



Wirtshaus  
**StadtAlp**

**ChäsChalet**  
**Heubode**  
**Alpengarten**

Menu in English:



W23/24



Herzlichen Dank für Ihre Bewertung auf Tripadvisor.  
Folgen Sie uns auch auf Facebook und Instagram.



## Herzlich Willkommen

« Lieber eine feste Bindung,  
als eine lockere Schnalle. »



### **Dass es auch mal gesagt ist:**

Schön, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen.



### Bunti Chalet-Salotschüssel

Bunt gemischter Blattsalat mit Gemüse-Rohkost mit knusprigen ChnobliKräuterCroûtons und Kernen an Original-Hausdressing mitten auf den Tisch, ab 2 Personen, pro Pers.

13.00



### Wintersalat

Grüner Blattsalat mit Orangen, Granatapfe, Randenwürfel und Nüssen an Original-Hausdressing

15.00



### Hüttensalat

Bunter Blatt- und Nüsslisalat mit Speck und Ei an Original-Hausdressing

16.00



### GitziChäs-Salat

Lauwarmer Ziegenfrischkäse im gebratenen Kräuterspeckmantel auf Eisberg-Rucolasalat mit Feigenbalsamico.

18.00

### Soppä

Kokos-Curry-Mango-Suppe - ned typisch schwiizerisch aber uh Fein ...

15.00



Kürbiscrème-Suppe

15.00



### Flammkuchen Chalet Art

Flammkuchen mit Crème Fraîche, Speckwürfel, Schnittlauch und Röstzwiebeln

25.00



### Tatar Klassisch

Zartes Rindstatar – wie man es kennt.

Vorspeise Hauptgang

24.00 35.00

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

5.00 5.00

### Tatar Heuboden

Zartes Rindstatar mit Feigensenf und Nüssen.

25.00 37.00

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

5.00 5.00

### Tatar de Luxe

Zartes Rindstatar exklusiv mit Trüffel und Crème Fraîche.

28.00 39.00

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

5.00 5.00



<b>Moitié Moitié</b>	Fondue-Mischung aus Vacherin Fribourgeois und Gruyère, sehr sämiges und geschmackvolles Fondue mit würzig-rezentem Aroma	<b>37.00</b>
<b>Ricola</b>	Fondue mit Alpenkräutern. Wer hät's erfunde?	<b>39.00</b>
<b>Abendrot</b>	Fondue mit Tomaten	<b>39.00</b>
<b>Alpenglühn</b>	Fondue mit Peperoncini	<b>39.00</b>
<b>Enzian</b>	Fondue mit Blauschimmelkäse	<b>39.00</b>
<b>Äpler</b>	Fondue mit Speck und Zwiebeln	<b>39.00</b>
<b>Morchel</b>	Fondue mit Morcheln und Lauchstreifen	<b>41.00</b>
<b>Moitié Excellence</b>	Fondue ohne Wein nur mit Champagner	<b>44.00</b>
<b>Chalet de Luxe</b>	Fondue mit Trüffeln und Champagner	<b>48.00</b>

Veganes Fondue nur auf Vorbestellung.



<b>Renzo's würziges BIO Fondue</b>	Die einmalige, unvergleichliche und würzige Fondue Mischung von Renzo Blumenthal bestehend aus Bündner Bio Bergkäse und Bio Vacherin sorgt mit dem aromatischen Geschmack für strahlende Gesichter.	 <b>44.00</b>
<b>Renzo's Excellence</b>	Würzige BIO Fondue Mischung von Renzo Blumenthal ohne Wein nur mit Champagner	 <b>48.00</b>
<b>Beilage Schäleli</b>	Extra Portion hausmarinierte Birnen-Stückli	<b>9.00</b>
	Frisch aufgeschnittene Ananas Stückli	<b>9.00</b>
	Gemüsebouquet	<b>8.00</b>
	Saures - Silberzwiebeli, Essiggurken und Maisköbli.	<b>6.00</b>
	Kartoffeln	<b>5.00</b>
	Rohes Ei	<b>2.00</b>
	Geräucherte Speckstreifen	<b>10.00</b>
	Bündner Rohschinken	<b>12.00</b>
	Landjäger	<b>11.00</b>

Preis pro Person, das Fondue wird serviert ab 2 Personen.  
Glutenfreies Brot zum Fondue Zuschlag 4.00



### Gourmet Raclette vom Seiler

Sarnen OW

Ursprung prägt den Charakter!

