

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 spiegelt sich auch in unserem Angebot wider. Wir unterstützen ausschliesslich Produzenten und Lieferanten aus der Region und verarbeiten soweit wie möglich einheimische Spezialitäten und Lebensmittelprodukte.

Fleisch:

Metzgerei Stutzer und Flüeler, Stans
Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen

Pasta:

Kernser Pasta Röthlin AG, 6064 Kerns

Fisch:

Fischerei Seehuisli, Ennetbürgen
Lachs, hausgeräuchert im Oklahomagrill

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

VG Vegan

K Krustentier

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 Mitarbeitern/ Mitarbeiterinnen 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, 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 specialties and food products as far as possible.

Meat:

Butcher Stutzer and Flüeler, Stans
Butcher Gabriel, Wolfenschiessen

Pasta:

Kernser Pasta Röthlin AG, 6064 Kerns

Fish:

Seehuisli fishery, Ennetbürgen
Salmon, home smoked in Oklahoma Grill

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

VG Vegan

K Crustacean

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 us.

WLAN

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

Zum Apéro

For aperitif

**Säumerplättli, Trockenfleisch
und Käse aus der Region *** 150g CHF 27.00
+ 1 Port. CHF 19.50
A mix of dried beef and ham,
bacon and cheese on one plate

**Huiswürstli und ein Stück Alpkäse
vom Untertrübsee mit Feigensenf *** CHF 19.50
Air dried sausage and a piece of alpine
cheese from Untertrübsee with fig mustard

**Dreierlei zum Apéro, Alpsbrinz (Alpkäserei
Untertrübsee), getrocknete Tomaten, Oliven *** CHF 12.00
Alpsbrinz (Alpine cheese dairy Untertrübsee),
dried tomatoes, olives

**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

Hausgemachte Maiskroketten pro Stück CHF 3.50
Homemade corn croquettes per piece

Hüttensuppen

„Mountain cabin” soups

Tagessuppe * CHF 12.00
Soup of the day
Vorspeise / starter CHF 8.00

Hütten-Suppe CHF 12.00
Steinpilz-Bouillon mit Linsen Vorspeise / starter CHF 8.00
und Winter-Gemüse
Porcini broth with lentils
and winter vegetables

Gerstensuppe * CHF 12.50
Barley soup with bacon
Vorspeise / starter CHF 8.50

**Speziell feurige Currycrèmesuppe
mit Riesencrevetten** CHF 15.00
Especially spicy curry soup
with fried king prawns

Kalte Speisen

Cold dishes

Winterlicher Blattsalat * Winterly leaf salad	CHF 9.50	V
Wintersalat mit Rohkostgemüse und Kernen * Wintersalad with raw vegetables & Cores	CHF 13.00	V
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons Field salad with boiled egg, bacon and croutons	CHF 21.50 Vorspeise / starter CHF 15.50	
Hausgeräucherter Lachs aus dem Oklahomagrill mit Honig-Senfsauce und Kapernäpfeln Home smoked salmon with honey mustard and caper apples	CHF 28.00 Vorspeise / starter CHF 19.00	L
Geiss-Formaggini von der Meierskählen in Stans mit Wintersalat, Birnen und Feigendressing Goat cream cheese from Meierskählen with winter salad, pears and fig dressing	CHF 24.00 Vorspeise / starter CHF 16.50	V

Fitnesssteller

Fitness plates

Grosser Wintersalat mit Rohkostgemüse & Kernen * Large wintersalad with raw vegetables & cores	CHF 19.00	V
+ Mit Swiss Army Chässchnitte * Served with Swiss Army bread slice spread with cheese	CHF 21.00	V
+ Mit Chicken Nuggets und Jochpass-Dip Served with chicken nuggets and Jochpass-Dip	CHF 22.00	
+ Mit hausgemachten Maiskroketten Served with homemade corn croquettes	CHF 23.50	V
+ Mit Schweinssteak an Café de Paris Butter Served with Pork steak and Café de Paris	CHF 27.00	
+ Mit gebratenen Riesencrevetten Served with fried king prawns	CHF 29.00	

