

# Tageskarte

11 – 17 Uhr

## Knackiges aus dem Garten + Vorspeisen

### Bunter Blattsalat wahlweise mit...

... gerösteten Kernen und Hausdressing	klein	8.00
	normal	10.00
... Schwarzwaldalp-Hobelkäse AOP	klein	10.00
	normal	14.00

Meiringer <b>Geissfrischkäse</b> im Kernenmantel mit Salatgarnitur+ Aprikosen-Dressing	Vorspeise	14.00
	Hauptgang	21.00

## Plättli

### Wetterhorn-Plättli

Luftgetrocknetes Fleisch, Haslitaler Wurstwaren, Speck und Hobelkäse AOP von Schwarzwaldalp	klein	22.00
	normal	28.00

<b>Wellhorn-Rollen</b> – 3-jähriger Berner Hobelkäse AOP von Schwarzwaldalp	21.00
--	-------

<b>Chef's Signature – Teller</b> (für 2-4 Personen) Geiss, Wild, Ententerrine und Grindelwalder «Spinne» Brie	40.00
--	-------

zusätzliches Brot, pro Portion	1.50
--------------------------------	------

## Aus dem Suppentopf

<b>Tagessuppe</b> nach Angebot	9.00
... zusätzlich mit Alpkäse von Schwarzwaldalp	+5.00
... zusätzlich mit Rauchwurst der Metzgerei Nussbaum	+6.00

## Hauptgang

<b>Siedfleischsalat</b> vom BEO-Beef	22.00
<b>Carne Cruda</b> (Kalbfleisch-Tatar, 150gr.) mit Gewürznüssen	29.00
<b>Fleisch</b> mit buntem Blattsalat und Zitronen-Chilibutter:	
... Schweizer Rindsfilet	45.00
... knochengereiftes T-Bone-Steak aus dem Emmental	65.00
... Schweinskotelette	28.00
... Schweizer Pouletbrust	27.00
<b>Pasta</b> mit Pesto Rosso und kleinem Salat	21.00
<b>Sager-Zmittag</b>	
Käseschnitte mit Meiringer Raclettekäse, Zwiebeln, Vorderschinken, und Spiegelei (leicht alkoholhaltig)	22.00
Nussbaums <b>Hackbraten mit Senfsauce</b>	25.00
Kartoffeln und Gemüse garnitur	
<b>2-Stunden-Lunch</b> – gemütlich, überraschend, anders... siehe Titelseite	49.00

**Wochenhit** – es hed solangs hed – gemäss Anschlag

## Einfaches für Zwischendurch

1 Paar <b>Schweinswürste</b> (250gr) der Metzgerei Nussbaum mit Brot	16.00
Frittierte <b>Kartoffelschnitze</b> zusätzlich mit Knoblisauce	8.50 +1.00
<b>Sandwich</b> mit knusperigem Ruchbrot Vorderschinken, Salami, Trutenbrust oder Alpkäse gemischt	8.00 9.50
<b>Ofenfrisches Ciabatta</b> mit BEO-Roastbeef	13.50

Unsere Sandwiches werden alle mit Grindelwalder Kräuter-Frischkäse bestrichen.

## Kinderkarte (bis 12 Jahre)

<b>Rindshamburger</b> im Weggli mit Kartoffelschnitzen	13.00
<b>Pasta</b> mit Pesto Rosso	10.00
<b>Hackbraten</b> mit Senfsauce, Kartoffeln und Gemüse	10.00
<b>Kindersalat</b>	5.00
<b>Himbeersirup</b> , 2dl	1.00
Extra Gedeck	3.00

## Kalte Getränke

	2dl	3.00
Hausgemachter <b>Ice Tea</b>	3dl	4.00
	5dl	5.00
 <b>Offenausschank</b>		
Elmer Mineral, Elmer Citro,	2dl	3.20
Sinalco Orange, Sinalco Cola, Sinalco Ice-Tea,	3dl	3.80
Ramseier-Schorle,	5dl	4.80
Rivella rot, Rivella blau	15dl	12.00
Orangensaft		
 <b>5dl PET Sinalco-Cola zero / Rivella grün</b>	 5dl	 4.80
 <b>Tonic Water</b> , Fever Tree	 2dl	 4.50
 <b>Quellwasser</b> , pro Glas	 3dl	 3.00

