Willkommen

Wir hoffen, ihr könnt bei uns entspannen, abschalten, durchatmen und euch wohlfühlen – ob nach einer Wanderung, für eine romantische Auszeit oder um die Schönheit der Urner Bergwelt zu geniessen.

Genau das wollten wir schaffen, als wir 2019 die Eggberge entdeckten und uns in dieses charaktervolle Haus von 1953 verliebten. Über die Jahre haben wir es mit viel Herzblut renoviert und zu unserem kleinen Boutique-Hotel gemacht, ohne seine Wurzeln zu verlieren.



Inspiriert von englischen Gastro-Pubs verbinden wir hausgemachte Küche mit alpinem Wohlfühlcharakter. Unsere Karte vereint unsere Wurzeln mit unserer neuen Heimat auf den Eggbergen.

Mit kleinen Anpassungen in diesem Winter möchten wir noch bewusster auf Qualität, persönliche Gastfreundschaft und sanften Tourismus setzen – mit mehr Ruhe und Zeit für unsere Gäste.

Geniesst euren Aufenthalt mit uns und unserem Team!
Gaby (die Schwyzerin) & Andy (The English one) & Bodhi♡

GUESTHOUSE MOUNTAIN HOUSE B Boutique HotellerieSuisse

v1.27

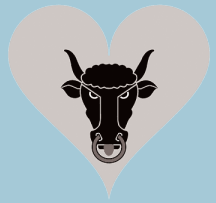
Happiness is homemade

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

Die Burger, Suppen, Fondue, Salatsaucen, Salate, Gemüse, Saucen und Marinaden, Pies, Nuggets, Pesto, Brownies, Crème Brûlée, Torten...

Bei uns geniessen Sie hausgemachtes und köstliches Essen...

...sei es mit Fleisch, vegetarisch, vegan, oder bei Allergien und Unverträglichkeiten.



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. Minergie-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. Die ganzen Lebensmittelabfälle werden recycelt.

CLASSICS

PROSECCO 1dl	8.-
MARTINI BIANCO	8.5
CYNAR	8.5
CAMPARI ORANGE/SODA	8.5
APEROL SPRITZ oder HUGO	11.-
HUGO ALKOHOLFREI	8.-
SANBITTER	6.-

GIN & TONIC

GIN THE MOOD...

BROCKMANS Premium Gin | London	14.-
WARNERS Rhubarb oder Honeybee | Harrington	16.-
GIN 27 | AI/CH	15.-
BOMBAY SAPPHIRE | London	12.-
GUNPOWDER Irish | Drumshanbo	15.-
GUNPOWDER Sardinien Citrus | Irish	15.-
MONKEY 47 | Schwarzwald	14.-
MALFY Grapefruit oder Con Limone | Italien	14.-
WILDHORN Alpine Gin | Alpine Kräuter | VS/CH	16.-
LUMBERJACK'S | Fichtennadel Ahornsirup | BS/CH	16.-
MARE I Spanien	14.-
ILLUSIONIST | München	14.-
TANQUERAY Orange | London	12.-
ALKOHOLFREI:	
G'NUINE ZERO Cucumber Lemongrass	10.5
LYRE'S Pink London Spirit, Zero	10.5

APÉRO & COCKTAILS

HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN | 8.-

EGGBERGER HÜTTENKAFFEE | 9.-
Heisser Kaffee mit feinem Haselnusslikör,
Schlagrahm & einem Hauch Schoggi

LUMUMBA | 9.-
Heisse Schockolade mit Rum & Schlagrahm

RASPBERRY RICKEY | 16.-
Ein Rezept aus dem späten 19. Jahrhundert –
Der Vorgänger des Gin & Tonic | Frische Himbeeren
& Limetten | Gin | Chambord (Himbeerlikör) | Soda

GINGER SPICE HIGHBALL *(Alkoholfrei)* | 12.-
Seedlip Spice 94 | Ginger Ale | Limetten & Minze

- - - - -

APÉRO PLÄTTLI 2, 5, 6, 10, 11
Karamellisierte Nüsse | Marinierte Oliven | Grissini
Olivenbrot | Meersalzflocken & Olivenöl | 12.-

Haben Sie unsere gemütlichen Hotelzimmer gesehen?
Ja!...wenn Sie bereits hier übernachten, dann geniessen Sie eine tolle Zeit!