Fisch & Fleisch

Fish & Meat

Rösti mit geräuchertem Huis-Lachs, Kapernäpfeln und Honig-Senfsauce Hash brown with smoked salmon, capers, sour cream and honey-mustard	CHF 27.00
Spezial Curry-Spaghetti mit gebratenen Riesencrevetten Special curry spaghetti with fried king prawns	CHF 32.00 ½ Port. CHF 27.00 K
Äpler-Schweins-Cordon bleu mit Golden Fries & Gemüse Pork-Schnitzel, filled with alp cheese and ham, served with French fries	CHF 35.00
Nidwaldner Pastetli Kalbfleisch, Brätchügeli, Pilzsauce, Apfel & ein Schuss Kräuterschnaps Puff pastry pie filled with veal pork and sausage meat, mushroom sauce, apple & and a shot of herb schnapps	CHF 19.50
+ Mit Golden Fries + with French fries	CHF 27.00
Schweinssteak an Café de Paris Butter Golden Fries und Gemüse Pork steak with Café de Paris butter with French fries and vegetables	CHF 29.00
Spezialbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti Special sausage with onion sauce and hash brown	CHF 23.00
G'hackets mit Hörnli und Apfelmus * Minced meat with traditional pasta and applesauce	CHF 23.00 ½ Port. CHF 18.00 L
Chicken Nuggets mit Golden Fries und Jochpass-Dip Chicken nuggets with French fries and Jochpass-Dip	CHF 22.00

Vegetarisch

Vegetarian

- Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus** CHF 23.00
Pasta with cream sauce, melted cheese and 1/2 Port. CHF 18.00
roasted onions on top, served with applesauce
- Sportler-Spaghetti mit viel Knoblauch,** CHF 23.00
Olivenöl, Peterli, Peperoncini 1/2 Port. CHF 18.00
und getrockneten Tomaten **VG**
Spaghetti with garlic, olive oil, parsley,
chili and sun-dried tomatoes
- Bärgler Rösti mit Raclettekäse,** CHF 23.00
gepickelten Kürbisspaghetti und Kürbiskernenpesto **G**
Mountain hash brown with raclette cheese,
pickled pumpkin spaghetti and pumpkin seeds
- Kartoffelgnocchi mit Wintergemüse** CHF 24.00
Kressesauce & Federkohlchips 1/2 Port CHF 19.00
Potato gnocchi with winter vegetables **VG**
cress sauce & feather cabbage chips
- Portion Golden Fries mit Jochpass-Dip** CHF 12.00
French fries served with Jochpass-Dip **G**

Fir diä Chleynä

(bis 10 Jahre)

For our small guests (up to 10 years)

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

Epis Feins zum Schleinä (zum Naschen)

Something delicious for those with a sweet tooth

Fünfliber Dessert, s'hed solangs hed * Dessert of the day (it has as long as it has)	CHF 5.00
Täglich frische Wähen mit Rahm * Daily fresh fruit pie with whipped cream	CHF 8.00
Apfelstrudel aus Stanser Äpfeln mit Rahm * Apple strudel made with local apples and whipped cream	CHF 12.00
+ Mit Vanilleglace Served with vanilla ice cream	CHF 15.00
Hausgemachter Jochstich Hefengebäck mit Florentiner Mandeln & herrlicher Vanillecreme gefüllt, s'hed solangs hed * Jochpass bee sting: Yeast pastry with almonds and vanilla cream (it has as long as it has)	CHF 11.00
Birchermüesli mit Rahm * Swiss style fruit and yogurt muesli with whipped cream	CHF 9.50
Birä Dessert * Dörrbirnen, Rahm, Vanillecreme & Baumnussglace Dried pears, wipped cream, vanilla cream & tree nut ice cream	CHF 13.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace * Warm chocolate cake with vanilla ice cream	CHF 12.00
Unsere Glacesorten * Vanille / Schoggi / Kaffee / Limone / Joghurt / Saltet Caramel / Baumnussglace ice cream: vanilla / chocolate / coffee / lemon / yoghurt / saltet caramel / tree nut	pro Kugel CHF 3.50 per scoup + Rahm CHF 1.50 + 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, genies 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 4.70
Schale (Milchkaffee) Schale XXL Coffee with milk	CHF 5.00 CHF 6.00
Doppelter Espresso Double espresso	CHF 6.00
Latte Macchiato	CHF 6.00
Espresso Macchiato	CHF 5.00
Schoggi mélange, Kaffee mélange Hot chocolate or coffee with whipped cream	CHF 5.50
Cappuccino	CHF 5.30
Ovo, Schoggi, heiss oder kalt Ovo, chocolate, hot or cold	2 dl CHF 5.00

