

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.

Herkunft

Kalbfleisch Schweiz® (regional)

Rindfleisch Schweiz®

Geflügel Schweiz®

Schweinefleisch Schweiz®

Lammfleisch Schweiz® und Australien

Lachs Norwegen

Scampi Thailand

Trockenfleisch, Wurstwaren, Schinken 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.

VG Vegan; **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 oder 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.

Origin

Veal Switzerland® (regional);

Beef Switzerland®;

Pork Switzerland®;

Poultry Switzerland®;

Lamb Switzerland® and Australia;

Salmon Norway;

Scampi Thailand;

Dried meat, Sausages, cold meats, Ham 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.

VG Vegan; **V** Vegetarian;

G Gluten-Free; **L** Dairy-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.

Salate

Salads


| | |
|--|-------------------------------------|
| Bunter Blattsalat * Green salad | CHF 9.00 V |
| Gemischter Salat * Mixed salad | CHF 12.00 V |
| Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons Field salad with boiled egg, bacon and croutons | CHF 18.50 ½ Port. CHF 14.50 |
| Nüsslisalat mit hausgebeiztem Lachs und Meerrettich Field salad with homemade graved salmon and horseradish | CHF 23.00 ½ Port. CHF 16.50 |
| Bunter Blattsalat mit in Olivenöl eingelegtem Geisskäse, gedörrten Aprikosen, Baumnüssen und Himbeerdressing Green salad with goat cheese, olive oil, dried apricots, walnuts and raspberry dressing | CHF 23.00 ½ Port. CHF 16.50 V |
| Grosser Salatteller Large salad plate | CHF 18.50 V |
| + Mit Chicken Nuggets und Sweet Chili Sauce Served with chicken nuggets and sweet chili sauce | CHF 22.00 |
| + Mit hausgemachten Maiskroketten Served with homemade corn croquettes | CHF 22.00 V |
| Swiss Army Chässchnitte * Swiss style cheese on toast | CHF 9.50 V |
| + garniert mit gemischtem Salat Served with mixed salad | CHF 19.50 V |

Kalte Speisen

Cold dishes

Säumerplättli, Trockenfleisch und Käse aus der Region * 150 g CHF 26.00
+ 1 Port. CHF 19.00
A mix of dried beef and ham, bacon and cheese on one plate

Huiswürstli mit Alpkäse und Feigensenf * 150 g CHF 19.50
Air dried sausage and alp cheese, both from the region and fig mustard

Dreierlei zum Apéro * CHF 11.00
Sbrinz-Möckli, Oliven, eingelegte Tomaten, serviert mit Grissini 
Cheese, olives, pickled tomatoes and grissini

Hüttensuppen

“Mountain cabin” soups

Tagessuppe * CHF 12.00
Soup of the day nur als Vorspeise CHF 8.00
only starter

Engelberger Klostersuppe * CHF 12.00
Bouillon mit diversen Kräutern, nur als Vorspeise CHF 8.00
Reis, Zwiebeln, Ei, Käse und Croutons only starter
Broth with herbs, rice, onion, egg, cheese and croutons

Gerstensuppe * CHF 12.50
Barley soup with bacon nur als Vorspeise CHF 8.00
only starter

Speziell feurige Currycrèmesuppe * CHF 14.50
mit Riesencrevetten nur als Vorspeise CHF 10.00
Especially spicy curry soup only starter
with king prawns

Pasta

Pasta

| | |
|---|-------------------|
| Sportler-Spaghetti | CHF 22.00 |
| mit viel Knoblauch, Olivenöl, Peterli, Peperoncini und getrockneten Tomaten | ½ Port. CHF 18.00 |
| Spaghetti with garlic, olive oil, parsley, chili and sun-dried tomatoes | VG L |
| Spaghetti Ticino | CHF 22.50 |
| mit getrockneten Tomaten, Speck, Kräuterrahm, Knoblauch und Balsamico | ½ Port. CHF 18.50 |
| Spaghetti with dried tomatoes, bacon, cream with herbs, garlic and balsamic vinegar | |
| Steinpilzrisotto | CHF 24.00 |
| Porcini mushroom risotto | |
| Äplermagronen mit Apfelmus | CHF 22.00 |
| Pasta with cream sauce, melted cheese and roasted onions on top, served with applesauce | ½ Port. CHF 16.50 |
| | V |
| G'hackets mit Hörnli und Apfelmus | CHF 23.00 |
| Minced beef with traditional pasta and applesauce | ½ Port. CHF 17.50 |
| | L |
| Portion Country Fries | CHF 12.00 |
| mit Sauerrahm und Rancherasauce | |
| Country fries served with sour cream and a mexican pepper sauce | |