MITTAGSKÖSTLICHKEITEN

Zusätzlich zu unserer Hauptkarte | 11:30–13:30 Uhr

BÜNDNER GERSTENSUPPE 1,2,8
unser hausgemachter Schweizer Klassiker | serviert mit Brot
mit Bündnerfleisch 11.5
ohne Fleisch 9.5

DIE SALATSCHÜSSEL 1b,8,N*
Ein Schmaus aus Blattsalaten | Saisonalem Gemüse & Früchten | Granatapfelkernen
Parmesansplittern | Gerösteten Nüssen | Sprossen | Brot
Nach Wahl mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing

- **MIT GRILLIERTER POULETBRUST** & gebratenem Speck | ca 150g 23.-

- **MIT RANDEN FALAFELN** * +2,10,11,N *(für Vegan: bitte fragen Sie für ohne Parmesan & Sellerie)* 21.-
gebackene Kichererbsen- und Randen-Kugeln (5 Stk.) & roter Pfeffer Peperoni Hummus

DIE HAUSWURST 9 | eine originale, saftige Wurst | Weckt grosse Erinnerungen in uns, da wir sie schon in unserem ersten gemeinsamen Restaurant vor 14 Jahren serviert haben | mit Eggberger Senf
Pommes frites 18.-
mit Salat 18.-
mit Brot 11.-

= Vegetarisch *= Vegetarisch aber Vegan auf Anfrage = Vegan | Glutenfreies Brötli oder Burger Brötli + CHF 1.-
ALLERGIE? INTOLERANZ? BESONDEREN WUNSCH? Bitte fragen und informieren Sie uns vor der Bestellung

HAUPT SPEISEKARTE 11:30-13:30 & 17:30-19:30

VORSPEISEN

HAUS-WINTERSALAT * 1b,2b,9,N6 | Brunnenkresse | Knackiger Apfel | Geröstete Baumnüsse 11.-
Radiesli | Eingelegte Schalotten | Parmesansplitter | Sprossen | Apfel-Senf-Honig-Dressing | Brot

RAUCHLACHS-NIÇOISE-SALAT 3,12 | Grünblattsalat | Cherrytomaten | Ei | Oliven Klein 15.-
Fave Bohnen | Kartoffeln | Leichte Zitronenvinaigrette Gross 22.-

TAGESSUPPE | Hausgemacht, frisch zubereitet & immer schmackhaft | serviert mit Brot 11.-
Normalerweise Vegan, aber bitte fragen Sie uns

CREMIGE KNOBLAUCH-PILZE 1,2b,10 | heiss serviert | geschmolzener Greyerzerkruste | Brot 13.-

ZUSÄTZLICHES OLIVEN-ROSMARINBROT 2,11 4.-

FLEISCH & KÄSE PLÄTTLI

ALPKÄSE 1,9 | Urner Sitlis 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 Sitlis Alpkäse. ca. 50g 6.-

HAUPTGÄNGE

SIGNATURE BURGERS

DER WHISKY BURGER 1b,2b,3b,11 | Unser hausgemachter Whisky-Burger vom Schweizer Prime Rinds Hohrücken | Speck | Cheddar Käse | karamellisierte Zwiebeln Salat | Tomaten | hausgemachte Whisky Sauce | Cocktailsauce | Pommes frites — 30.-

DER POULET BURGER 1b,2b,3b,8,10,11 | Gegrillte Schweizer Pouletbrust in Zitronen-Chilli-Marinade | Raclettekäse | Salat | Sellerie | hausgemachte Sweet Chilli BBQ Sauce Cocktailsauce | Pommes frites — 27.-

DER `ROPHAIEN` PIRI-PIRI BURGER 2b | Unser schmackhafter fleischloser Burger mit Piri Piri-BBQ Sauce | Salat | Tomaten | rote Zwiebeln | Kresse | Pommes frites — 26.-

DIE PIES

Serviert mit Gemüse & Rosmarin Bratkartoffeln oder Pommes frites

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

PILZ-MARRONI-SPINAT PIE 2,6,10 | Schweizer Pilze, gekocht in einer reichhaltigen roten Zwiebel- Balsamico- Rotweinsauce mit einem knusprigen Blätterteigdeckel belegt. — 29.5

Herkunft: Fleisch: CH | Käse: CH | Fisch: N-Atlantic#27 MSC

UNSERE CLASSICS

DER FISCH 1b,2b,3b,9, 12 | Fish 'n' Chips | ein kleiner Geschmack von England 27.-
Dorschfilet im Bierteig frittiert | Tartare Sauce | Pommes frites

