, ½ Port. CHF 18.00
melted cheese and roasted onions on top with applesauce

Fir eysi chleynä Gesch

(bis 10 Jahre)

For our small guests (up to 10 years)

- «Geissen Peter Teller»** CHF 15.00
L
G'hackets mit Hörnli und Apfelmus
Minced beef with traditional pasta and applesauce
- «Heidi-Teller»** CHF 13.00
Chicken Nuggets mit Country Fries
Chicken nuggets with country fries
- «Klara-Teller»** CHF 15.00
V
Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus *
Traditional Swiss Pasta with cream sauce, melted cheese and roasted onions on top with applesauce
- Portion Country Fries** CHF 9.00
V L G
Country fries

Epis Feins zum Schleinä

(zum Naschen)

Something delicious for those
with a sweet tooth

Apfelstrudel aus Stanser Äpfeln mit Rahm *	CHF 12.00
Apple strudel made with local apples with whipped cream	
+ Mit Vanille Glace	CHF 15.00
Served with Vanilla ice cream	
Hausgemachter Jochstich	CHF 8.00
Hefengebäck mit Florentiner Mandeln & herrlicher Vanillecreme gefüllt (äs hed solangs hed) *	
Jochpass bee sting: Yeast pastry with almonds and vanilla cream (it has as long as it has)	
Coupe Danemark	CHF 12.00
mit hausgemachter Schoggisauce *	klein/small CHF 8.00
Vanilla ice cream with homemade chocolatesauce and whipped cream	
Handgerührter Eiskaffe «Don Luis»	CHF 12.00
mit Kirsch und Rahm *	klein/small CHF 8.00
Hand-stirred ice coffee «Don Luis» with cherry schnapps and whipped cream	
Himbeerschlabber *	CHF 9.50
Raspberry quark cream	
Birchermüesli mit Rahm *	CHF 9.50
Swiss style fruit and yogurt muesli with whipped cream	
Unsere Glacesorten *	pro Kugel CHF 3.50
Vanille / Schoggi / Kaffee /	per scoup
Erdbeer / Jogurth /	+Rahm CHF 0.50
Saltet Caramel	+ whipped cream
ice cream: vanilla / chocolate / coffee / strawberry / yogurth / saltet caramel	
Täglich frische Wähen mit Rahm *	CHF 8.00
Daily fresh fruit pie with whipped cream	

Nimm dir Zeit für eine Auszeit.

Als Schneesportler, Wandervogel, Bergblumenbotaniker, Gipfelstürmer oder einfach nur Geniesser weißt du ja, dass es vor unserer Haustüre die wilde Natur in all ihren Facetten zu entdecken und erleben gibt. Was du unbedingt auch wissen solltest: Das kannst du Tag für Tag immer wieder aufs Neue tun. Ohne Alltagshektik! Bleib einfach hier oben, genieß die Ruhe nach dem Sturm in unserer Sauna, runde den Tag mit einem feinen Nachtessen ab und lass dich dann in einem unserer rustikal-gemütlichen Zimmer in den tiefen Schlaf fallen. Am nächsten Morgen nach einem urchigen Frühstück startest du einen neuen sagenhaften Tag – und dann wieder und wieder einen. Alleine, zu zweit, mit der ganzen Familie oder einer ganzen Gruppe. Gerne nehmen wir deine Ferienreservierung gleich hier entgegen.

Take time for a time out.

A winter sports aficionado, hiking enthusiast, alpine flora botanist, seasoned summiteer, or just someone who knows how to enjoy life, you are fully aware that right outside our front door, untamed nature is waiting to be discovered and experienced in all its splendor. What's more: you can do it again, every day anew. And far removed from the daily grind! Just stay on up here, enjoy the peace after the storm in our sauna, round off the day with a nice dinner, and finally let yourself fall into a deep slumber in one of our rustic and cozy rooms. The next morning, after a hearty breakfast, you kick off a fabulous new day – and then another one, time and again. Whether on your own, or in the company of your partner, family or group. We are happy to accept your reservation right here!