Tee und Punsch

Tea and hot punch

Tee (Premiumqualität) 3 dl CHF 5.00

Unsere Teesorten: Schwarz, Pfefferminz, Hagebutten, Kamille, Grün, Früchte, Verveine, Alphüttenkräuter und Ingwer-Orangenpassion

Tee XXL 5 dl CHF 6.00

Our tea varieties: black, peppermint, rose hip, chamomile, green, fruit, verbena, alpine hut herbs & ginger orange passion

Telemärkler Tee 3 dl CHF 5.50

Telemärkler Tee XXL 5 dl CHF 6.50

Rose hip tea with orange juice

Apfel-, Beeren-, Orangen- oder Rumpunsch CHF 5.00

Apple, Berrie, Orange or Rum punch

Mineral

Soft drinks

Offenausschank «Grapos» 3 dl 5 dl 1l
by the glass CHF 4.50 CHF 6.00 CHF 9.50

Cola, Rivella Rot, Zitrone, Orange, Pfirsich Ice Tee, Sodawasser, Apfelschorle, Orangenmost, Spezi

Orangensaft CHF 5.50

Jochpass-Quellwasser CHF 2.50 CHF 3.00 CHF 4.50

Flaschen 3 dl 5 dl 1l
by the bottle

Mineral mit Kohlensäure CHF 9.50

Rivella Blau, Sinalco Cola Zero (3,3 dl) CHF 5.50

Gazosa: CHF 6.50

Mandarin / Heidelbeer (3,5 dl)

Thomas Henry Bitter Lemon (2 dl) CHF 5.00

Tonic Water

Schweppes Tonic Hibiscus (alkoholfrei) CHF 8.00

El Tony Mate (alkoholfrei) CHF 6.50

zämä® swiss original (alkoholfrei) CHF 6.50

Red Bull CHF 6.50

Heiss begehrt

Special hot drinks

Kaffee Jochpass mit Pflümli CHF 8.70
Coffee with plum brandy and whipped cream

Kaffee Houbschue mit «Birämandli» CHF 8.70
Coffee with amaretto-williams and whipped cream

Älplerkafi im Chacheli mit Halb-Halb-Schnaps CHF 7.20
Large light coffee with a mix of plum,
apple and pear brandy

Kaffee Bärghütteler mit Aprikosenschnaps CHF 6.70
Coffee mountain with apricot brandy

Kaffee Baileys CHF 8.70
Coffee with Baileys and whipped cream

**Kaffee Fertig/Sud mit: Chrüter, Zwetschgen,
Träsch, Pflümli, Halb-Halb, Kirsch, Williams
Holdrio, Mördertee** CHF 5.50
Light coffee or tea with your choice of brandy

**Tee Rum, Jägertee, Glühwein,
Rumpunsch mit Alkohol** CHF 7.50
Various teas and hot punches (alcoholic)

Schoggi Rum mit Schlagrahm CHF 8.50
Hot chocolate with rum and whipped cream

Kaffee Corretto CHF 5.80
Espresso with grappa

Flämmlli CHF 8.00
Espresso with pear brandy

... und drzue ä feinä Nussgipfu CHF 4.00
... and to top it off, a delicious pastry
with hazelnut filling

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 4.00	CHF 5.00	CHF 6.50
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 Alkohol		5 dl	CHF 6.50
Lager beer (bottled) with alcohol			
Flasche Lager ohne Alkohol		3.3 dl	CHF 6.00
Lager beer (bottled) without alcohol			
Erdinger Weizenbräu		5 dl	CHF 8.00
mit & ohne Alkohol			
Wheat beer with and without alcohol			
Keimling – lokales Bier vom Engelbergertal			
Hopfertammi IPA ® 5.0%		3.3 dl	CHF 7.00
Naturtrübes, obergäriges Bier. Hell & fruchtig. Ausgeprägtes Hopfenaroma.			
Stiär Bier äs Hells (Lagerbier vom Ürnerland)		3.3 dl	CHF 6.50
Stiär Biär our local light beer			
Migi-Moscht klar oder trüb		4.9 dl	CHF 6.50
Apple cider, filtered or unfiltered			
Apfelwein Möhl trüb alkoholfrei		5 dl	CHF 6.50
Non-alcoholic apple cider			