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

DAS RIBEYE-STEAK 1b, 2b, 10, 13* | Zart grilliertes Prime Ribeye-Steak (CH / ca. 220g) 48.-
Fein-süsslich mariniert und karamellisiert | Hausgemachte Gorgonzola- oder Pfefferkornsauce
Gemüse | Rosmarin-Bratkartoffeln oder Pommes frites

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 1, 2b,3b | Penne Teigwaren | Kartoffeln | cremige Käsesauce 21.-
knusprige Zwiebeln | mit Apfelmus

FONDUE

Hausgemacht & ein Genuss

Normalerweise möglich, aber dankbar für eine Vorbestellung, da wir es frisch zubereiten.

KÄSE FONDUE NATURE (ab 2 Personen) 1,10 27.-
geheime Hausmischung serviert mit Brot | 200g Käse pro Person P/Person

Zusätzliche Kartoffeln (pro Person) 3.-

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 1, 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.

BEILAGEN

SCHÜSSEL POMMES FRITES 7*	Beilage	6.-
	Portion	8.-
ROSEMARIN BRATKARTOFFELN		5.5
SCHÜSSEL GEGRILLTES GEMÜSE 10		8.-
EXTRA SAUCE - PORTION (Salatsaucen etc.)		4.-

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

DESSERTS ... MMHH ... NUR ES CHLISES !

SCHOGGI-BROWNIE mit Himbeeren & Baumnüssen *(glutenfrei)* 1,3,6		9.-
CRÈME BRÛLÉE mit einer Prise erfrischender Limette 1,3		9.-
CHEESECAKE *(bitte fragen Sie für den Geschmack)* 1,2,3,N		9.-
FRUCHTWÄHE *(bitte fragen Sie nach der Frucht)* 1,2,3,N	ohne Rahm mit Rahm	6.- 7.5
BANANEN-JOHANNISBEER CAKE 2,N		6.-
KUGEL GLACE: Schoggi, Vanille, Café, Mango-Passionsfruchtsorbet	Pro Kugel mit Rahm	3.5 +1.5

ALLERGIE? INTOLERANZ? BESONDERE WÜNSCHE? 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 unsere Servicemitarbeitenden über alle Ernährungsbedürfnisse informieren, damit wir Sie weiter beraten können.

1= MILCH/MILCHPRODUKTE | 1B = AUF ANFRAGE OHNE
2= GLUTEN | 2B = AUF ANFRAGE GLUTENFREI
3= EIER | 3B = AUF ANFRAGE OHNE EIER
N= kann NÜSSE oder SPUREN von NÜSSEN ENTHALTEN
4:MANDELN
5:HASELNUSS
6:PEKAN / BAUMNÜSSE / KERNEN / PISTAZIEN (& MARRONI)
7:ERDNÜSSE Wir benützen Erdnussöl zum Frittieren.*
8= SELLERIE
9= SENF
10= KNOBLAUCH
11= SESAM
12= FISCH
13= SOJA

Brot:

Glutenfreies Brötli oder Burger Brötli + CHF 1.-
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.

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

Berggasthaus Eggberge GmbH
Eggberge 2 | 6460 | Altdorf
www.berggasthaus-eggberge.ch | 041 870 28 66

GETRÄNKE



OFFENAUSSCHANK	30cl	50cl	1.5lt
Coca-Cola	4.50	5.90	12.00
Rivella Rot	4.50	5.90	12.00
Apfelschorley 'Möhl'	4.50	5.90	12.00
Knutwiler Wasser mit/ohne C02	4.50	5.90	12.00
Eistee	4.50	5.90	12.00
Bergquellwasser	2.50	3.50 (1lt)	5.00
Apfelsaft (20cl)	4.50	5.50	6.50 -

BIER	
Eichhof Lager / 4.8% / 58cl	6.60
Eichhof Pony / 5.2% / 33cll	5.70
Eichhof Hubertus/ dunkles / 5.7% / 33cl	5.70
Eichhof Radler (Panaché) / 2% / 33cl	5.70
Eichhof Alkoholfrei / 33cl	5.20
Birra Moretti L'Autentica / 4.6% / 33 cl	6.20
Erdinger Weissbier Hell / 5.3% / 50cl	7.30
Erdinger Weissbier Alkoholfrei / 50cl	7.30
Eggbärgler Bier, Hell/Original (wenn lieferbar)	7.00