Jetzt hast du das Geschenk.

Schenken macht glücklich. Mach das doch mit einem Gutschein vom Bärghuis Jochpass. Für ein Mittagessen, eine Übernachtung mit Halbpension oder gar ein paar Tage Ferien auf 2222 m ü. M. Ganz gut kommt dieses Geschenk übrigens in der abgebildeten Variante an! Sag uns einfach Bescheid, gerne machen wir dir einen Gutschein bereit. Und falls du ihn lieber direkt online ausdrucken möchtest, kannst du dies tun unter jochpass.ch

Because you have a gift for giving.

Giving makes happy. So how about making someone else happy, with a gift voucher from Bärghuis Jochpass! Redeemable for a free lunch, a half-board night or a couple of days at 2222 meters above sea level. Incidentally, this gift is especially popular when given as shown here! Simply tell us which type of voucher you would prefer, and we will have it ready for you in no time



Getränke

Drinks

Kaffee & Milchgetränke

Coffee and milk beverages

Kaffee crème / Espresso / Ristretto Regular coffee / espresso / ristretto	CHF 4.50
Schale (Milchkaffee) Schale XXL Coffee with milk	CHF 4.80 CHF 5.50
Doppelter Espresso Double espresso	CHF 5.50
Latte Macchiato	CHF 5.50
Espresso Macchiato	CHF 5.00
Schoggi mélange, Kaffee mélange Hot chocolate or coffee with whipped cream	CHF 5.50
Cappuccino	CHF 5.00
Ovo, Schoggi, heiss oder kalt Ovo, chocolate, hot or cold	2 dl CHF 4.80

Tee und Punsch

Tee and hot punch

Tee (Premiumqualität) Unsere Teesorten: Schwarz, Pfefferminz, Hagebutten, Kamille, Grün, Früchte, Verveine, Alphüttenkräuter und Ingwer-Orangenpassion	3 dl CHF 4.80
Tee XXL Our tea varieties: black, peppermint, rose hip, chamomile, green, fruit, verbena, alpine hut herbs & ginger orange passion	5 dl CHF 5.50

Telemärkler Tee	3 dl	CHF 5.00
Telemärkler Tee XXL	5 dl	CHF 5.50
Rose hip tea with orange juice		

Apfel-, Beeren-, Orangen- oder Rumpunsch	CHF 4.80
Apple, Berrie, Orange or Rum punch	

Mineral

Soft drinks

Offenausschank «Grapos»	3 dl	5 dl	1l
by the glass	CHF 4.40	CHF 5.80	CHF 9.00
Cola, Rivella Rot, Zitrone, Orange, Pfirsich Ice Tee, Sodawasser, Apfelschorle, Orangenmost, Spezi			
Orangensaft	CHF 5.00		
Jochpass Quellwasser	CHF 2.00	CHF 2.50	CHF 4.00
Huis-Eistee	CHF 5.00	CHF 6.50	CHF 11.00
Homemade iced tea			

Flaschen	3 dl	5 dl	1l
by the bottle			
Mineral mit Kohlensäure			CHF 9.00
Rivella Blau, Sinalco Cola Zero (3,3 dl)	CHF 5.00		
Gazosa:	CHF 6.00		
Mandarin / Heidelbeer (3,5 dl)			
Thomas Henry Bitter Lemon (2 dl)	CHF 5.00		
Tonic Water			
Schweppes Tonic Hibiscus (alkoholfrei)	CHF 8.00		
Red Bull	CHF 6.50		