## Warme Getränke

<b>Kaffee</b> Creme, <b>Espresso</b> mit Interlakner H&R Kaffee		4.10
<b>Milchkaffee</b> mit Interlakner H&R Kaffee		4.10
<b>Ovomaltine</b> , <b>Caotina</b> (dampferhitzt)	2dl	4.00
<b>Tee</b> von Crownings (Pfefferminz, Schwarztee, Hagebutte, Lindenblüte, Eisenkraut, Grüntee, Roibusch, Abendkräuter)		4.00
<b>Cheli</b> , Zwetschgen-, Kräuter- <b>Luz</b> , Kaffee Fertig	2cl	5.00
<b>Schwarzwald Kaffee</b> (Rahmlikör 18%)	4cl	6.50
<b>Schümli-Pflümli</b>	3cl	6.50

## Bier + Most

<b>Offenausschank</b>	2dl	3.50
Eichhof Lager, Panache, Hennache	3dl	4.50
	5dl	5.50
<b>Ittinger Amber</b>		
malzig, leichtes Caramel, fruchtige Hopfenblume	3.3dl	5.50
<b>Eichhof Lager, Flasche</b>		
frisch, leicht malziges Aroma	5dl	5.20
<b>Eichhof Lager alkoholfrei, Flasche</b>		
frisch, leicht malziges Aroma	3.3dl	4.50
<b>Appenzeller Weizenbier</b>		
würzig, frisch, fruchtig	5dl	6.50
<b>Erdinger Weizenbier, alkoholfrei</b>		
vollmundig, erfrischend, isotonisch	5dl	6.50
<b>Ramseier „Suure Moscht“, alkoholfaltig (4%)</b>		
	5dl	5.20

## Apéro's + Schaumweine

<b>Lapalud d'Or – Waadtländer Schaumwein</b>		Cüpli	7.00
Claude et Jacques Lapalud, Etoy		7.5dl	40.00
Schaumwein mit Blütensirup			8.00
<b>Apérol sprizz</b>			9.00
<b>Hugo</b>			9.00
<b>Ingo</b>			9.00
<b>Gin &amp; Tonic mit Studer's Dry Gin (42.4%) <u>oder</u></b>			
<b>Gin &amp; Tonic <u>alkoholfrei</u> mit Siegfried Wonderleaf Gin</b>		4cl	11.00
<b>Appenzeller</b>	29%	4cl	6.00
<b>Cynar</b>	16.5%	4cl	6.00
<b>Martini, weiss oder rot</b>	15%	4cl	6.00

# Weissweine

## Schweiz

<b>Chasselas Réserve du Prieuré</b> Claude et Jacques Lapalud, Etoy <i>Elegantes feines Bouquet, leicht trocken, fruchtig im Gaumen</i>	2019	1dl 5dl	5.00 22.00
<b>Petite Arvine du Valais AOC</b> Hospices de Salquenen, Salgesch <i>Aromen von reifen Früchten, sehr schöne, reife Säure, mit lieblichem Abgang</i>	18/19	5dl	29.00
<b>Gewürztraminer "Matterhorn"</b> Riem Daepf <i>frisch und sehr aromatisch und erinnert im Duft an Rosenblüten und Litschi.</i>	2018	7.5dl	39.00
<b>Seyval blanc</b> Weingut Gehring, Freienstein-Teufen <i>Helles gelb mit grünen Reflexen, Duftnoten von exotischen Früchten, leicht, mildes Finish</i>	2018	7.5dl	43.00
<b>Spiezer Escapade Cuvée</b> Rebbaugenossenschaft Spiez <i>70% Spiezer Riesling-Sylvaner Trauben verleihen diesem vielschichtigen Wein Frische und Eleganz. 30% VB 32-7 Trauben aus den Rebbergen ihres Sortenzüchters, Valentin Blatter, bringen Körper und Exotik.</i>	2019	7.5dl	44.00
<b>RXS – Riesling Silvaner</b> Markus Stäger, Maienfeld <i>frische Säure mit leichter Restsüsse - Muskat, exotische Früchte und eine mineralische Note</i>	2018	7.5dl	46.00
<b><u>Rosé</u></b>			
<b>Mara Réserve du Prieuré</b> Claude et Jacques Lapalud, Etoy <i>Kräftiger, süffiger Rosé</i>	2019	5dl	23.00