MOST / CIDER	
Möhl Saft vom Fass trüb / 50cl	6.60
Möhl Saft Alkoholfrei trüb / 50cl	6.60

MINERAL FLASCHEN	50cl
Coca-Cola Zero	6.20
Knutwiler Mandarinenwasser	6.20
Rivella Blau / Elmer Citro / Orangina	6.20
Fevertree Tonics (20cl)	6.20
Fevertree Bitter Lemon | Ginger Ale (20cl)	6.00

WARME GETRÄNKE	
Café crème	4.70
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato	5.50
Café mélange	5.70
Espresso	4.70
Rum- Apfel- oder Orangenpunsch	4.70
Diverse Tees: *Eisenkraut/Verbena, Früchte, Grün, Hagenbutten, Ingwer-Zitrone, Kamillen, Kräuter, Schwarz, Pfefferminz, Lindenblüten*	4.70

SPEZIAL KAFFEE	
Kernobst / Chrüter / Zwetschgen / Pflümli	6.00
Fertig oder Luz	
Eggberger Hüttenkaffee	9.00
Schümli–Pflümli oder Baileyskaffee	8.70

MILCHGETRÄNKE	
Milch / 20cl	4.20
Ovomaltine oder Schokolade / 20cl	4.90
Getränke mit Hafermilch zusätzlich	***0.50***

OFFENE WEINE - WEISS

CHARDONNAY / AOC

Genève Belle Filles
La Cave de Genève, GE. CH
In der Nase ein kraftvoller Duft mit den für diese Rebsorte typischen angenehmen Aromen von weissen Blüten und Zitrusfrüchten. Im Gaumen eine schöne Fülle und eine Ausgewogenheit zwischen Frische und Rundheit.

1dl	6.20
2dl	12.00
3dl	17.80
5dl	28.00

FÉCHY / AOC

Cave des Moines, La Côte, VD, CH
Das entwickelte Bouquet ist blumig und mit einem leichten Feuersteinton. Der erfrischende und rassige Auftakt besticht durch seine Pfirsichnoten. Der sortentypische Wein ist ausgewogen und hat einen anhaltenden Abgang

1dl	5.50
2dl	10.80
3dl	15.80
5dl	25.50

JOHANNISBERG DU VALAIS AOC

Cave Adamare, VS, CH
Der Johannisberg ist ein feiner, blumiger, edler Wein, der aus der Rebe des grünen Sylvaners entstammt. leicht süss. Ein typischer Aperowein.

1dl	7.00
2dl	13.60
3dl	19.80
5dl	33.00
7,5dl	45.00

OFFENE WEINE - ROT

MERLOT / IGT Tisin Rosso

Gialdi SA, Mendrisio, TI, CH
Das Bouquet ist fruchtig und harmonisch. Im Gaumen frisch, ausgewogen und von mittlerer Struktur. Ein einfacher solider Trinkwein für den Alltag.

1dl	5.50
2dl	10.80
3dl	15.80
5dl	25.50

PRIMITIVO / Sal Amabile Patio / Italien

Das Bouquet verwöhnt mit reifen Fruchtnoten, die von edlen Holzaromen begleitet werden. Am Gaumen entfaltet sich der Wein weitläufig, wunderbar ausgewogen und von eleganter Struktur.

1dl	6.50
2dl	12.80
3dl	18.80
5dl	28.50

PINOT NOIR AOC du Valais

Cave Adamare, VS, CH
Tiefrubinrot, manchmal von einem warmen Braunton durchstrahlt. Vollmundig, samtig, mit einem feinen an Bittermandeln erinnernden Aroma, körper- und alkoholreich. Den Geschmack prägt eine fruchtige Säure.

1dl	6.70
2dl	13.20
3dl	19.50
5dl	32.00
7,5dl	44.00

OFFENE WEINE - ROSÉ

Œil-de-Perdrix Salgesch

Cave Adamare, VS, CH
Vollständig aus Pinot-Noir gelkeltertem Trauben ist er lieblich, kräftig, rund und elegant

1dl	6.70
2dl	13.20
3dl	19.50
5dl	32.00

FLASCHENWEINE - WEISS

JOHANNISBERG DU VALAIS AOC Schweiz, Wallis / Cave Chez Violaine / 7.5dl / 45.-
Der Johannisberg ist ein feiner, blumiger, edler Wein, der aus der Rebe des grünen Sylvaners entstammt. leicht süss. Ein typischer Aperowein.