Heiss begehrt

Special hot drinks

Kaffee Jochpass mit Pflümli Coffee with plum brandy and whipped cream	CHF 8.30
Kaffee Houbschue mit «Birämandli» Coffee with amaretto-williams and whipped cream	CHF 8.30
Älplerkafi im Chacheli mit Halb-Halb-Schnaps Large light coffee with a mix of plum, apple and pear brandy	CHF 6.80
Kaffee Bärghütteler mit Aprikosenschnaps Coffee mountain with apricot brandy	CHF 6.50
Kaffee Baileys Coffee with Baileys and whipped cream	CHF 8.30
Kaffee Fertig / Sud mit: Chrüter, Zwetschgen, Träsch, Pflümli, Halb-Halb, Kirsch, Williams Holdrio, Mördertee Light coffee or tea with your choice of brandy	CHF 5.50 Krug CHF 39.50
Tee Rum, Jägertee, Glühwein, Rumpunsch mit Alkohol Various teas and hot punches (alcoholic)	CHF 7.50
Schoggi Rum mit Schlagrahm Hot chocolate with rum and whipped cream	CHF 8.30
Kaffee Corretto Espresso with grappa	CHF 5.80
Flämmlli Espresso with pear brandy	CHF 8.00
... und drzue ä feinä Nussgipfu ... and to top it off, a delicious pastry with hazelnut filling	CHF 4.00

Dein Seminar auf 2222 m ü.M.

Das heimelige Bärghuis-Ambiente in Kombination mit der idyllischen und urigen Umgebung hier oben lässt dein Seminar zu einem aussergewöhnlichen Event werden. Weg von der Hektik des Alltags, herzlich und unkompliziert betreut von unserem aufgestellten Jochpass-Team. Fokussiertes Arbeiten, Denken und Planen ganz ohne Ablenkung. Du und Deine Gruppe (bis 40 Personen) können durch den Tag richtig produktiv sein und am Abend bei einem leckeren Nachtessen und beim gemütlichen Beisammensein den Teamgeist weiter stärken und sich über Gott und die Welt austauschen. In der Abgeschiedenheit des Jochpasses verliert man sich ja nicht so schnell aus den Augen wie sonst. Und natürlich haben wir Wi-Fi, Beamer, Flipchart usw.

Your seminar at 2222 meters above sea level.

The homey Bärghuis atmosphere, combined with the idyllic and primal surroundings up here, is certain to transform your seminar into an extraordinary event. Far away from the daily hustle and bustle, and managed with a smile by our spirited, committed and straightforward Jochpass Team. Allowing you and your group (of up to 40 people) to work, think and plan in a focused manner, to be really productive during the day, and to further strengthen your team spirit and talk about everything under the sun while enjoying a delicious dinner and the relaxed company of like-minded people in the evening. Well, in the seclusion of Jochpass it seems to be just a little harder to lose sight of one another than elsewhere! Then again, we are not «off this world» but a fully equipped seminar venue – including Wi-Fi, video projector, flipchart, etc.

Bier

Beer

	2 dl	3 dl	5 dl
Eichhof			
Lager im Offenausschank	CHF 3.80	CHF 4.70	CHF 6.30
Beer on tap			
Auch als Panache oder Light erhältlich Also available mixed with soda water or Sprite			
Retro		3.3 dl	CHF 6.00
Flasche Lager mit und ohne Alkohol		3.3 dl	CHF 5.50
Lager beer (bottled) with and without alcohol			
Erdinger Weizenbräu mit & ohne Alkohol		5 dl	CHF 7.80
Wheat beer with and without alcohol			
Keimling – lokales Bier vom Engelbergertal			
Wit-Bier, 5% Würzig wit-ziges Weissbier (mit Koriander, Orangenschale und Kamille)		3.3 dl	CHF 7.00
Stiär Bier äs Hells (Lagerbier vom Ürnerland)		3.3 dl	CHF 6.00
Migi-Moscht klar oder trüb		4.9 dl	CHF 6.30
Apple cider, filtered or unfiltered			
Apfelwein Möhl trüb alkoholfrei		5 dl	CHF 6.30
Non-alcoholic apple cider			