Traditionelles

Main courses

- Spezialbratwurst mit Zwiebelsauce und Röschti** CHF 22.00
Special sausage with onion sauce and Swiss-style grated and fried potatoes
- Hacktäschli mit Äplerkartoffeln an kräftiger Kräutersauce** CHF 25.50
Meatballs on a herb sauce, served with creamy potatoes
- Luzärner Pastetli** CHF 19.50
Das Original mit Kalbfleisch, Brät, Rosinen und Pilzen
Puff pastry pie filled with veal, sausage meat, raisins and mushrooms on a creamy sauce
- + **Mit Country Fries** CHF 26.00
Served with country fries
- Tessiner Röschti mit Tomaten, Raclettekäse und Pesto-Öl *** CHF 19.50 **V G**
Grated and fried potatoes Swiss-style with tomatoes, melted raclette cheese and pesto oil
- Butterröschti mit hausgebeiztem Lachs und Meerrettichschaum** CHF 25.00 **G**
Grated and fried potatoes Swiss-style with gravled salmon and horseradish cream
- Äpler Cordon bleu (Schweinefleisch) mit Country Fries** CHF 31.00
Schnitzel, filled with alp cheese and ham, served with country fries
- Räucherkotelett vom Schwein** 250 g CHF 28.00
mit hausgemachter Kräuterbutter, Steinpilzrisotto und Gemüse
Smoked pork chop with homemade herb butter, porcini mushroom risotto and vegetables
- Kutteln an Tomatensauce mit Käse überbacken** CHF 21.00 **G**
Tripe on tomato sauce baked with cheese

Fir eysi chleyne Gesch (bis 14 Jahre)

For our small guests (up to 14 years)

| | |
|--|-----------|
| «Geissen Peter Teller» | CHF 17.50 |
| G'hacket's mit Hörnli und Apfelmus | L |
| Minced beef with traditional pasta and applesauce | |
| «Heidi-Teller» | CHF 16.00 |
| Chicken Nuggets mit Country Fries | |
| Chicken nuggets with country fries | |
| «Klara-Teller» | CHF 16.50 |
| Äplermagronen mit Apfelmus | V |
| Pasta with cream sauce, melted cheese and roasted onions on top, served with applesauce | |

Epis Feins zum Schleinä

(zum Naschen)

Something delicious for those
with a sweet tooth

| | |
|---|-----------|
| Birchermüesli mit Rahm * | CHF 9.50 |
| Swiss style fruit and yogurt muesli with whipped cream | |
| Lauwarmer Apfelstrudel aus Stanser Äpfel * mit Rahm | CHF 11.00 |
| Lukewarm apple strudel of apples from Stans with whipped cream | |
| + Mit Vanilleglace | CHF 14.00 |
| With vanilla ice cream | |
| Warmer Schoggikuchen mit Vanilleglace * | CHF 11.00 |
| Warm chocolate cake with vanilla ice cream | |
| Birägschnätzläts * | CHF 9.50 |
| mit Baumnussglace, Baileys und Träsch | |
| Chopped pears with walnut ice cream, Baileys and alcohol mixture of apple and pear | |
| Früchtekuchen hausgemacht * | CHF 7.00 |
| Fruit cake homemade | |
| + Mit Rahm | CHF 1.00 |
| With whipped cream | |
| Fünfliber-Dessert (s'hed solangs hed) * | CHF 5.00 |
| «Surprise» Tagesangebot | |