BIANCO DI MERLOT AOC TERRA ALTE Schweiz, Tessin / Feleciano Gialdi SA, TI / 7.5dl / 41.-
Sehr helles Zitronengelb. Zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne, delikaten Zitrus und floralen Nuancen. Frisch und fruchtig mit ungewöhnlich viel Schmelz und anhaltendem mineralischem Abgang. Ein interessanter Merlot Bianco.

EPESSES CHASSELAS Schweiz, Waadt / La Crosse, Luc Massy / 7dl / 45.-
Dieser Wein von grosser Eleganz konjugiert in der Nase Noten von weissen Blüten, frischen Früchten und Gewürzen. Im Gaumen findet man Lebhaftigkeit und einen runden Körper, getragen von schöner Mineralität und einem Hauch gerösteten Mandeln. Das Ganze besticht durch ein schönes Gleichgewicht und viel Stil. Der perfekte Wein zum Aperitif.

SAUVIGNON BLANC Italien / Cosmas, Florian Brigl / 7.5dl / 39.-
Edler Wein von hellem strohgelb- im Geruch vielschichtig, elegant mit Noten von Stachelbeeren und Holunderblüten. Im Geschmack mit kerniger, trockener Struktur, mineralische, saftige Noten und angenehmer, frischer Säure.

BARON DE LEY Spanien / Weisser Rioja / 7.5dl / 39.-
Der Baron de Ley Blanco wird vorwiegend aus Viura-Trauben mit kleinem Verdejo-Anteil vinifiziert. Dieser Weisswein Klassiker aus der Region Rioja zeichnet sich durch ein vielschichtiges Aroma aus, dominiert von intensiven Fruchtnoten mit Anklängen von aromatischen Kräutern. Er ist ein frischer, wohl balancierter Wein für jede Gelegenheit.

FLASCHENWEINE ROT

PIACERE rouge / Schweiz, Waadt / Cave de Jolimont / 5dl / 33.-
In der Nase Aromen von reifen Früchten, roten Beeren und Holznoten. Auf dem Gaumen harmonisch, seidene Struktur mit leicht süssem Abgang. Assemblage von Gamaret, Garanoir und Gamay

CORNALIN AOC / Schweiz, Wallis / Cave Adamare / 5 dl 37.- / 7.5 dl 55.-
Der Wein ist von einem delikat-komplexen Bouquet, mit Nuancen von Veilchen, schwarzen Kirschen und einem perfekten Körper, der zwar in seiner Jugend etwas ungestüm wirkt, mit dem Alter jedoch eine unglaubliche Finesse entwickelt

VALPOLICELLA DOP RIPASSO / Italien / Giacomo Montresor / 7.5 dl / 49.-
In dem würzigen Bouquet Aromen von reifen, konzentrierten Pflaumen und Zwetschgen. Im Geschmack angenehm füllig mit guter Struktur, sanfter Säure, Intensität und einem langen Nachhall. Ein trendiger und interessanter Rotwein.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA SANTA DOROTHEA / Italien / Santa Dorothea / 7.5dl / 67.-
In der Nase Noten von Zwetschgenkompott und Zimt. Im Geschmack kräftig und mit feinen Würznoten. Seidige Tannine begleiten den Wein bis ins Finale. Ein sehr zugänglicher Wein mit aromatischer Fülle und ausgeglichener Struktur.

RIOJA DOCa CRIANZA / Spanien / Alonso Lopez / 7,5 dl / 45.-
In der Nase komplexe Fruchtaromen mit eleganten Nuancen von Edelholz. Im Gaumen kräftiger Körper mit schöner Samtigkeit und angenehmen Abgang. Ein Crianza aus Rioja mit unschlagbarem Preis-/Genussverhältnis.

RIBERA DEL DUERO Crianza / Spanien / La Veguilla / 7,5 dl / 52.-
Ein intensives Rot mit purpurnen Nuancen erwartet Sie. Das Bouquet verwöhnt mit reifen Fruchtnoten, die von edlen Holzaromen begleitet werden. Am Gaumen entfaltet sich der Wein weitläufig, wunderbar ausgewogen und von eleganter Struktur.

OJA DE AGUA CUVÉE SPÉCIALE / Argentinien / Dieter Meier (CH) / 7.5dl / 55.-
Intensives und komplexes Bouquet nach würzigen, fruchtigen Aromen. Im Gaumen sehr füllig und mit eigenen ausdrucksvollen dunklen Fruchtnoten und zarten Röstaromen. Sehr viel Struktur und Weichheit lassen sehr viel Gaumenfreude aufkommen.

