

## Highlights Herbst + Winter 2019/20

---

- Freitag, 4. Oktober : Wildgenuss-Abend mit Weinbegleitung  
Paul Kohli, Weisommelier und gewandter Redner,  
führt Sie charmant und mit viel Wissen durch die  
interessante Welt der Wein, kulinarisch wild  
begleitet von unserer Küche
- Sonntag, 13. Oktober : Vollmond-Fondue - mit Wildbeobachtung
- Sonntag, 20. Oktober : Frühschoppen zum Saisonende  
mit Bier, Weisswurst + Brezel
- Freitag, 20. Dezember : Start Wintersaison 2019/20
26. Dezember – 5. Januar : Schlittelbusbetrieb
1. Februar - anfangs März : Schlittelbusbetrieb
- Freitag, 7. Februar : Fondue Chinoise à discretion mit Taxiservice
- Samstag, 15. Februar : 13. Horischlittenrennen
- Freitag, 21. Februar : Fondue Chinoise à discretion mit Taxiservice
- Freitag, 13. und 27. März : Fondue Chinoise à discretion mit Taxiservice
- Freitag, 1. Mai : Start Sommersaison 2020
- Sonntag, 10. Mai : Muttertags-PRIME-Brunch
- Samstag, 16. Mai : Käse, Brot und Bier - begleitet von  
Biersommelier Markus von Wartburg
- Samstag, 16. Mai : Täglicher Postautobetrieb



-lich willkommen auf Schwarzwaldalp!

# Tageskarte

11:00 – 17:00 Uhr  
einfach, lecker und Genuss pur

## Knackiges aus dem Garten + Vorspeisen

### Bunter Blattsalat wahlweise mit...

... gerösteten Kernen und Hausdressing	klein	8.00
	normal	10.00
... Schwarzwaldalp-Hobelkäse	klein	10.50
	normal	13.00

**Büffelmozzarella** Caprese aus der Campagna  
auf mariniertem Kürbis 14.50

Meiringer **Ziegenfrischkäse** im Kernenmantel  
auf Blattsalaten, mit Himbeerdressing 16.00

## Plättli

### Wetterhorn-Plättli

Luftgetrocknetes Fleisch, Haslitaler Wurstwaren,  
Speck und Hobelkäse von Schwarzwaldalp

klein	22.00
normal	27.00

**Wellhorn-Plättli** – 3 regionale Käsesorten 23.00

### Chef-Plättli (für 2-4 Personen)

Geiss, Wild, Terrine und Grindelwalder Brie 40.00

zusätzliches Brot, pro Portion 1.50

## Aus dem Suppentopf

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

## Hauptgänge

<b>Sager-Zmittag</b> Käseschnitte mit Meiringer Raclettekäse, Zwiebeln, Vorderschinken, und Spiegelei (leicht alkoholhaltig)	22.00
Nussbaums <b>Hackbraten mit Senfsauce</b> Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	25.00
<b>Hirsch-Leberwurst</b> "exklusiv bei uns" mit Rotkraut, Apfel und kleinen Kartoffeln	25.50
<b>Risotto</b> mit Eierschwämmli und kleinem Salat	21.00
<b>Gempfeffer</b> aus Haslitaler Jagd "es hed solangs hed" mit Gemüse und Spätzli	33.00
<b>Bunte Blattsalate</b> reich aus garniert, wahlweise mit...	
... <b>Schweinskotelette</b>	28.00
... <b>Rinds-Flanksteak</b> -Streifen vom BEO-Beef	30.00
... <b>Rinds-T-Bone-Steak</b> aus dem Emmental (520gr.)	59.50
<b>Wochenhit</b> – es hed solangs hed – gemäss Anschlag	

## Kleines für Zwischendurch

1 Paar <b>Schweinswürste</b> (250gr) der Metzgerei Nussbaum mit Brot	14.00
Frittierte <b>Kartoffelschnitze</b> zusätzlich mit Knoblisauce	8.50 +1.00
<b>Sandwich</b> mit knusperigem Ruchbrot Vorderschinken, Salami, Trutenbrust oder Alpkäse gemischt	7.50 8.00
Ofenfrisches <b>Nuss-Kartoffelbrot Sandwich</b> , wahlweise mit...	
... Alpkäse <u>oder</u> Grindelwalder Brie	9.50
...Landrauchschinken,	10.50

Unsere Sandwiches werden alle mit Kräuter-Frischkäse bestrichen.

