



Boutique Hotel
 HotellerieSuisse

Willkommen

2019 haben wir die schönen Eggberge entdeckt und uns in dieses charaktervolle alte Gebäude verliebt. Wir beschlossen, dem Haus aus dem Jahre 1953 etwas Liebe einzuhauchen und haben es Schritt für Schritt, während den letzten 5 Jahren in den Zwischensaisons, mit viel Begeisterung zum heutigen Gasthaus verjüngt.

Inspiriert von englischen Gastro-Pubs wollen wir ein Refugium für unsere Gäste schaffen und das Aroma von hausgemachter Fusionsküche in die Urner Berge bringen. Unsere Speisekarte kombiniert unsere Wurzeln mit unseren Gefühlen, Erfahrungen und unserer neuen Heimat auf den Eggbergen.

Geniesst euren Aufenthalt mit uns und unserem Team

Gaby (die Schwyzerin) & Andy (The English one)

Haben Sie unsere gemütlichen Hotelzimmer gesehen?
(...wenn Sie bereits hier übernachteten, dann geniessen Sie eine tolle Zeit!)



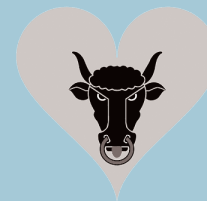
happiness
is
homemade

Was wir selbst in unserer Küche kreieren können, machen wir auch selbst

Die Burgers, Würste, Suppen, Salatsaucen, Dips, Salate, Ravioli, Gemüse, Saucen und Marinaden, Pies, Nuggets, Pesto, Curry, Brownies, Crème Brûlée, Torten...

Bei uns geniessen Sie hausgemachtes und köstliches Essen...

...sei es mit Fleisch, vegetarisch, vegan, oder ohne Allergene.



Produkte, wenn möglich von lokalen Lieferanten

Deshalb beziehen wir qualitativ hochwertige Produkte aus der Umgebung unseres Berges, und wenn wir etwas brauchen, das es hier nicht gibt, beziehen wir es zuerst aus der Zentralschweiz.

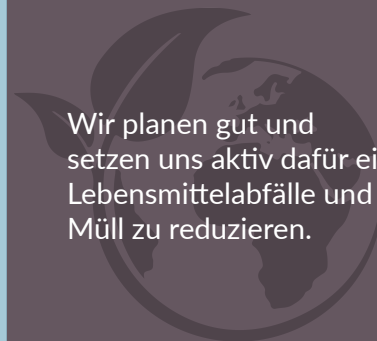
Altes Haus, renoviert mit neuer Technik

Energieeffizienz für Komfort und Gemütlichkeit. Minergi-Standards, Dreifachverglasung, Warmwasser & Heizung durch Solar- und Wärmepumpen, eine moderne Küche, die Wasser und Strom spart und leckeres Essen direkt mit Solarenergie zubereitet!

Wir servieren reines Eggberge-Quellwasser, direkt vom Berg!



Wir planen gut und setzen uns aktiv dafür ein, Lebensmittelabfälle und Müll zu reduzieren.



CLASSICS

PROSSECCO	8.-
MARTINI BIANCO	8.5
CYNAR	8.5
CAMPARI ORANGE	8.5
CAMPARI SODA	8.5
APEROL SPRITZ	10.5
HUGO	10.5
SANBITTER	6.-

GIN & TONIC

GIN THE MOOD...

Unsere Auswahl an Gins, serviert mit
FEVER-TREE Premium Tonic Wasser

BROCKMANS Premium Gin London	14.-
WARNERS Rhubarb Harrington	16.-
WARNERS Honeybee Harrington	16.-
GIN 27 Appenzell	14.-
BOMBAY SAPHIRE London	12.-
GUNPOWDER Irish Gin Drumshanbo	14.-
MONKEY 47 Schwarzwald	14.-
MALFY Grapefruit Italy	14.-
MALFY Con Limone Italy	14.-

A

PÉRO & COCKTAILS

MOJITO

Weisser Rum | Limette | Minze | Soda | Brauner Zucker 14.-

WHITE RUSSIAN

Vodka | Kahlua | Sahne | Kaffee 14.-

RASPBERRY RICKEY

*Ein Rezept aus dem späten 19. Jahrhundert –
Der Vorgänger des Gin & Tonic*
Frische Himbeere & Limette | Gin
Chambord (Himbeerlikör) | Soda 16.-

APÉRO PLÄTTLI 2, 5, 6, 10, 11

Karamellierte Nüsse | Marinierte Oliven
Grissini | Olivenbrot | Meersalzflocken & Olivenöl 12.-

SUPPEN

TAGESSUPPE | Frisch zubereitet & immer schmackhaft | serviert mit Brot 10.5
Normalerweise Vegan, aber bitte fragen Sie uns 🌱