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

Kafe & Milchgetränke

Coffee and milk beverages

| | |
|--|----------------------|
| Kafe crème, Espresso Regular coffee, espresso | CHF 4.50 |
| Schale (Milchkafe) 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, Kafe 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 | 3 dl | 5 dl | 1l |
| by the glass | CHF 4.40 | CHF 5.80 | CHF 9.00 |
| Grapos-Cola, Rivella Rot, Zitrone, Orange, Pfirsich Ice Tea, Sodawasser, Apfelschorle, Orangenmost, Spezi | | | |

| | | | |
|-------------------------|----------|----------|----------|
| Orangensaft | CHF 5.00 | | |
| Engelberger Quellwasser | CHF 2.00 | CHF 2.50 | CHF 4.00 |

| | | | |
|--|----------|------|----------|
| 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 | | |
| Thomas Henry Tonic Water (2 dl) | CHF 5.00 | | |
| Schweppes Tonic Hibiscus (2 dl) | CHF 8.00 | | |
| Red Bull | CHF 6.50 | | |

Heiss begehrt

Special hot drinks

| | |
|--|----------------------------|
| Kafe Jochpass mit Pflümli und Rahm Coffee with plum brandy and whipped cream | CHF 8.30 |
| Kafe Houbschue mit «Birämandli» und Rahm Coffee with amaretto-williams and whipped cream | CHF 8.30 |
| Kafe Baileys mit Rahm Coffee with Baileys and whipped cream | CHF 8.30 |
| Kafe Bärghütteler mit Aprikosenschnaps Coffee mountain with apricot brandy | CHF 6.50 |
| Äplerkafe im Chacheli mit Halb-Halb-Schnaps Large light coffee with a mix of plum, apple and pear brandy | CHF 6.80 |
| Kafe Fertig/Sud: 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 Rahm Hot chocolate with rum and whipped cream | CHF 8.30 |
| Kafe 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 | | 5 dl | CHF 6.30 |
| 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® | | | |
| Gurgelhopf IPA, 5.5 % (stark gehopft, naturtrüb, würzig) | | 3.3 dl | CHF 7.00 |
| Stiär Biär äs Hells® (Lagerbier vom Ürnerland, naturtrüb) | | 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 |
| Sbrinz-Möckli, Oliven, eingelegte Tomaten, serviert mit Grissini | |
| Cheese, olives, pickled tomatoes and grissini | |
| Huisapéro, erfrischender Kräuterlikör mit Mineral | CHF 7.00 |
| House aperitif, refreshing herbal liqueur with mineral water | |
| + Prosecco | CHF 9.00 |
| Aperol | CHF 9.00 |
| Hugo | CHF 9.00 |
| Gespritzter Weisswein süß oder sauer | CHF 8.00 |
| Sprayed white wine sweet or sour | |
| Sanbitter (alkoholfrei / without alcohol) | CHF 6.00 |
| + Orangensaft | + CHF 2.00 |
| orange juice | |
| Martini, Campari, Cynar (4 cl) | CHF 7.00 |
| + Orangensaft oder Soda | + CHF 2.00 |
| orange juice or soda water | |
| Schweppes Tonic Hibiscus (2 dl) | CHF 8.00 |
| (alkoholfrei / without alcohol) | |
| 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 Water | CHF 3.00 |

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, peppermint liqueur | | |
| | 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 |
| 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 | 5 dl | CHF 25.00 |

Rot Red

| | | |
|-------------------------------------|------|-----------|
| Merlot, Matasci, Tenero, Tessin | 5 dl | CHF 20.00 |
| Ripasso Valpolicella, Italien | 5 dl | CHF 25.00 |
| Primoris, Cuvée, Cave Emery, Wallis | 5 dl | CHF 25.00 |

Rosé

| | | |
|--|------|-----------|
| Oeil de Perdrix, Cave des Moines SA, Wallis | 5 dl | CHF 20.00 |
|--|------|-----------|

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 |
| Moët & Chandon Imperial Brut, 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 1dl CHF 7.50