## Kinderkarte (bis 12 Jahre)

<b>Rindshamburger</b> im Weggli mit Kartoffelschnitzen	13.00
<b>Ravioli</b> mit Pestofüllung und Tomatensauce	10.00
<b>Hackbraten</b> mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Gemüse	10.00
<b>Risotto</b> mit Eierschwämmli	10.00
<b>Kindersalat</b>	5.00
Himbeersirup, 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</b> Sinalco-Cola zero / Rivella grün	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		3.80
<b>Milchkaffee</b> mit Interlakner H&R Kaffee		4.00
<b>Ovomaltine</b> , <b>Caotina</b> (dampferhitzt)	2dl	3.80
<b>Tee</b> von Crownings (Pfefferminz, Schwarztee, Hagebutte, Lindenblüte, Eisenkraut, Grüntee, Roibusch, Abendkräuter)		3.80
<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
Eichhof Lager, <b>Flasche</b>		
frisch, leicht malziges Aroma	5dl	5.20
Eichhof Lager <b>alkoholfrei</b> , Flasche		
frisch, leicht malziges Aroma	3.3dl	4.50
Appenzeller <b>Weizenbier</b>		
würzig, frisch, fruchtig	5dl	6.50
Erdinger <b>Weizenbier, alkoholfrei</b>		
vollmundig, erfrischend, isotonisch	5dl	6.50
Ramseier „ <b>Suure Moscht</b> “, alkoholhaltig (4%)	5dl	5.20

## Apéro's + Schaumweine

<b>Prosecco</b> Millesimato Brut		Cüpli	6.00
Azienda San Simone, 2016		7.5dl	38.00
Prosecco mit Blütensirup			7.00
<b>Apérol sprizz</b>			8.00
<b>Hugo</b>			8.00
<b>Ingo</b>			8.00
<b>Gin &amp; Tonic</b> mit Studer's Dry Gin (4cl)			11.00
<b>Appenzeller</b>	29%	4cl	6.00
<b>Campari</b>	23%	4cl	6.00
<b>Martini</b> , weiss oder rot	15%	4cl	6.00

## Weissweine

### Schweiz

Sager-Wein – „Apéro Wy“	1dl	5.00
Caves du Paradis	5dl	22.00

*Assemblage von Fendant, Muscat und Chardonnay, unser Hauswein*

<b>Petite Arvine</b> du Valais AOC Hospices de Salquenen, Salgesch	17/18	5dl	29.00
---	-------	-----	-------

*Aromen von reifen Früchten, sehr schöne, reife Säure, mit lieblichem Abgang*

<b>Gewürztraminer "Matterhorn"</b> Riem Daepf	2016	7.5dl	39.00
--	------	-------	-------

*frisch und sehr aromatisch und erinnert im Duft an Rosenblüten und Litschi.*

<b>RxS – Riesling Silvaner</b> Markus Stäger, Maienfeld	2017	7.5dl	46.00
--	------	-------	-------

*frische Säure mit leichter Restsüsse - Muskat, exotische Früchte und eine mineralische Note*

<b>Seyval blanc</b> Weingut Gehring, Freienstein-Teufen	2017	7.5dl	43.00
--	------	-------	-------

*Helles gelb mit grünen Reflexen, Duftnoten von exotischen Früchten, leicht, mildes Finish*

<b>Tandris bianco di Merlot</b> Brivio Vini, Mendrisio	16/17	7.5dl	44.00
---	-------	-------	-------

*intensive, frischfruchtige Nase, Aromen delikat, süss wirkende, verführerische Frucht, markante Mineralität. Wein mit aromatischer Ausdauer, sehr präsent, von grosser Harmonie*

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren aktuellen Wein  
im Offenausschank

## 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“		16/17	
Riem Daepf		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>		17/18	
Hospices de Salquenen, Salgesch		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		2015	
Claude et Jacques Lapalud, Etoy		5dl	28.00