In jedem Stück Seiler Käse steckt die natürliche Kraft der Berge. Tief im Giswiler-Stollen lagert und reift dieser legendäre Raclette 6 Monate im eigenen Höhlenkeller. Seine hervorragende Schmelzbarkeit, die Feine, cremige Konsistenz und der typische Geschmack machen den Seiler Raclette zum exzellenten Käse, der bereits mehrfach mit dem Swiss Cheese Award ausgezeichnet wurde.

**39.00**

### BIO Raclette von Renzo Blumenthal

Vella GR

Der BIO-Raclettekäse wird mit viel Fingerspitzengefühl verarbeitet und während mind. 3 Monaten gehegt und gepflegt. Ein besonderer Raclette-Genuss aus dem Bündnerland vom sympathischen Mister Schweiz 2005.

**43.00**

### Geräuchertes Raclette vom Seiler

Sarnen OW

Der Käse wird in der Käserei Seiler in Sarnen, nach alter Tradition und überliefertem Wissen hergestellt. Feinstes Raucharoma zeichnet diesen grossartigen Raclette aus. Dank der traditionellen Räucherung dringen die Aromen tief in den Käse. Der Geschmack des Raclettes wird dadurch verstärkt und ist besonders in der Kombination mit Kartoffeln ein Genuss! Unser Geheimtipp, den Sie auf keinen Fall verpassen sollten!

**43.00**

### BIO Bergchäs Raclette mit Rosa Pfefferbeeren von Rosalie

Gais AA

Ein besonderes Geschmackserlebnis mit der pfeffrigen Note und den orientalisch anmutenden Duftnoten der Rosa Beere. Dieser besondere Raclettekäse zeichnet sich durch seine hervorragenden Schmelzeigenschaften und die besondere Würze aus. Mit dem Swiss Cheese Awards ausgezeichnete Raclettekäse. Umweltbewusste Produktion und die Herstellung hochwertiger Qualitätskäse prägen die Berg-Käserei Gais.

**43.00**

Wussten Sie? Rosa Pfeffer gehört nicht - wie oft gemeint - zu den Pfeffergewächsen, sondern zur selben Familie wie Mango und Pistazien.

Mit dem ChäsChalet-Öfeli am Tisch vom ChäsLaib gestrichen.



### Steinpilz Raclette aus dem Entlebuch

Schüpfheim LU

Ein feiner, cremiger Raclette aus der Bergkäserei Oberberg Schüpfheim der Familie Renggli-Vogel. Aus hochwertigen natürlichen Rohstoffen mit feinen Steinpilzen verfeinert. Lassen Sie sich überraschen und begeistern, wie köstlich die Steinpilze im Käse schmecken. Ein exquisiter Genuss!

**44.00**

### Trüffel Raclette

Oberried SG

Unser Luxus Raclette mit würzigem Trüffel von der Rheintaler Dorfkäserei Oberriet ist Raclette-Genuss vom Feinsten. Aus hochwertigen natürlichen Rohstoffen haben die Käser die perfekte Mischung aus zartschmelzendem Käse- und edlem Trüffel-Geschmack geschaffen.

**48.00**

### Beilage Schäleli

- Gemüsebouquet **8.00**
- Extra Portion hausmarinierte Birnen-Stückli **9.00**
- Frisch aufgeschnittene Ananas Stückli **9.00**
- Geräucherte Speckstreifen „zom Bräteln“ **10.00**
- Bündner Rohschinken **12.00**
- Landjäger **11.00**

Preis pro Person, das Raclette wird serviert ab 2 Personen.

230g Raclette-Käse pro Portion mit Gschweltli, Silberzwiebeli, Essiggurken und Maisköbli.

Für Hungrige: zusätzlich 230g Raclette zum halben Portionenpreis

Auch **laktoseintolerante** Besucher können ein ChäsChalet Raclette geniessen! Käse ab der Festigkeitsstufe „Halbhart“ sind laktosefrei, da der Milchzucker schon während dem Käse-reifungsprozess verwertet wird. Auch laktosefreier Käse kann Laktose-Spuren von bis zu 0,1 g je 100 g (max. Grenzwert) enthalten.

**Für Allergiker:** Falls Ihren Wünschen auf der Karte noch nicht gerecht wurde, bitte wenden Sie sich vor der Reservierung an uns, damit wir Ihnen eine geeignete Alternative anbieten können.