BÜNDNER GERSTENSUPPE 1b, 2, 8 mit Bündnerfleisch 11.5
unser hausgemachter Schweizer Klassiker ohne Fleisch 🌱 9.5

FLEISCH & KÄSE

ALPKÄSE 🌱 1, 9 | Urner Alpkäse | Essiggurken & Silberzwiebeln | Feigensenf | Brot 15.-

EGGÄ FLEISCHTELLER | Perfekt für 2 Personen zum Teilen 29.5
4 verschiedene regionale Fleischsorten, fein geschnitten, ca. 120g
Essiggurken & Silberzwiebeln | Brot

EXTRA KÄSE? 🌱 1 | Ein kleines Stück Urner Alpkäse. ca. 50g 6.-

Teile dein Erlebnis



= Vegetarisch



*= Vegetarisch aber Vegan auf Anfrage



= Vegan

ALLERGIE? INTOLERANZ? BESONDEREN WUNSCH? Bitte fragen und informieren Sie uns vor der Bestellung

SALATE

DIE SALAT SCHÜSSEL 5,6,10,11


Ein Schmaus von saisonalem Blattsalat mit knackigem Gemüse | Früchte | Sprossen | Nüsse

- **KLASSISCHER SALAT**  13.-
- **MIT GRILLIERTER POULETBRUST** (CH / ca 150g) & gebratenem Speck 26.-
- **MIT RINDS PRIME RIBEYE STEAK** (CH / ca 220g) 44.-
- **MIT THONFISCH STEAK** 33.-
warmes, Sesam & Ingwer-mariniertes, gegrilltes Thonfisch Steak (ca 160g)
- **MIT RANDEN FALAFELN**  +2, 8 20.-
gebackene Kichererbsen- und Randen-Kugeln (5 Stk.) & roter Pfeffer Hummus

LEUCHTEND GRÜNER SALAT  5, 6, 8, 11 | saisonaler grüner & Kräuterblattsalat 10.-

ZUSÄTZLICHES OLIVEN-ROSMARINBROT  2, 11 4.-

Wählen sie von unseren hausgemachten Saucen:

Französisch-style 

Italienisch 

Himbeer-Vinaigrette 

WARMER HAUPTGANG

DIE BURGERS

DER WHISKY BURGER 1b, 2b, 3b, 11 | Unser hausgemachter Whisky-Burger vom Schweizer Prime Rinds Hohrücken | Speck | Cheddar Käse | karamellierte Zwiebeln Tomaten | hausgemachte Whisky Sauce | Cocktailsauce | Pommes Frites 29.-

DER POULET BURGER 1b, 2b, 3b, 10, 11 | Gegrillte Schweizer Pouletbrust in Zitronen-Chilli Marinade | Raclettekäse | Salat | hausgemachter Coleslaw hausgemachte Sweet Chilli BBQ Sauce | Cocktailsauce | Pommes Frites 27.-

DER `ROPHAIEN` PIRI-PIRI BURGER 🌱* 2b | Unser schmackhafter fleischloser Burger mit Piri Piri-BBQ Sauce | Rucola | Tomaten | rote Zwiebeln | Kresse | Pommes Frites 25.-

DER FISCH 1b, 2b, 3b, 9 | Fish 'n' Chips | ein kleiner Geschmack von England Dorschfilet im Bierteig frittiert | Tartare Sauce | Pommes Frites 26.-

DIE RÖSTI 1b | Unsere knusprige Eggä-Rösti | Zwiebeln | Raclette Käse | Speck* 22.-
**für die Vegetarier können wir den Speck mit Tomaten ersetzen* pro Ei + 2.-

ÄLPLERMACCARONI 🌱 2b, 3b | Penne Teigwaren | Kartoffeln | cremige Käsesauce knusprige Zwiebeln | mit Apfelmus 21.-

Herkunft: Fleisch: CH | Käse: CH | Fisch: ISL & PHL

DIE WURST 1b, 9, 10 | Cumberland Wurst (hausgemachte Schweinswurst mit Kräutern) & Zwiebelsauce (CH / ca. 200g) 25.-

DAS WIENERSCHNITZEL 1b, 2b, 3b, 9 | Kalbsfleisch, zart & von Hand paniert (CH / ca. 150g) & Preiselbeeren 42.-

DAS STEAK 1b, 2b, 10 | Prime Rib-eye Rinds Steak (CH / ca. 220g) & hausgemachte Gorgonzolasauce 44.-

DIE PIES

BEEF 'N' ALE BIER PIE 1b, 2, 3b, 8, 10 | Langsam gegartes Schweizer Rindfleisch in dunkler Sauce aus Bier, Karotten, Sellerie, Pilzen und Zwiebeln. Gekrönt mit einem knusprigen Butter-Blätterteigdeckel 31.5

PILZ-MARRONI-SPINAT PIE 🌱* 2, 6, 10 | Gekocht in einer reichhaltigen roten Zwiebel-, Balsamico- und Rotweinsauce mit knusprigem Blätterteigdeckel belegt 25.5

Für diese Hauptgänge wählen Sie von jeder Beilage eine:

(

Pommes Frites oder Rosemarin Bratkartoffeln?