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

### Italien

<b>Barbera d'Asti</b> Superiore 'Monticello'		2015	
Tenute Neirano, Casalotto di Mombaruzzo		5dl	24.00

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

<b>Amarone</b> della Valpolicella		2014	
Villa Angelo, Veneto		5dl	36.00

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

### Spanien

<b>Rioja</b> Reserva		2012	
Club Privado La Rioja Bodegas		5dl	23.00

*100% Tempranillo, ausgebaut im Barrique harmonisch, füllig, feinfruchtig*

Jahrgangsänderungen vorbehalten

## Rotweine aus der Schweiz

### Schweiz

#### Pinot Noir "Steinmüri"

Baumgartner Weinbau, Tegerfelden 2017 7.5dl 39.00

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

#### Zweigelt

Weingut Gehring, Freienstein-Teufen 16/17 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 2016 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 14/16 7.5d 54.00

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

#### Piacere

Cave du Jolimont, Genfersee 2017 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 2017 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 15/16 7.5dl 53.00

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

## Rotweine aus Europa

### Italien

**Salice Salentino** DOC „Quattro Venti”,  
Colle al Vento, Puglia 2014      7.5dl      36.00

*Negroamaro und Malvasia nera- besonders vollmundig  
mit Aromen von Rosen, Erdbeeren, reifen Pflaumen, mit  
einer leichten Gewürznote.*

**'Peàn'** Bolgheri Rosso DOC  
Franco Batzella, Carducci, Toscana 2015      7.5dl      50.00

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

**L'Unicorno** Bolgheri DOC  
Schuler Weine 2016      7.5dl      65.00

*Cabernet Franc 70%, Cabernet Sauvignon 30%,  
aromatisch, nach Cassis und Pfeffer riechend, mit  
weichen Gerbstoffen!*

**'Rampaniuci'** Falerno del Massico DOC  
Viticoltori Migliozi, Casale di Carinola 2009      7.5dl      63.00  
2010      15dl      121.00

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

### Spanien

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

*100% Monastrell, eleganter und charmanter Wein,  
intensiv und konzentriert*

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

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

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

*Ausgeprägte Noten von Kaffee und Zedernholz, am  
Gaumen komplex, reich, saftig und elegant. Ein Wein von  
grosser Harmonie und Ausgewogenheit mit einem  
eindrücklichen 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 Elisi, Berta	43%	2cl	7.00
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, Räber	45%	2cl	4.20
		4cl	6.40
Zwetschgen, Appenzeller Destillerie	40%	2cl	4.20
		4cl	6.40
Kräuterbrand, Räber	41%	2cl	4.20
		4cl	6.40
Pflümüli, Appenzeller Destillerie	40%	2cl	4.20
		4cl	6.40

## Genuss für zu Hause

Gerne stellen wir Ihnen auf Vorbestellung (mind. 1 Tag vorher) eine Geschenktasche mit den nachfolgenden Artikeln Ihrer Wahl zusammen:

Alpkäse Schwarzwaldalp, pro 100gr.	pro kg	23.00
Amaretti	pro 100gr.	4.00
Apérobretzeli, salzig	pro 100gr.	7.00
Butterbretzeli, süss	pro 100gr.	7.00
Balsamico-Aprikosen, eingelegt	pro Glas	9.00
Bienenhonig von befreundeten Imkern pro Glas	250gr.	9.00
	500gr.	14.00
Gumpesel – Haslitaler Trockenwurst	pro kg	38.00
Wildtrockenwurst, hausgetrocknet	pro kg	44.00
Wildtrockenfleisch, hausgetrocknet	pro kg	48.00
Geiss-Landjäger	200gr.	7.50
Salatsauce „Hausdressing“, pro Flasche	5dl	6.50
Weisswein Sager Wein – „Apéro Wy“, 5dl	5dl	15.00
Weine @ home (alle Weine ab Weinkarte)		-40%
Sagibrättli, diverse		ab 16.00

Geschenkgutscheine, Beträge frei wählbar

Haben Sie etwas anderes bei uns probiert und möchten es nun auch zu Hause geniessen? Fragen Sie uns einfach!