Sauvignon Blanc 2019 CHF 57.00

Adank, Fläsch, Bündner Herrschaft

Heida «Païen» 2018 CHF 53.00

Cave Ardévoz-Boven, Chamoson, Wallis

Chardonnay AOC 2018 CHF 66.00

Annatina Pelizzatti, Jenins, Graubünden

Chasselas 1er Cru 2018 CHF 46.00

Château de Châtagneréaz La Côte, Waadt

Matto 2019 CHF 57.00

Cantina Kopp von der Crone Visini, TI

Sauvignon Blanc

Solaris VDP 2019 CHF 44.00

Weingut Südhang Luzern

Spanien & Italien Spain & Italy

75 cl

Rueda Verdejo blanco 2018/19 CHF 42.00

Bodegas Montespina, Rueda

Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG 2019/20 CHF 45.00

Sergio Marchiso, Piemont

Die Roten

Red wines

Schweiz Switzerland

| | 75 cl | |
|---|------------|--------|
| Huiswey | | |
| Cornalin Privilege 2016 | CHF | 52.00 |
| Cave Renaissance, Wallis | 1 dl CHF | 7.50 |
| | | |
| Trocla nera 2018/19 | CHF | 64.00 |
| Obrecht, Weingut zur Sonne | | |
| Jenins, Bündner Herrschaft | | |
| Pinot Noir | | |
| | | |
| Pinot Noir Barrigue AOC 2016 | CHF | 72.00 |
| Annatina Pelizzatti, Jenins, Graubünden | | |
| Magnum 2018 | 150 cl CHF | 148.00 |
| | | |
| Ligornetto Merlot 2015/17 | CHF | 83.00 |
| Vinattieri Ticinese Viticoltori, Tessin | | |
| | | |
| Sottoroccia 2017/18 | CHF | 58.00 |
| Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno | | |
| Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot | | |
| Magnum 2018 | 150 cl CHF | 121.00 |

Österreich Austria

| | 75 cl | |
|--|-------|-------|
| The Butcher Cuvée 2018 | CHF | 66.00 |
| Weingut Schwarz, Burgenland, Österreich | | |
| Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc | | |

Spanien Spain

| | | |
|---|-----------|------------|
| | 75 cl | |
| Noralba Rioja DOC 2017 Castillo de Mendoz 80% Tempranillo, 20% Graciano | CHF 46.00 | |
| Veran 2015/17 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 2015 Bodegas Fuentespina 100% Tempranillo | CHF 56.00 | |
| Magnum Selection 2015 | 150 cl | CHF 117.00 |

Frankreich France

| | | |
|--|-----------|--|
| | 75 cl | |
| Le Pic 2014 Tobler Père et Fils, Côtes du Rhone | CHF 49.00 | |
| Le Joyau du Château le Queyroux 2011/15 Bordeaux 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot | CHF 82.00 | |
| Chateaux le Grande Verdus 2017 Grand Réserve, Bordeaux, 100% Merlot | CHF 73.00 | |

Italien Italy

| | | |
|--|-----------|--|
| | 75 cl | |
| Ripasso Valpolicella 2018 Ca Dei Conti, Veneto | CHF 51.00 | |
| Amarone 2013/15 Ca Dei Conti, Veneto Corvina, Rondinella, Corvinone, Marcelino, Croatina, Oseleta | CHF 86.00 | |

| | |
|--|--------------------|
| Chianti Classico Riserva «Le Balze» 2015 Podere Campriano, Toscana 100% Sangiovese | 75 cl CHF 61.00 |
| Aldone 2014 Terre del Marchesato, Bolgheri Toscana 100% Merlot | CHF 92.00 |
| Poggio Valente 2016/17 Elisabetta Geppeti, Maremma, Toscana 100% Sangiovese | CHF 68.00 |
| Villa Donoratico 2018, Bolgheri DOC Tenuta Argentiera 50% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 30% Merlot, 5% Petit Verdot | CHF 73.00 |
| Bolgheri Superiore DOC 2016/18 Tenuta Argentiera, Toscana 40% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 40% Merlot | CHF 106.00 |
| Brunello di Montalcino DOCG 2012 Tenuta Fanti, Castelnuovo dell'Abate 100% Sangiovese | CHF 76.00 |
| Barbera d'Alba Superiore 2018 Bruna Grimaldi, Piemont | CHF 61.00 |
| Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2018 Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | CHF 95.00 |
| Magnum 2019 | 150 cl CHF 198.00 |
| Poggio AI Ginepri 2019, Bolgheri DOC Tenuta Argentiera 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot | CHF 49.00 |
| Magnum 2018 | 150 cl CHF 103.00 |

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!