Aperitif & Drinks

Aperitifs and long drinks

Dreierlei zum Apéro	CHF 12.00
Alpsbrinz (Alpkäserei Untertrübsee), getrocknete Tomaten, Oliven	
Alpsbrinz (Alpine cheese dairy Untertrübsee), dried tomatoes, olives	
Hausapéro «Port-Tonic-Lemon»	CHF 10.50
Aperol	CHF 9.50
Hugo	CHF 9.50
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	CHF 9.00
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 (alkoholfrei)	2 dl CHF 8.00
El Tony Mate (alkoholfrei)	CHF 6.50
zämä® swiss original (alkoholfrei)	CHF 6.50
Turbo Mate – El Tony	CHF 13.00
Wodka Red Bull/Tonic	CHF 12.00
ZÄMÄ STEIL! mit Gin oder Vodka	CHF 13.00
Whisky Cola	CHF 12.00
Flying Hirsch/Jägerbomb	CHF 7.00
(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 13.00
Titlis Gin 43% vol.	CHF 13.00
Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin 43% vol.	CHF 12.00
Pink Toni Gin aus Luzern 40% 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 Tonic water	CHF 3.00

Shots & Spirituosen

Shots and spirits

	2 cl	4 cl
Nidwaldner Edel-Apfel-Likör	CHF 6.00	CHF 8.00
Heiwschnaps «Hiäsig»	CHF 6.00	CHF 8.00
Barmettler Eierkirsch	CHF 6.00	CHF 8.00
Äntäbüsi «Luzerner Original»	CHF 6.00	CHF 8.00
Schnäpsli:	CHF 5.00	CHF 7.00
Honigchrüter, Haselnusslikör, Röteli, Enzian, Öpfeler, Berliner Luft Honey-herbal brandy, 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

«Silvie» Riesling Silvaner, Nadine Saxer, Winterthurer Weinland	5 dl	CHF 25.00
Chablais, Cave des Moines SA, Wallis	5 dl	CHF 23.00
Merlot Bianco Matasci, Tenero, Tessin	5 dl	CHF 20.00
Chardonnay, le Pressoir, Morges, Genf	5 dl	CHF 20.00

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
--	------	-----------

Schaumweine

Sparkling wines

Cüpli Prosecco	1 dl	CHF 7.50
Prosecco Superiore, Extra Dry Col di Rocca	7,5 dl	CHF 52.00
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
Louis Roederer, Brut Premier Champagne	7.5 dl	CHF 78.00

Rosé

Rosé wines

MIP Collection Rosé Domaine 2021 des Diabls & MIP, Puylobier	7.5 dl	CHF 59.00
Magnum	1.5 l	CHF 128.00
GERTRUD Rosé 2021 Gamay und Pinot Noir, Wallis AOC Sali, ich bi s'Trudy. Ich bi sprizig, liächt und dey perfekti Erfrischig fir im Summer und Winter.	7,5 dl	CHF 59.00

Die Weissen

White wines

Schweiz Switzerland

	75 cl	
Solaris VDP 2019 Weingut Südhang Luzern	CHF 44.00	
Chasselas 1er Cru 2020 Château de Châtagneréaz La Côte, Waadt	CHF 46.00	
Petite Arvine «Privilege» AOC 2019 Domaine de Clavoz, Cave Renaissance, Wallis	CHF 52.00	
Heida «Païen» 2020 Thierry Constantin, Pont-de-la-Morges, Wallis	CHF 59.00	
Sauvignon Blanc 2021 Weingut Adank, Fläsch	CHF 65.00	
Matto 2020 Cantina Kopp von der Crone Visini, TI Sauvignon Blanc	CHF 62.00	