Aperitif & Drinks

Aperitifs and long drinks

Dreierlei zum Apéro	CHF 11.00
Tagesangebot, lass dich überraschen Variety of 3 items, daily offer, let yourself be surprised	
Hausapéro «Marito»	CHF 7.00
erfrischender Kräuterlikör mit Mineral House aperitif with refreshing herbal liqueur and mineral	
+ Prosecco	+ CHF 2.00
Aperol	CHF 9.00
Hugo	CHF 9.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	CHF 8.00
Sprayed white wine sweet or sour	
Martini, Campari, Cynar (4 cl)	CHF 7.00
+ Orangensaft oder Soda	+ CHF 2.00
orange juice or soda water	
Sanbitter (alkoholfrei)	CHF 6.00
+ Orangensaft oder Soda	+ CHF 2.00
orange juice or soda water	
Schweppes Tonic Hibiscus 2 dl (alkoholfrei)	CHF 8.00
Wodka Red Bull/Lemon/Tonic	CHF 12.00
Whisky Cola	CHF 12.00
Flying Hirsch/Jägerbomb	CHF 6.00
(Jägermeister mit /with Red Bull)	

Destillate

Spirits made in Switzerland.
Ask for the schnaps carousel...

von Urs Hecht, Gunzwil

	2 cl	4 cl
Kirsch Teresa im Barrigue 40% vol.	CHF 8.00	CHF 12.00
Eichberg Kirschbrand 40% vol	CHF 8.00	CHF 12.00
Vieille Williams im Barrigue 40% vol.	CHF 8.00	CHF 12.00
Grappo Ticino im Barrigue 40% vol.	CHF 9.00	CHF 13.00
Vieille Prune im Barrigue 40% vol.	CHF 8.00	CHF 12.00
Bernerrosen Apfelbrand Barrigue 40% vol.	CHF 9.00	CHF 13.00
Pflaumenbrand Liqueur 32% vol.	CHF 8.00	CHF 12.00

Grappa

	2 cl	4 cl
Paesanella Grappa Brunello 41% vol.	CHF 6.00	CHF 8.00
Paesanella Grappa Chardonnay 41% vol.	CHF 6.00	CHF 8.00
Berta Elisi 43% vol.	CHF 9.00	CHF 13.00
Grappo Ticino im Barrigue 40% vol.	CHF 9.00	CHF 13.00

Single Malt Whisky

	2 cl	4 cl
Cragganmore «der Vornehme» 40% vol.	CHF 9.00	CHF 13.00
Oban «der Hervorragende» 43% vol.	CHF 9.00	CHF 13.00
Talisker «der Goldene» 45.8% vol.	CHF 9.00	CHF 13.00
Lagavulin «der Klassische» 43% vol.	CHF 9.00	CHF 13.00
Mac Allen 40% vol.	CHF 9.00	CHF 13.00
Dalwhinnie «Classic Malt» 43% vol.	CHF 8.00	CHF 12.00

Gin

	4 cl
Walden Gin aus Ob- und Nidwalden 42% vol.	CHF 12.00
Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin 43% vol.	CHF 12.00
Hendrick's Gin 41.4% vol.	CHF 12.00
Bombay Sapphire Dry Gin 40% vol.	CHF 10.00
Gordon's Dry Gin 37.5% vol.	CHF 10.00
+ Thomas Henry Tonic	CHF 3.00
Tonic water	

Shots & Spirituosen

Shots and spirits

	2 cl	4 cl
Heiwschnaps «Hiäsig»	CHF 6.00	CHF 8.00
Schnäpsli:	CHF 5.00	CHF 7.00
Honigchrüter, Eierkirsch, Haselnusslikör, Röteli, Enzian, Öpfeler, Berliner Luft		
Honey-herbal brandy, eggnog, hazelnut liqueur, cherry liqueur, herbal medicine, apple-liqueur sour, Berlin peppermint		
	2 cl	4 cl
Baileys	CHF 6.00	CHF 8.00
Burgunder Marc	CHF 7.50	CHF 9.50
Rémy Martin	CHF 8.00	CHF 10.00
Vieille Prune	CHF 7.50	CHF 9.50
Williams	CHF 6.00	CHF 8.00
Appenzeller	CHF 6.00	CHF 8.00
Ramazotti	CHF 7.00	CHF 9.00
Averna	CHF 7.00	CHF 9.00

