

TAGESKARTE

Bratwurst von Luchs Peter aus dem Gadmertal gemischt (Schwein und Rind) mit Zwiebelsauce und Pommes-Frites	27.00
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	28.00
Griechischer Salat Bunt garniert mit Feta und Oliven	26.00
Fitness Teller Bunter Salat mit Paniertem Schnitzel vom Schwein Bunter Salat mit Poulet und hausgemachter Kräuterbutter Bunter Salat mit Eglifilet-Knusperli und hausgemachter Tartarsauce	29.00 30.00 33.00
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	26.00
«Ghackets mit Hörnli» Hörnli an kräftiger Rinds-Bolognese serviert mit Parmesan	28.00
Sidelhorn-Pfännli Pasta von der Manufaktur Novena in Ulrichen an leichter Rahmsauce mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Käse und Cherrytomaten ☞ auf Wunsch ohne Speck, mit Gemüse	29.50 27.50
Eglifilet-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes Frites	34.00
☞ Gemüseteller mit Gemüserösti mit Tartarsauce	27.50

All unsere Preise in CHF und inkl. MwSt.

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz. Der Fisch stammt aus Europa.

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 mit Rahm mit Glace	8.50 +1.50 +4.50
„Schoggi Pur“ Hausgemachtes Schokoladenparfait mit Rahm garniert	14.00
Früchtewähe aus der Vitrine Fragen Sie unser Servicepersonal mit Rahm	8.00 +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, Karamell, Pistazie
 Sorbet Mango, Sorbet Zitrone, Sorbet Erdbeere,
 Sorbet Himbeere 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, Pflümüli, 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	5.00

MINERAL

Offen	3 dl	5 dl	1 L
Sidelhornwasser ohne Kohlensäure	3.00	4.00	7.00
Sidelhornwasser mit Kohlensäure	4.50	6.00	9.50
Hausgemachter Ice Tea mit Wildkräutern	5.00	6.50	10.00
Flaschen			20 cl
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale			5.00
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	4.50	5.00	7.00
Jungfraubräu «Huusbier»	4.50	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“			7.00
Ramseier „Suure-Moscht“, alkoholfrei			7.00
Hard Seltzer			
«WESS» (hergestellt im Wallis/ CH)		6.50	

WEINE OFFEN

Weissweine	1 dl	2 dl	5 dl
Johannisberg AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.50	13.00	32.50
Terre di Gudo Bianco DOC Tessin, Terre di Gudo/Tamborini	6.50	13.00	32.50
Fendant AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.50	13.00	32.50
Heida AOC Wallis, Fernand Cina	8.50	16.50	42.00
Roseweine			
Blanc de Rouge AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.50	13.00	32.50
Rotweine			
Pinot Noir AOC Wallis, Niklaus Wittwer	6.50	13.00	32.50
Merlot Runchet Tessin, Taborini	6.00	12.00	30.00
Primitivo IGT Apulien, Vigneti Papadopoli	6.00	12.00	30.00
Pinot Noir de Salquenen AOC Wallis, Fernand Cina	8.00	15.50	39.00

APERITIF & SPIRITUOSEN

Cocktails/Drinks

Campari Orange oder Soda	23 Vol.-%	11.00
Gommer Gin Tonic	43 Vol.-%	15.00
Faceplant Gin (Guttannen) diverse Sorten	43 Vol.-%	15.00
Holunder Bitter	alkoholfrei	9.00
Aperol Spritz	11 Vol.-%	12.00
Hugo	6.8 Vol.-%	12.00
Abricot Spritz (Morand)	15 Vol.-%	12.00
Aperol Spritz	alkoholfrei	9.00
Sanbitter Orange	alkoholfrei	9.00
Cynar Orange oder Soda	16.5 Vol.-%	11.00

Aperitif, 4cl

Martini Rosso	15 Vol.-%	9.00
Appenzeller	29 Vol.-%	7.00
Amaretto	28 Vol.-%	7.00
Martini Bianco	15 Vol.-%	9.00
Pastis51	45 Vol.-%	9.00
Campari	23 Vol.-%	7.00
Cynar	16.5 Vol.-%	7.00
Heuschnaps		9.00
Ingwer Zenzerello		9.00
Limoncello		9.00

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
Pflümüli	37.5 Vol.-%	5.00