<b>Zürich Geschnetzeltes *</b>	
Unser beliebtes Zürich Geschnetzeltes ist ein wahrer Hochgenuss. Leckerer Schweizer Weide-Kalbfleisch in Butter angebraten, abgerundet mit Rahmsauce und Champignons, mit Freiämter-Rösti	<b>52.00</b>
<b>Schwiizer Cordonbleu *</b>	
Schweins Cordonbleu mit Gemüsebouquet und Pommes Frites.	<b>41.00</b>
<b>Falsche Schnecken Surf &amp; Turf *</b>	mind. 150 + 60 gr
Verzichten wir auf Weinbergschnecken und ersetzen diese mit feinstem Premium Rindsfilet und Riesen-Crevetten und belassen den Rest wie wir es kennen – mit Café de Paris und Kräutern. Serviert mit Pommes.	<b>59.00</b>
<b>Entrecôte</b>	mind. 200 gr
Swiss Premium Angus Weidenrind Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Kroketten	<b>57.00</b>
<b>RiFi Madagaskar</b>	mind. 200 gr
Rindsfiletmedaillon vom Irischen Premium Weidevieh an Pfeffer-Rahm-Sauce vom grünen Madagaskarpfeffer mit Champagner-Moscarpone-Risotto und Gemüsebouquet	<b>61.00</b>

\* Diese Gerichte dauern einen kleinen Moment, da sie frisch und schonend gegart oder gebraten werden.



<b>Pouletflügeli</b>	
Fein marinierte Pouletflügeli mit Sauce la Bernaise dazu Pommes Frites oder grünes Salatbouquet	<b>30.00</b>
<b>Sennenburger</b>	
Saftiger Rindsburger Hausart mit Brat-Speck, Röstzwiebeln und Pommes Frites	<b>32.00</b>
<b>Plantbased Burger</b>	
von Soja, Weizeneiweiss, Randen und Peperoni und Rüeblli mit pikanter Barbecue-Note, grillierten Zuchetti und Röstzwiebeln mit Veganer Hausgrillsauce und Pommes	<b>31.00</b>
	
<b>Randenküchlein</b>	
auf Karotten-Linsen-Püree mit Grillgemüse Beilage Portion Pommes Frites	<b>30.00</b>
	<b>4.00</b>



Für Kinder bis 10 Jahren

**Chicken Nuggets**

mit Pommes Frites

19.00

**Magronen**

mit Butter und Reibkäse

17.00



... oder die Kids dürfen auch à la Carte ein Gericht aussuchen und wir servieren eine kleinere Portion mit einem Kinder-Rabatt.

Für Kinder haben wir Mengen und Spezialkonditionen, welche nicht für Erwachsene gelten.



**Sorbettriologie**

Sorbets von Lime-Lemon, Mango und Erdbeer-Himbeer  
Hübsch im Glas serviert und mit Früchten ausgarniert

15.00



**Coupe Dänemark**

klein oder Portion 14.00 17.00

**Panna Cotta**

Rahmchöpfli Chalet Art mit konfitierten Himbeeren und garniert mit gebackenem und cremigen Pfefferminzduett

18.00

**Apfelstrudel**

Apfelstrudel mit Vanilleglace

16.00

**Eiskaffee**

mit / ohne Kirsch 17.00 14.00

**Schokkoküchlein**

Warmes Schokkoküchlein mit Flüssigkern und Vanilleglace  
(Wartezeit mind. 15.min)

