

TAGESKARTE

Bratwurst von Luchs Peter aus dem Gadmertal gemischt (Schwein und Rind) mit Zwiebelsauce und Pommes-Frites		26.00
Fahner-Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Preiselbeer-Konfitüre und Pommes-Frites		29.00
Grosser Haussalat Bunter Salat an Hausdressing, Hobelkäse, feine Tranchen vom Rohschinken, garniert mit Apfel und gerösteten Kernen		25.00
Fitness Teller Bunter Salat mit Paniertem Schnitzel vom Schwein		28.00
Bunter Salat mit Poulet und hausgemachter Kräuterbutter		30.00
Bunter Salat mit Eglifilet-Knusperli und hausgemachter Tartarsauce		28.00
Grimsel – Plättli mit einheimischen Spezialitäten	1 Person	20.00
	2 Personen	37.00
	4 Personen	62.00
Wurst – Käsesalat mit Schweizer Cervelat, Alpkäse, Zwiebeln, Gurken und hausgemachter Dressing		25.00
«Ghackets mit Hörnli» Hörnli an kräftiger Rinds-Bolognese serviert mit Parmesan		28.00
Sidelhorn-Pfänni Pasta von der Manufaktur Novena in Ulrichen an leichter Rahmsauce mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Käse und Cherrytomaten		29.00
☞ auf Wunsch ohne Speck, mit Gemüse		26.00
Eglifilet-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes Frites		33.00
☞ Gemüseteller mit Gemüserösti		26.00

KINDER-GERICHTE

Chicken Nuggets mit Pommes-Frites	14.00
«Ghackets mit Hörnli»	
Hörnli an kräftiger Rinds- Bolognese	14.00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes-Frites	16.00
Kinderdessert	
Eine Kugel Glace nach Wahl mit Smarties, Lollipop und Rahm	6.00

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Frischer Fruchtsalat	8.50
mit Rahm	+1.50
mit Glace	+4.50
„Schoggi Pur“	
Hausgemachtes Schokoladenparfait mit Rahm garniert	14.00
Früchtewähe aus der Vitrine	
Fragen Sie unser Servicepersonal	8.00
mit Rahm	+1.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein	
mit flüssigem Kern dazu Vanilleglace und Rahm	14.00

GLACE & COUPS

Die Entstehung von Giolito ist dem Mut, der Begeisterung und dem Glauben an echtes italienisches Gelato von Dr. Hans Merki, Berner Facharzt für Gastroenterologie, zu verdanken. „Giolito“ stammt aus dem Altitalienischen und bedeutet „Freude und Genuss“. Top Qualität aus „all natural“ Produktion, gradlinig und authentisch.

Coupe Dänemark

Vanilleglace und Schokoladensauce mit Rahm 12.50
Mini 9.50

Coupe Baileys

Vanille- und Kaffeeglace mit 2cl Baileys und Rahm 12.50
Mini 9.50

Ice Café

Kaffeeglace und Espresso mit Rahm 12.50
Mini 9.50

Hot Berry

Vanilleglace und Beeren mit Rahm 12.50
Mini 9.50

Meiringer Meringue

mit Vanilleglace und Rahm 12.50
Mini 9.50

Kugel Glace

Vanille, Schokolade, Kaffee, Baumnuss, Stracciatella
Sorbet Mango, Sorbet Zitrone, Sorbet Erdbeere pro Kugel 4.50
Mit Rahm +1.50

Sorbet Zitrone

mit Vodka 12.50

Alle Glaces sind glutenfrei und die Sorbets sind laktosenfrei.

Bitte beachten Sie, dass in unseren Speisen Allergene vorhanden sein können.

Für nähere Informationen melden Sie sich beim Servicepersonal.

All unsere Preise in CHF und inkl. MwSt.

KAFFEE

Kaffee-Crème, Milchkaffee, Espresso, Ristretto	4.80
Cappuccino	5.00
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	6.00
Kaffee-Lutz mit Zwetschgen, Pflümli, Kernobst oder Kräuter	7.00
Hauskaffee mit Hausmischung und frischem Rahm	8.00
Ovomaltine / Schokolade (kalt oder warm)	5.00
Milch (kalt oder warm)	4.50

TEE & PUNSCH

Länggasstee

Schwarztee, Kräutermischung, Pfefferminze, Hagebutten, Berner Rose, Verveine, Rooibos, Edelweiss, Indian Chai, Grüntee, Gingerlemon	5.50
Die verschiedenen Tees servieren wir in der grossen Tasse	
Apfelpunsch	4.80

