



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 6 Jahren in den Zwischensaisons, mit viel Begeisterung zum heutigen Gasthaus verjüngt.

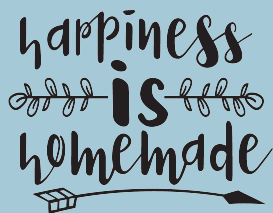
Inspiziert von englischen Gastro-Pubs wollen wir ein Refugium für unsere Gäste schaffen und das Aroma von hausgemachter Fusionsküche in die Urner Berge bringen. Unsere Speisekarte kombiniert unsere Wurzeln mit unseren Gefühlen, Erfahrungen und unserer neuen Heimat auf den Eggbergen.

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!)



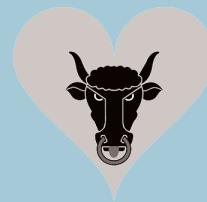


Was wir selbst in unserer Küche kreieren können, machen wir auch selbst

Die Burgers, Curry, Suppen, Salatsaucen, Dips, Salate, Ravioli, 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 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. Die ganzen Lebensmittelabfälle werden recycelt.

CLASSICS

PROSSECO	8.-
MARTINI BIANCO	8.5
CYNAR	8.5
CAMPARI ORANGE/SODA	8.5
APEROL SPRITZ	10.5
HUGO	10.5
HUGO ALKOHOLFREI	8.-
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.-

ALKOHOLFREI:

G'NUINE ZERO Cucumber Lemongrass	10.5
LYRE'S Pink London Spirit, Zero	10.5

A

PÉRO & COCKTAILS

RASPBERRY RICKEY

Ein Rezept aus dem späten 19. Jahrhundert –

Der Vorgänger des Gin & Tonic

Frische Himbeere & Limette | Gin

Chambord (Himbeerlikör) | Soda | 16.-

GINGER SPICE HIGHBALL (Alkoholfrei)

Seedlip Spice 94 | Ginger Ale | Limetten & Minz | 12.-

APÉRO PLÄTTLI 2, 5, 6, 10, 11

Karamellisierte Nüsse | Marinierte Oliven

Grissini | Olivenbrot | Meersalzflöckchen & Olivenöl | 12.-

FRÜHSTÜCK 08:00-11:00

BUTTERGIPFEL 🌱 1, 2, 3, 11 1.9

NUSSGIPFEL 🌱 2, 3, 5 4.-

SANDWICHES 1, 2 6.-

Frisch zubereitet. Salami | oder Käse | oder Schinken

GRANOLA SCHÜSSEL 🌱 1, 2, 5, 6, 11 (mit veganem Joghurt & Agave Sirup möglich) 11.5

mit griechischem Joghurt | Honig | frischen Früchten

KLEINES FRÜHSTÜCK für 1 Person 18.-

Hausbrot | Gipfel | Konfitüre | Butter | 1 Stk Urner Alpkäse & Bauernschinken

1 Tee oder Kaffee | 2dl Orangensaft

ÖPIS SÜSSES MIT DEINEM KAFFEE? 6.-

BANANA KUCHEN 🌱 2, 4, 5, 6 mit Johannisbeeren

Frischgebäck ist verfügbar, bis es ausverkauft ist, da wir es täglich frisch backen. Wenn Sie wissen, dass Sie kommen, rufen Sie uns doch vorher an - gerne reservieren wir etwas Leckeres für Sie.

Teile dein Erlebnis



BRUNCH

MIT VORRESERVATION | JEDEN TAG MÖGLICH 09:00-12:00

Energie für den ganzen Tag, als kleines Buffet auf deinem Tisch, ab 2 Personen

ANDY'S BRUNCH

Rösti mit Ei, Speck & hausgemachter Wurst

Rohschinken | Salami | Alpkäse | Brot | Gipfeli | Konfitüre | Früchte | 2dl Orangensaft

1 Tee oder Kaffee

38.-

GABY'S BRUNCH

getoastetes Vollkorn Baguette mit geräuchertem Lachs, Avocado & Ei

Rohschinken | Salami | Alpkäse | Brot | Gipfeli | Konfitüre | Früchte | 2dl Orangensaft

1 Tee oder Kaffee

38.-



Grössere Gruppen?