SCHNAPS (2cl)

Träster / Chrüter / 45%	5.50
Zwetschgenwasser / Pflümli / 45%	5.50
Kirsch / 45%	5.50
Schwyzer Honig Chrüter / 40%	6.00
Williams / 40%	6.00
Alti Zwetschge (Fam. Räss) / 34%	8.50
Gelbmöstler (Fam. Räss)	8.50
Gravensteiner (Fam. Räss)	8.50
Baileys / 17% / 4cl	7.90
Röteli / 22% / 4cl	7.50

GRAPPA (2cl)

Paesanella Amarone / 41%	8.50
Paesanella Moscato / 41%	7.50
Paesanella Chardonnay / 41%	7.50
Aldobrandini Barolo / 43%	11.50
Aldobrandini Amarone / 43%	11.50
Aldobrandini Nebbiolo da Barolo / 43 %	12.90
Aldobrandini Brunello / 43%	12.90
Sibona Barolo / 40%	11.50
Sibona Tennessee Whiskey / 44%	12.90

COGNAC (2cl)

Bisquit V.S / 40%	9.50
Rémy Martin VSOP / 40%	11.00
Hennessy / 40%	11.00
Davidoff VSOP / 40%	12.90
Courvoisier VS / 40%	11.00
Baron Otard VSOP / 40%	12.00

SINGLE MALT WHISKY (2cl)

Probier dich durch die Whisky-Regionen Schottlands!

LOWLAND

Auchentoshan Three Wood 14 Jahre, 43%, 13.-
Süss, weich und sherrylastig mit Toffee und leichter Eiche.
Glengoyne 15 Jahre, 43%, 13.-
Honig, Frucht und eine saubere, leicht würzige Note.

SPEYSIDE

Glenfiddich 12 Jahre, 40%, 10.-
Leicht, fruchtig und frisch mit Birne, Apfel und Vanille.
Glendullan Singleton "Masters Art" Small Batch, 40%, 19.-
Sanfte Obstnoten, leichte Süsse und etwas Vanille.
Craigellachie 17 Jahre, 46%, 21.-
Wachsige, fruchtige Tiefe mit kräftigem, charaktervollem Stil.
Mortlach 20 Jahre "Cowie's Blue Seal", 43.4%, 26.-
Kräftig, reichhaltig und vollmundig mit tiefen Sherry-Aromen.

HIGHLANDS

Oban 14 Jahre, 43%, 11.-
Voll und ausgewogen mit Trockenfrüchten, Meeresluft und sanftem Rauch.
The Ardmore "Legacy", 40%, 9.-
Leichter Torfrauch mit Honig, Getreide und Kräutern.

ISLANDS

Highland Park 12 Jahre, 40%, 11.-
Honigsüss, weich und harmonisch mit feinem Rauch.
Talisker Storm (12 Jahre), 45.8%, 14.-
Rauchig und maritim mit Pfeffer, Meerbrise und Wärme.

ISLAY

Bowmore 12 Jahre, 46%, 13.-
Ausgewogener Rauch mit Honig, Zitrus und Küstencharakter.
Lagavulin 16 Jahre, 43%, 12.-
Tiefer Torfrauch, dunkle Frucht und wunderbar weich.
Lagavulin Distillers Edition 2000 16 Jahre, 43%, 15.-
Klassischer Lagavulin-Rauch, ergänzt durch süsse PX-Sherry-Noten.
Laphroaig 10 Jahre, 40%, 11.-
Würziger, tiefer Rauch trifft auf salzige Meeresnoten
Ardbeg 10 Jahre, 46%, 11.-
Kräftig, torfig und zitronig – einer der intensivsten Islay-Whiskys.

SCHWEIZ (SÄNTIS MALT – APPENZELL)

Säntis Malt "Edition Säntis", 40%, 9.-
Malzig, leicht süss und weich mit dezenter Holznote.
Säntis Malt "Golfer's Birdie Water", 46%, 13.-
Reich, malzig und fruchtig mit würziger Eiche.
Säntis Malt "Föhnsturm", 46%, 9.-
Kräftig und würzig mit deutlicher Holznote und leichtem Rauch.

Relax

Gemütliche
Hotelzimmer









Unique

Events für euch