Weine

Wines

Kleine Flaschen

Small bottles

Weiss White

Chablais Cave de Moins, Waadtland	5 dl	CHF 21.00
Merlot Bianco Matasci, Tenero, Tessin	5 dl	CHF 20.00
Chardonnay, Genf	5 dl	CHF 20.00
«Silvie» Riesling Silvaner, Nadine Saxer, Schaffhausen	5 dl	CHF 25.00

Rot Red

Merlot, Matasci, Tenero, Tessin	5 dl	CHF 20.00
Primoris, Cuvée, Cave Emery, Wallis	5 dl	CHF 25.00
Ripasso Valpolicella, Veneto (IT)	5 dl	CHF 25.00

Rosé

Oeil de Perdrix, Cave des Moines SA, Wallis	5 dl	CHF 20.00
GERTRUD Rosé 2021	7,5 dl	CHF 59.00
Gamay und Pinot Noir, Wallis AOC Sali, ich bi s'Trudy. Ich bi sprizig, liächt und dey perfekti Erfrischig fir im Summer.		

Schaumweine

Sparkling wines

Prosecco Superiore, Extra Dry Col di Rocca	7,5 dl	CHF 45.00
Cüpli Prosecco	1 dl	CHF 7.50
Mauler Cordon Rosé brut,	7,5 dl	CHF 52.00
Grand Vin Mousseux Suisse	3,75 dl	CHF 32.00
Alain Vesselle Brut Tradition Champagne	7,5 dl	CHF 75.00

Die Weissen

White wines

Schweiz Switzerland

75 cl

Huiswey

Petite Arvine «Privilege» AOC 2019 CHF 52.00
Domaine de Clavoz, Cave Renaissance, Wallis

Heida «Païen» 2020 CHF 53.00
Cave Ardévaz-Boven, Chamoson, Wallis

Solaris VDP 2019 CHF 44.00
Weingut Südhang Luzern

Sauvignon Blanc 2016 CHF 57.00
Weingut Hermann, Fläsch, Bündner Herrschaft

Chasselas 1er Cru 2020 CHF 46.00
Château de Châtagneréaz La Côte, Waadt

Matto 2019 CHF 57.00
Cantina Kopp von der Crone Visini, TI
Sauvignon Blanc

Spanien & Italien Spain & Italy

75 cl

Rueda Verdejo blanco 2020 CHF 42.00
Bodegas Montespina, Rueda

Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG 2020 CHF 45.00
Sergio Marchiso, Piemont

Die Roten

Red wines

Schweiz Switzerland

	75 cl	
Huiswey		
Cornalin Privilege 2020/21	CHF	52.00
Cave Renaissance, Wallis		
Trocla nera 2019	CHF	64.00
Obrecht, Weingut zur Sonne		
Jenins, Bündner Herrschaft		
Pinot Noir		
Pinot Noir Barrique AOC 2016/17/18	CHF	72.00
Annatina Pelizzatti, Jenins, Graubünden		
Ligornetto Merlot 2018/19	CHF	83.00
Vinattieri Ticinese Viticoltori, Tessin		
Sottoroccia 2019	CHF	58.00
Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno		
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,		
Petit Verdot		
Magnum 2019	150 cl	CHF 121.00

Österreich Austria

	75 cl	
The Butcher Cuvée 2019	CHF	66.00
Weingut Schwarz, Burgenland, Österreich		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		
Schwarz Rot 2019	CHF	98.00
Johann Schwarz, Burgenland		
Zweigelt		
Salzberg 2017	CHF	135.00
Gernot Heinrich, Burgenland		
Merlot und Blaufränkisch		