## Rotweine in kleinen Flaschen

### Schweiz

<b>Pinot Noir</b> Bielersee AOC		1dl	5.00
Weingut Andrey, Schafis		5dl	22.00

*frischer, aufgestellter Schafiser mit schmeichelnden Aromen von schwarzer Kirsche und Cassis*

<b>Cornalin</b> du Valais „Sélection“			
Riem Daepf	2018	5dl	26.00

*Zu 100% ein Walliser! Cornalin ist eine der ältesten im Kanton angepflanzten Rebsorten, ein wahrhafter Schatz aus dem Walliser Erbe.*

<b>Assemblage rouge</b>			
Hospices de Salquenen, Salgesch	2019	5dl	27.00

*Assemblage von Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah und Gamay. Intensive Farbe mit violetten Reflexen. Wohlschmeckend und fruchtbetont*

<b>Noces de Rubis</b> , Nobles Cépages			
Claude et Jacques Lapalud, Etoy	2016	5dl	28.00

*Assemblage aus 11 Trauben - Körperreich, nach kandiertem Steinobst riechend – eine Rarität!*

### Italien

<b>Barbera d'Asti</b> Superiore 'Monticello'			
Tenute Neirano, Casalotto di Mombaruzzo	2017	5dl	24.00

*100% Barbera - sehr komplex nach Pfeffer, Vanille und Tabak duftend, gut strukturiert, ausgewogen*

<b>Amarone</b> della Valpolicella			
Villa Angelo, Veneto	2016	5dl	38.00

*70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara - kräftiger, körperreicher Wein*

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren aktuellen Wein  
im Offenausschank

## Rotweine aus der Schweiz

### Schweiz

#### Pinot Noir "Steinmüri"

Baumgartner Weinbau, Tegerfelden	2017	7.5dl	39.00
----------------------------------	------	-------	-------

*Unverfehlbare Pinot noir Aromen, fein und tiefgründig, reife Erdbeeren, etwas Süssholz. Köstlich am Gaumen, modern gekeltert*

#### Zweigelt

Weingut Gehring, Freienstein-Teufen	2019	7.5dl	44.00
-------------------------------------	------	-------	-------

*Feines Bouquet nach reifen Kirschen und Zwetschgen. Im Gaumen füllig mit viel weichen Fruchtaromen, eleganter Eindruck mit schönem „Mundgefühl“ im Nachhall.*

#### Malbec "Bastard"

Weingut Schwarz, Freienstein	2018	7.5dl	57.00
------------------------------	------	-------	-------

*Reife Himbeeren, dazu diskrete Eichentöne und Noten von Blumen. Im Gaumen dicht, voll, saftig. Tolle Konsistenz. Geschmeidiges Tannin im Abgang.*

#### Pinot Noir „Barrique“ Zizers

Nüesch, Bündner Rheintal	2017	7.5d	54.00
--------------------------	------	------	-------

*dichtes rubinrot, dezent-aromatischer Duft von reifen roten und blauen Beeren, Gewürzen und Lakritze, ausgewogene Struktur mit weichen Gerbstoffen, füllig und elegant*

#### Piacere

Cave du Jolimont, Genfersee	2018	7.5d	40.00
-----------------------------	------	------	-------

*Gamay, Gamaret, Garanoir – vinifiziert als "Governo", welche Basis für die bekannten Ripassa-Weine aus dem Veneto ist*

#### Humagne Rouge

Cave St-Pierre, Chamoson	2019	7.5dl	45.00
--------------------------	------	-------	-------

*dunkles rubinrotes Kleid, Fruchtaromen nach Heidelbeeren und wilden Brombeeren, harmonische Tanninstruktur, fein und rassig in seiner Art*

#### Merlot „La Rocà“

Zamberlani, Piotta	2017	7.5dl	50.00
	2015	15dl	96.00

*fruchtiger Wein mit Aromen von Brombeeren und Pflaumen, welche von einer Würze unterlegt werden*

## Rotweine aus Europa

### Italien

**Forte Elerone** Puglia Rosso 2016 7.5dl 39.00  
Azienda Provinco, Rovereto, Apuglia

*Im Gaumen ausgewogene, kräftige Struktur, samtene Gerbstoffen.*

**'Peàn'** Bolgheri Rosso DOC 2017 7.5dl 50.00  
Franco Batzella, Carducci, Toscana

*Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%, 12 Monate Barriques, rund, körperreich mit starker Frucht, ein Hauch Zimt*