17.00

**Coupe Nesselrode**

Vermicelles, Vanilleglace, Meringues mit Rahm

17.00

**Meringues**

Meiringer Meringues mit Vanilleglace und Rahm

17.00

**Coupe Colonel**

Zitronensorbet mit Wodka

17.00

Mövenpick Glace siehe separate Karte



## Spritzigs zom Starte



### Apéro

Pink Flamingo	Pink Grapefruitlikör; Bitterlemon.	17% vol	Glas	13.00
Blue Ice	Brombeerlikör Spritz		Glas	13.00
Martini Fiero Spritz	Zitrus-Orangen-Wermuth, Prosecco, Soda		Glas	13.00
Hugo	mit / ohne Alkohol		Glas	13.00 / 10.00
Aperol Spritz	mit Prosecco mit / ohne Alkohol		Glas	13.00 / 10.00
Gespritzter Weisswein	süss / sauer		Glas	8.00
Prosecco Goccia d'Oro		Flûte 9.00	Fl. 7.5dl	62.00
Champagner Veuve Cliquot		Fl. 3.7dl 56.00	Fl. 7.5dl	96.00
Champagner Dom Pérignon			Fl. 7.5dl	276.00
Weisswein offen:				
Monatswein			Glas	8.00
Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg			Glas	8.50
Petite Arvine AOC l'Opaline			Glas	9.50
St. Saphorin AOC Roches Brûlées			Glas	9.00
Rosé Wein offen:				
Petula AOC Côte d'Azur, F			Glas	8.00
Rotwein offen:				
Monatswein			Glas	8.00
Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg			Glas	8.50
Dogaia Rosso DOC Ticino			Glas	9.50
Marito	Kräuterlikör mit Prosecco und Soda	27% vol	Glas	12.00
Campari		23% vol	4cl	8.00
Campari Orange		23% vol	Glas	10.00
Martini bianco / rosso		15% vol	4cl	8.00
Cynar		16.5% vol	4cl	8.00
Averna		29% vol	4cl	8.00
Sanbitter alkoholfrei			10cl	6.00
Sanbitter Orange, alkoholfrei			Glas	9.00
Ginger Beer organics Bio			Glas	8.00



## WiissWii



### Weisswein

	Glas 1dl	Flasche
<b>Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg</b>	<b>7.50</b>	<b>52.00</b>
Weingut Schloss Heidegg, Riesling Silvaner. Herrlich Frisch mit feiner Früchtenote und doch angenehm Füllig - toller Apérowein.		
<b>Petite Arvine AOC l'Opaline</b>	<b>8.50</b>	<b>59.00</b>
Cave Emery, Ayent   Aromen von getrockneten Aprikosen und weissen Trauben. Vollmundig und leicht salzig im lang anhaltenden Abgang.		
<b>St. Saphorin AOC Roches Brûlées</b>	<b>8.00</b>	<b>54.00</b>
Erfrischende und fruchtige Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten, blumig, vom Terroir geprägte mineralische Note (Feuerstein).		
<b>Dézaley AOC Chemin de Fer Grand Cru, Luc Massy</b>		<b>62.00</b>
Lage Dézaley in der Gemeinde Puidoux, Lavaux, Waadt   Kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten mit einem charakteristischen Röstton.		
<b>Pinot Gris, Heidegger</b>		<b>61.00</b>
Grauburgunder   B. & P. Schuler; Weingut Heidegg   Weicher und langer Auftakt, harmonische Gaumenstruktur mit vollmundigem, kräftigem Körper, geschmeidiger und nachhaltiger Abgang. <b>Hitverdächtig!</b>		
<b>Heida AOC Valais Le Zépher</b>		<b>59.00</b>
Cave Emery, Ayent   Duftnoten von Birnen und Zitronenkraut sowie Zitrusfrüchten im Bouquet. Im Geschmack üppig und reichhaltig sowie einem anhaltenden Abgang.		
<b>Prà Bianco DOC Ticino</b>		<b>56.00</b>
Guido Brivio, Sauvignon Blanc, Sémillion, Chardonnay und Bianco di Merlot   Intensiv anhaltender Gaumen, elegant und ausgewogen, primäre Fruchtaromen von exotischen Früchten. Ganz feine Sache!		
<b>Ticino DOC Bianco di Merlot Rovere</b>		<b>69.00</b>
Fruchtige Aromen von exotischen Früchten und Williamsbirnen, mit eingebundenen Rösttönen, wie Vanille und dezente Gewürznoten.		
<b>Johannisberg Domaine de Ravanay AOC Valais</b>		<b>54.00</b>
Vollmundiger und milder Wein mit Aromen von reifen Früchten, begleitet von einer rauchigen Spitze; feine, typische Bitterkeit im Finale.		
<b>Assemblage Coeur de Domaine Blanc AOC Valais</b>		<b>58.00</b>
Rubine   Intensive Aromatik nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige und ausgewogene Struktur mit mineralischen Noten.		