MINERAL

Offen	3 dl	5 dl	1 L
Sidelhornwasser ohne Kohlensäure	3.00	4.00	7.00
Sidelhornwasser mit Kohlensäure	4.00	5.50	9.00
Hausgemachter Ice Tea			
mit Wildkräutern	4.50	6.00	10.00
Flaschen			20 cl
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale			4.50
Flaschen			33 cl
Elmer Citro, Ramseier Apfelschorle, Coca Cola, Coca Cola Zero, Sinalco, Rivella rot oder blau			5.00
Le Sirupier de Berne	2 dl	3 dl	5 dl
Alpenkräuter, Besser aus Ystee, Blüemli	3.50	5.50	7.00
Himbeer Sirup (nur für Kinder)			gratis

BIER & MOST

Offenbier	2 dl	3 dl	5 dl
Jungfraubräu Helles	4.00	5.00	7.00
Jungfraubräu Rotes	4.00	5.00	7.00
Flaschen alkoholhaltig		3.3 dl	5 dl
Jungfrau Weissbier			8.00
Flaschen alkoholfrei			
Eichhof		5.50	
Weissbier		5.50	
Most			
Ramseier „Suure Moscht“			6.50
Ramseier „Suure-Moscht“, alkoholfrei			6.50

WEINE OFFEN

Weissweine	1 dl	2 dl	5 dl
Johannisberg 2020 AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.50	12.50	30.00
Terre di Gudo Bianco 2021 DOC Tessin, Terre di Gudo/Tamborini	6.50	12.50	30.00
Fendant 2020, AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.50	12.50	30.00
Roseweine			
Blanc de Rouge 2019/2020/2021, AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.50	12.50	30.00
Rotweine			
Pinot Noir 2021, AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.50	12.50	30.00
Merlot Runchet Tessin, Taborini	6.00	11.50	28.00
Primitivo 2018/2021 IGT Apulien, Vigneti Papadopoli	6.00	11.50	28.00

APERITIF & SPIRITUOSEN

Cocktails/Drinks

Campari Organe oder Soda	23 Vol.-%	11.00
Gommer Gin Tonic	43 Vol.-%	15.00
Holunder Bitter	alkoholfrei	8.00
Aperol Spritz	6.8 Vol.-%	12.00
Hugo	12 Vol.-%	12.00
Sanbitter Orange	alkoholfrei	8.00
Cynar Orange oder Soda	16.5 Vol.-%	11.00

Aperitif

Martini Rosso	15 Vol.-%	9.00
Appenzeller	29 Vol.-%	6.00
Amaretto	28 Vol.-%	6.00
Martini Bianco	15 Vol.-%	9.00
Pastis51	45 Vol.-%	9.00
Campari	23 Vol.-%	6.00
Cynar	16.5 Vol.-%	6.00
Heuschnaps		6.00
Ingwer Zen Zer Zello		6.00

Edel-Destillate, 2cl

Vieille Poire, Fassbind	40 Vol.-%	9.00
Vieille Prune, Fassbind	40 Vol.-%	9.00
Vieille Williams, Fassbind	36 Vol.-%	9.00
Berner Rosenapfelbrand Barrique,	40 Vol.-%	11.00
Marc de Borgogne	40 Vol.-%	14.00

Grappa, 2cl

Elisi, Berta	43 Vol.-%	9.00
Grappa di Nebbiolo	44 Vol.-%	11.00
Grappa di Amarone	41 Vol.-%	11.00

APERITIF & SPIRITUOSEN

Whiskey, Cognac, Brandy, 4cl

Glenkinchie Single Malt 12 years	43 Vol.-%	12.00
Dalwhinnie Single Malt 15 years	43 Vol.-%	15.00
Rémy Martin (2cl)	40 Vol.-%	10.00
Carlos, Brandy Jerez	38 Vol.-%	12.00

Rum, 4cl

Ophimus 15 years	38 Vol.-%	15.00
Zacapo Nr. 23		
Reserva, 23 years, Matusalem	40 Vol.-%	15.00
Gran Reserva, 12 years	40 Vol.-%	14.00

Spirituosen, 2cl

Kernobst	45.0 Vol.-%	5.00
Zwetschgen	37.5 Vol.-%	5.00
Kräuter	37.5 Vol.-%	5.00
Kirsch	37.5 Vol.-%	5.00
Pflümli	37.5 Vol.-%	5.00