ab ca. 10 Personen

offerieren für den ganzen
Brunch als Buffet

BERG-BRUNCH EVENTS:

Besuchen Sie uns zu
einem unserer Berg
Brunch-Events:

Infos hier:



HAUPT SPEISEKARTE 11:00-15:30 & 17:30-19:45

SUPPEN

TAGESSUPPE | Frisch zubereitet & immer schmackhaft | serviert mit Brot 10.5

Normalerweise Vegan, aber bitte fragen Sie uns 

BÜNDNER GERSTENSUPPE 1b, 2, 8
unser hausgemachter Schweizer Klassiker

mit Bündnerfleisch 11.5

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.-



= Vegetarisch



*= Vegetarisch aber Vegan auf Anfrage



= Vegan

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

VORSPESIEN & SALATE

LEUCHTEND GRÜNER SALAT 🌱 6, 11 | saisonaler grüner & Kräuterblattsalat 9.5

GEMISCHTER SALAT 🌱* 1b, 6, 8, 11 | Ein Schmaus von Gemüse | Früchte | Kräuterblattsalat 12.-
Parmesan Splitter | Nüsse & Sprossen (für Vegan: Bitte frage ohne Parmesan)

WARMER LACHS SALAT 1b | Warme Lachsfiletwürfel auf einem Bett von Brunnenkresse 15.-
süßes rote Zwiebel Chutney | Peterli & Basilikum Vinaigrette Klein
Gross 22.-

DIE SALAT SCHÜSSEL

Ein Schmaus von Kräuterblattsalat | Gemüse | Frühlings Zwiebeln | Granatapfelkernen
Parmesan Splitter | Nüsse & Sprossen

- **MIT GRILLIERTER POULETBRUST** 1b, 6, 8, 11 | ca 150g 22.-
& gebratenem Speck

- **MIT RANDEN FALAFELN** 🌱* 1b, 2, 6, 8, 11 (für Vegan: Bitte frage ohne Parmesan) 20.-
gebackene Kichererbsen- und Randen-Kugeln (5 Stk.) & roter Pfeffer Peperoni Hummus

ZUSÄTZLICHES OLIVEN-ROSMARINBROT 🌱 2, 11 4.-

Wählen sie von unseren
hausgemachten Dressings:

Französisch-style 🌱



| Italienisch 🌱



| Honig-Senf 🌱



WARMER HAUPTGANG

DIE 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 HAUSWURST 9 | eine original, saftige Wurst | Weckt grosse Erinnerungen in uns, da wir sie schon in unserem ersten gemeinsamen Restaurant vor 13 Jahren serviert haben | mit Senf Pommes Frites 18.-
mit Salat 18.-
mit Brot 11.-

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: N-Atlantic#27 MSC

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

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

DAS STEAK 1b, 2b, 10 | Prime Rib-eye Rinds Steak (CH / ca. 220g) | Gemüse 46.-
hausgemachte Gorgonzolasauce | Rosmarin Bratkartoffeln oder Pommes Frites

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 31.5
aus Bier, Karotten, Sellerie, Pilzen und Zwiebeln. Gekrönt mit einem knusprigen Blätterteigdeckel.

PILZ-MARRONI-SPINAT PIE  2, 6, 10 | Schweizer-Pilze, gekocht in einer reichhaltigen roten 25.5
Zwiebel- Balsamico- und Rotweinsauce mit einem knusprigen Blätterteigdeckel belegt.

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 🌱

Beilage	6.-
Portion	8.-

ROSEMARIN BRATKARTOFFELN 🌱

5.5

SCHÜSSEL GEGRILLTES GEMÜSE 🌱 10

8.-

EXTRA SAUCE - PORTION (Salat Saucen etc)

4.-

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)

Nuii: Salted Caramel & Macadamia / White Chocolate & Cranberries,

Rakete, Pirulo Tropical, Oreo Sandwich, Toblerone

FONDUE

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

KÄSE FONDUE NATURE (ab 2 Personen) 🌱 1, 10

geheime Hausmischung serviert mit Brot | 200g Käse pro Person

27.-
P/Person

Zusätzliche Kartoffeln (pro Person)

3.-

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 unsere Servicemitarbeiter/in 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