Spanien Spain

	75 cl	
Noralba Rioja DOC 2017/18	CHF	46.00
Castillo de Mendoz		
80% Tempranillo, 20% Graciano		
Veran 2017	CHF	65.00
Finca Biniagual, Binissalem, Mallorca		
40% Manto Negro, 25% Syrah,		
35% Cabernet Sauvignon		
DOS DO 2018	CHF	48.00
Causalia, Najera, Navarra		
90% Tempranillo, 10% Graziano Bodegas		
Ribera del Duero Reserva DO 2016	CHF	56.00
Bodegas Fuentespina		
100% Tempranillo		
Magnum Selection 2015	150 cl	CHF 117.00

Frankreich France

	75 cl	
Le Pic 2014/15 Tobler Père et Fils,	CHF	49.00
Côtes du Rhone		
Le Joyau du Château le Queyroux 2015	CHF	82.00
Bordeaux		
65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,		
10% Petit Verdot		
Chateaux le Grande Verdus 2017	CHF	73.00
Grand Réserve, Bordeaux, 100% Merlot		

Italien Italy

	75 cl	
Ripasso Valpolicella 2018/19	CHF	51.00
Ca Dei Conti, Veneto		
Amarone 2013/15	CHF	86.00
Ca Dei Conti, Veneto		
Corvina, Rondinella, Corvinone, Marcelino,		
Croatina, Oseleta		
Chianti Classico Riserva «Le Balze» 2015/18	CHF	61.00
Podere Campriano, Toscana		
100% Sangiovese		

	75 cl	
Aldone 2014/15		CHF 92.00
Terre del Marchesato, Bolgheri Toscana 100% Merlot		
Poggio Valente 2017		CHF 68.00
Elisabetta Geppeti, Maremma, Toscana 100% Sangiovese		
Poggio AI Ginepri 2019, Bolgheri DOC		CHF 49.00
Tenuta Argentiera 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot		
Magnum 2018	150 cl	CHF 103.00
Villa Donoratico 2019, Bolgheri DOC		CHF 73.00
Tenuta Argentiera 50% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 30% Merlot, 5% Petit Verdot		
Bolgheri Superiore DOC 2017/18		CHF 106.00
Tenuta Argentiera, Toscana 40% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 40% Merlot		
Magnum 2017		CHF 216.00
Brunello di Montalcino DOCG 2016		CHF 76.00
Tenuta Fanti, Castelnuovo dell'Abate 100% Sangiovese		
Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2018/19		CHF 95.00
Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		
Magnum 2019	150 cl	CHF 198.00
Sassicaia 2012		CHF 195.00
Tenuta San Guido Sassicaia, Super Toscana Cabernet Sauvignon und Cabernet franc		
Barbera d'Alba Superiore 2019		CHF 61.00
Bruna Grimaldi, Piemont		
Bricco dell'Uccellone		CHF 105.00
Barbera d'Asti docg, Piemont 100% Barbera		

Wir freuen uns über Deine Meinung.

Als Gastgeber aus Leidenschaft arbeiten wir stetig daran, uns zu verbessern und neue Ideen umzusetzen. Deshalb freuen wir uns über Deine Meinung, gleich später beim Check-out oder mit einer Bewertung auf Trip-Advisor, Holidaycheck oder Google+. Richtig Freude haben wir, wenn Du uns in Deinem Freundeskreis für ein spontanes Einkehren, für eine unvergessliche Jubiläums- oder Familienfeier und natürlich für sagenhafte Ferien auf 2222 m ü. M. weiterempfehlst.

Dankä tuisig!

Tell us what you think.

Passionate hosts, we constantly strive to improve ourselves and to turn new ideas into reality. Therefore we look forward to hearing your opinion – when you check out, for example, or with a rating on TripAdvisor, Holidaycheck or Google+. What would make us really happy: if you could recommend us to your friends. For a spontaneous visit, an unforgettable anniversary or family celebration, and, of course, for a fabulous vacation here at 2222 meters above sea level. Thanks a ton! Or, as we say in these parts:

Dankä tuisig!