**'Rampaniuci'** Falerno del Massico DOC 2010 7.5dl 63.00  
Viticoltori Migliozi, Casale di Carinola 2011 15dl 121.00

*Aglianico 70%, Piediroso 20%, Primitivo 10%, intensive und charaktervolle Nase, sehr kräftig, gehaltvoll und stoffig*

**Enrico 1° Langhe Rosso DOC** 2018 7.5dl 65.00  
Roberto Sarotto, Piemont

*Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, 18 Monate Ausbau im Barrique. Finessenreiches, intensives Bukett,*

**Virna Barolo DOCG** 2013 7.5dl 68.00  
Virna Borgogno, Barolo, Piemont

*100% Nebbiolo, t rocken und herb, mit leichten Tanninen, die mit der Struktur des Weines harmonieren.*

### Spanien

**Monastrell, DOP** 2013 7.5dl 45.00  
Casa Castillo, Jumilla

*100% Monastrell, elegant, charmant, intensiv + konzentriert*

**"Collita de Fruits"** Callet 2013 7.5dl 51.00  
Armero y Adrover, Felanitx (Mallorca)

*Saubere und helle Aromen von guter Intensität, holzige Noten von reifen roten Früchten und Gewürzen*

**Valduero Reserva Premium 6 Años** 2010 7.5dl 80.00  
Ribera del Duero

*Ausgeprägte Noten von Kaffee und Zedernholz, am Gaumen komplex, reich, saftig und elegant. Ein Wein von grosser Harmonie und Ausgewogenheit mit einem eindrucklichen Abgang und einer langen Lebensdauer.*

## Edel-Destillate

Vieille Poire, Studer	36%	4cl	9.00
Vieille Prune, Studer	42%	4cl	9.00
Vieille Pomme Grafensteiner, Studer	36%	4cl	9.00
Dry Gin, Studer	42.4%	4cl	7.00
Grappa il Cicchetto Ambra, Marco Bonfante	43%	2cl	6.00
Grappa di Amarone, Villa Girardi	43%	2cl	9.00
Honigkräuter von Appenzeller	35%	4cl	8.00
Ascona Single Malt Whiskey	43%	4cl	16.00
Talisker Single Malt 10yrs	45.8%	4cl	10.00
Glenkinchie Single Malt 12yrs	43%	4cl	10.00
Cragganmore Single Malt 12yrs	40%	4cl	10.00
Oban Single Malt 14yrs	43%	4cl	12.00
Dalwhinnie Single Malt 15yrs	43%	4cl	13.00
Lagavulin Single Malt 16yrs	43%	4cl	13.00

## Klare Spirituosen

Kernobst, Appenzeller Destillerie	45%	2cl	4.20
		4cl	6.40
Zwetschgen, Appenzeller Destillerie	40%	2cl	4.20
		4cl	6.40
Kräuterbrand, Appenzeller Destillerie	41%	2cl	4.20
		4cl	6.40
Pflümüli, Appenzeller Destillerie	40%	2cl	4.20
		4cl	6.40

## Highlights 2021 / 22

- Donnerstags  
bis 5. August : Chicken Wings, Burger und Bier  
immer am Donnerstag von 18-20 Uhr
1. August : Zmittags-Special zum Geburtstag der Schweiz  
4-Gang-Mittagsmenü zum Schweizer Nationalfeiertag
- Freitag, 3. September : Jäger-Palaver - Start Wildsaison  
Hansruedi Kohler, passionierter Jäger, fasziniert Sie  
mit Jägerlatein und Weidmannskunde, kulinarisch wild  
begleitet von unserer Küche
- Freitag, 1. Oktober : Wildgenuss-Abend mit Weinbegleitung  
Philippe Ritschard, Weisommelier und gewandter  
Redner, führt Sie charmant und mit viel Wissen durch  
die interessante Welt der Wein, kulinarisch wild  
begleitet von unserer Küche
- Freitag, 15. Oktober : Wild-Chinoise  
Hansruedi Kohler, passionierter Jäger, fasziniert Sie
- Sonntag, 24. Oktober : Frühschoppen  
mit Bier, Weisswurst + Brezel
- Freitag, 17. Dezember : Start Wintersaison
- Ab 26. Dezember : Schlittelbusbetrieb Grosse Scheidegg –  
Schwarzwaldalp  
Täglich 26. Dezember – 2. Januar  
Donnerstag – Sonntag (Januar – März)



-lich willkommen auf

  
**Schwarzwaldalp**