Spanien & Italien Spain & Italy

	75 cl	
Krýos 2020 IGT, Garibaldi, Toscana	CHF 49.00	
Grüner Veltliner Axpoint Hirzberger 2017	CHF 72.00	
Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG 2020 Sergio Marchiso, Piemont	CHF 45.00	

Die Roten

Red wines

Schweiz Switzerland

	75 cl
Terzett, Weinbau Ottiger, Luzern 2021 Pinot Noir, Merlot, Cabernet Jura	CHF 54.00
Der Besondere, Nadine Saxer, 2020 Weingut Saxer, Winterthurer Weinland Gamaret, Pinot Noir	CHF 56.00
Trocla nera 2019 Obrecht, Weingut zur Sonne Jenins, Bündner Herrschaft Pinot Noir	CHF 64.00
Pinot Noir Passion 2020 Weingut Donatsch, Malans Graubünden	CHF 84.00
Gantenbein Pinot Noir 2019 Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch	CHF 190.00
Irti Colli Merlot, Settemaggio, 2020 Monte Carasso, Tessin	CHF 58.00
Ligornetto Merlot 2019 Vinattieri Ticinese Viticoltori, Tessin	CHF 83.00
Sottoroccia 2020 Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	CHF 58.00
Magnum 2020	150 cl CHF 124.00

Österreich Austria

	75 cl
The Butcher Cuvée 2019 Weingut Schwarz, Burgenland Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	CHF 66.00
Schwarz Rot 2019 Johann Schwarz, Burgenland, Zweigelt	CHF 98.00
Salzberg 2017 Gernot Heinrich, Burgenland, Merlot und Blaufränkisch	CHF 135.00
Gabarinza 2017 Gernot Heinrich, Burgenland, Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt	CHF 97.00

Spanien Spain

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

Frankreich France

	75 cl	
Château du Retout Cru Bourgeois 2019, Haut-Médoc AOC Cabernet Sauvignon, Merlot	CHF	62.00
Le Pic 2015 Tobler Père et Fils, Côtes du Rhone	CHF	49.00
Le Joyau du Château le Queyroux 2015 Bordeaux 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot	CHF	82.00
Château Clos de L'Oratoire. Grand cru classé, 2014 St. Emilion, Cabernet franc, Merlot	CHF	78.00
Château Beauregard, Pomerol AC 2014, Cabernet Franc, Merlot	CHF	85.00
Château le Grande Verdus 2017 Grand Réserve, Bordeaux, 100% Merlot	CHF	73.00

Italien Italy

	75 cl	
Eysä Feyerabig Weiy!		
Nato 'Amore, Garibaldi 2018, Toscana Rosso IGT	CHF	49.00
Ripasso Valpolicella 2018/19	CHF	51.00
Ca Dei Conti, Veneto		
Amarone 2013/15 Ca Dei Conti, Veneto	CHF	86.00
Corvina, Rondinella, Corvinone, Marcelino, Croatina, Oseleta		
Chianti Classico Riserva «Le Balze» 2015/18	CHF	61.00
Podere Campriano, Toscana		
100% Sangiovese		
Aldone 2014/15	CHF	92.00
Terre del Marchesato, Bolgheri Toscana, 100% Merlot		
Poggio AI Ginepri 2019	CHF	49.00
Bolgheri DOC Tenuta Argentiera		
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		
Magnum 2018	150 cl	CHF 103.00
Cecco Sodo 2019	CHF	68.00
Bolgheri DOC Tenuta Argentiera		
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Bolgheri Superiore DOC 2017/18	CHF	106.00
Tenuta Argentiera, Toscana		
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Magnum 2018	CHF	216.00
Brunello di Montalcino DOCG 2016	CHF	76.00
Tenuta Fanti, Castelnuovo dell'Abate 100% Sangiovese		
Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2019	CHF	105.00
Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon,		
Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		
Magnum 2020	150 cl	CHF 198.00
Sassicaia 2012	CHF	195.00
Tenuta San Guido Sassicaia,		
Cabernet Sauvignon und Cabernet franc		
Barbera d'Alba Superiore 2019	CHF	61.00
Bruna Grimaldi, Piemont		
Bricco dell'Uccellone 2017	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!