GETRÄNKE & WEINE



OFFENAUSSCHANK

	30cl	50cl	1.5lt
Coca-Cola	4.50	5.90	11.50
Rivella Rot	4.50	5.90	11.50
Apfelschorley 'Möhl'	4.50	5.90	11.50
Knutwiler Wasser mit/ohne CO2	4.50	5.90	11.50
Eistee	4.50	5.90	11.50
Bergquellwasser	2.50	3.50 (1lt)	5.00
Apfelsaft (20cl)	4.50	5.50	6.50 -

BIER

Eichhof Lager / 4.8% / 58cl	6.50
Eichhof Pony / 5.2% / 33cl	5.60
Eichhof nackte Welle/ Draft / 4.8% / 33cl	5.60
Eichhof Hubertus/ dunkles / 5.7% / 33cl	5.60
Eichhof Klosterbräu / 5.2% / 33cl	5.60
Eichhof Radler (Panache) / 2% / 33cl	5.60
Eichhof Alkoholfrei / 33cl	5.00
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 herb klar / 50cl	6.50
Möhl Saft vom Fass trüb / 50cl	6.50
Möhl Saft Alkoholfrei trüb / 50cl	6.50

MINERAL FLASCHEN

	50cl
Coca-Cola Zero	6,00
Knutwiler Holuner-Traube	6,00
Rivella Blau / Elmer Citro / Orangina	6,00
Fevertree Tonics (20cl)	6.00
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-Citrone, Kamillen, Kräuter, Schwarz, Pfefferminz, Lindenblüten	4.70

SPEZIAL KAFFEE

Kernobst / Chrüter / Zwetschgcn / Pflümli Fertig oder Luz	5.80
Eggberger Hüttenkaffee	8.70
Schümli-Pflümli oder Baileyskaffee	8.70

MILCHGETRÄNKE

Milch / 20cl	3.70
Ovomaltine oder Schokolade / 20cl	4.70
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	5.50
2dl	10.80
3dl	15.80
5dl	25.50

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	5.30
2dl	10.40
3dl	15.50
5dl	25.00

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	6.50
2dl	12.80
3dl	19.00
5dl	31.00
7,5dl	43.00

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 / CH

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

Tief Rubinrot, manchmal von einem warmen Brauntönen 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	46.00

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 / 43.-

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, TS / 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.

EPESES 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 / 46.-

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 / Weissner 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.

DESSERTWEINE - WEISS

MALVOISIE SCHLUMMERTRUNK, AOC / Schweiz, Wallis / cave Adamare / 5 dl / 33.-

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 delikater-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 RESERVA LAMBROS / Spanien / Tierras y Viña / 7,5 dl / 45.-

In der Nase komplexe Fruchtaromen mit eleganten Nuancen von Edelholz. Im Gaumen kräftiger Körper mit schöner Samtigkeit und angenehmen Abgang. Eine Reserva aus Rioja mit unschlagbarem Preis-/Genussverhältnis.

RIBERA DEL DUERO Crianza / Spanien / La Vegailla / 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 SPÉZIALE / 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%	5.90
Williams / 40%	5.90
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%Paesanella	7.50
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)

Oban 14, 14 years old, 43%	11.00
Glenogyne, 15 years old, 43%	13.00
Auchentoshan Three Wood, 12-14y, 43%	13.00
Bowmore, 12 years old, 46%	13.00
Lagavulin, 16 years old, 43%	12.00
Lagavulin 2000 Distillers Edition, 16y, 43%	15.00
Laphroaig, 10 years old, 40%	11.00
Ardbeg, 10 years old, 46%	11.00
Glenfiddich, 12 years old, 40%	10.00
The Ardmore 'Legacy', 40%	9.00
Glendullan Singleton Masters Art, small batch, 40%	19.00
Mortlach 20, Cowies Blue Seal, 20y, 43.4%	26.00
Talisker Storm, 12 years old, 45.8%	14.00
Highland Park, 12 years old, 40%	10.00
Säntis Malt Edition Säntis, 40% (CH)	9.00
Säntis Malt Golfers Birdie Water, 46% (CH)	13.00
Säntis Malt Föhnsturm, 46% (CH)	9.00

Relax



Gemütliche
Hotel Zimmer



Unique

Events für euch