)

Hausgemachter Coleslaw oder Tages Gemüse?

KINDER (Keine Angst, wir haben euch nicht vergessen)

WIENERLI PÄÄRLI

mit Brot 8.-
mit Pommes Frites 12.-

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS 2,3,8,9 | serviert mit Pommes Frites

Kinder 12.-
Gross 18.-

ÄLPLERMACCARONI 🌱 2b, 3b | Penne Teigwaren | Kartoffeln | cremige Käsesauce
knusprige Zwiebeln | Apfelmus

12.-

Gerne bereiten wir den Whisky-Burger (Portionengrösse für Erwachsene) auch ohne Whisky-Sauce für Kinder zu.

BEILAGE

SCHÜSSEL POMMES FRITES 🌱

7.-

SCHÜSSEL GEGRILLTES GEMÜSE 🌱

8.-

SCHÜSSEL HAUSGEMACHTER COLESLAW 🌱

5.-

Was kann ich auf den Eggberge machen? Inspiriere dich von unserem Guide



DESSERTS

Bitte schauen sie auf unserer speziellen Tafel für die heutigen hausgemachten Süßigkeiten.

Zum Beispiel: Kuchen, Schoggi Brownies, Crème Brûlée, Glace...

Wir haben auch diese Glace:

Cornets: Erdbeer / Chocolat / Stracciatella / Lemon & Lime (Lactose Frei)

Nüü: Salted Caramel & Macadamia / White Chocolate & Cranberries,
Rakete, Pirulo Tropical, Oreo Sandwich, Toblerone

BRUNCH

Energie für den ganzen Tag, Als kleines Buffet auf deinem Tisch

JEDEN TAG MIT VORRESERVATION MÖGLICH 9-12 Uhr

ANDY'S BRUNCH 38.-

Rösti mit Ei, Speck & hausgemachter Wurst

Rohschinken | Salami | Alpkäse | Brot | Gipfeli | Konfitüre 1dl Orangensaft | Früchte | 1 warmes Getränk

GABY'S BRUNCH 38.-

getoastetes Baguette mit geräuchertem Lachs, Avocado & Ei

Rohschinken | Salami | Alpkäse | Brot | Gipfeli | Konfitüre | Früchte | 1dl Orangensaft | 1 warmes Getränk

ALLERGIE? INTOLERANZ? BESONDEREN WUNSCH? Bitte fragen und informieren Sie uns vor der Bestellung

Wir tun unser Bestes, um Allergene hervorzuheben, aber bitte beachten Sie, dass es aufgrund von Herstellungs- oder Kochmethoden Spuren anderer Allergene geben kann. Es ist wichtig, dass Sie Ihre Servicemitarbeiterin über alle Ernährungsbedürfnisse informieren, damit wir Sie weiter beraten können.

- 1= LACTOSE | 1B = AUF ANFRAGE LACTOSEFREI
- 2= GLUTEN | 2B = AUF ANFRAGE GLUTENFREI
- 3= EIER | 3B = AUF ANFRAGE OHNE EIER
- 4= MANDELN
- 5= HASELNUSS
- 6= PEKAN / BAUMNÜSSE / KERNEN / MARRONI / PISTAZIEN
- 7= ERDNÜSSE*
- 8= SELLERIE
- 9= SENF
- 10= KNOBLAUCH
- 11= SESAM

7* - Wir benützen Erdnussöl zum Frittieren.

Das Brot, welches wir normalerweise servieren,
ist nicht glutenfrei.


Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.


Ihre Gastgeber

WARUM vegan auf Anfrage? Da wir versuchen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, verwenden wir viele Zutaten für möglichst viele Gerichte, wie z. B. Mayonnaise oder Butter.

Wir bevorzugen die Verwendung eines Schweizer Qualitätsprodukts gegenüber importierten Produkten. Lassen Sie es uns einfach wissen und wir sorgen gerne dafür, dass Ihr Gericht für Sie geeignet ist.

 = Vegetarisch

* = Vegetarisch aber Vegan auf Anfrage

 = Vegan

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Bar- oder Kartenzahlung:

EC-Direct (Debitkarte), Postkarte, Visa, Mastercard
Preis- und Beschreibungsänderungen vorbehalten

Gaby & Andy Brownrigg | Eggberge 2 | 6460 | Altdorf
www.berggasthaus-eggberge.ch | 041 870 28 66