## Roséwein

	Glas 1dl	Flasche
<b>Oeil-de-Perdrix AOC Château d'Auvernier</b> Erfrischender, lebhafter Auftakt, Fruchtig und geschmeidig, anhaltender Abgang mit herber Note.		<b>56.00</b>
<b>Petula AOC Côte d'Azur, F</b> Sympathische lachsfarbige Fülle und Frische. Ausdrucksvoll fruchtig mit angenehmer Säure	<b>8.00</b>	<b>54.00</b>

## Champagner und Prosecco

		Fl. 7.5dl	
Prosecco Goccia d'oro		<b>56.00</b>	
Champagner Veuve Cliquot	Fl. 3.7dl	<b>56.00</b>	Fl. 7.5dl <b>96.00</b>
Champagner Dom Pérignon		Fl. 7.5dl	<b>276.00</b>

Unsere Weine enthalten Sulfate



## Rotwein Schweiz

	Glas 1dl	Flasche
<b>Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg</b> Weingut Schloss Heidegg, Blauburgunder Zweigelt In der Nase Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen wirkt der Wein frisch und fruchtig.	<b>8.50</b>	<b>59.00</b>
<b>Dogaia Rosso DOC Ticino</b> Guido Brivio, 67% Gamaret 33% Merlot Ein exklusiver Cuvée mit viel Wärme und Harmonie	<b>9.50</b>	<b>65.00</b>
<b>Assemblage Coeur de Domaine Rouge AOC Valais</b> Rubine   Cornalin, Humagne Rouge, Syrah Schönes Zusammenspiel von Sauerkirschen- und Cassisaromen mit einer subtilen Note von milden Gewürzen. Im Gaumen wirkt er delikat, vielschichtig und harmonisch.		<b>69.00</b>
<b>Maienfelder Schloss Salenegg, Graubünden</b> Blauburgunder Einladender Auftakt mit eindrücklicher Harmonie; komplexes Finale mit gehaltvollen Tanninen.		<b>65.00</b>
<b>Riflessi d'Epoca</b> Guido Brivio   Merlot   Ticino DOC 7, Barrique ausgebaut Schöne Fruchtaromatik von Kirschen und Pflaumen, strukturierte Noten von Gewürzen und schwarzem Pfeffer; harmonisch und anhaltend. Ein echtes Genusserelebnis!		<b>79.00</b>
<b>Platinum DOC Ticino</b> Guido Brivio   Merlot   Ticino Das Excellenteste von Brivio, wenn nicht sogar aus dem ganzen Tessin!		<b>151.00</b>

## Rotwein Österreich

<b>Blauer Zweigelt Rudolf Rabl</b> In der Nase intensive Noten von Weichsel und Schwarzkirschen, sowie Waldbeeren und Cassis. Im Gaumen geschmeidig, vollmundig, mit samtigen Tanninen.		<b>59.00</b>
<b>Cuvée No 3 &lt;&lt;RR&gt;&gt;Rudolf Rabl</b> Üppige Fruchtaromen von roten Waldbeeren und Kirschen, unterlegt mit einem Hauch von Edelholz. Im Gaumen saftige, elegante Textur.		<b>66.00</b>



## Rotwein Italien

	Flasche
<b>Valpolicella Classico DOC Ripasso Montresor</b> Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.	<b>66.00</b>
<b>LIANO Sangiovese Cabernet Umberto Cesari</b> Intensiv, mit Noten von reifer Frucht und Gewürzen. Eine feine Eichenholznote rundet diesen harmonischen Wein ab.	<b>72.00</b> Magnum <b>144.00</b>
<b>Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898</b> Bolgheri DOC Italia   Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Ein ganz ausgewogenes und exklusives Tröpfchen. Parker 92P	<b>89.00</b> Magnum <b>178.00</b>
<b>Bricco dell'Uccellone DCG, Biacomo Bologna</b> Barbera, Piemont. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Langes und sehr harmonisches Finale.	<b>106.00</b> Fl. 3.7dl <b>59.00</b>
<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC, Italia</b> Der kleine Exklusive vom grossen Ornellaia – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	<b>112.00</b>
<b>Sassicaia Tenuta San Guido, DOC Bolgheri</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc   Toscana. Gradliniger Charakter mit viel Klasse und Würzigkeit. Ein Sassicaia mit viel Eleganz. Wine Spectator 94P	<b>265.00</b>



## Rotwein Spanien

<b>Perelada MO 5 Fincas Reserva, Ampurdà DO Castillo</b> Feines Cassisaroma mit Noten von Pfeffer und Holz. Angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, harmonischer Abgang. Ein kräftiger Wein.	Magnum <b>138.00</b>	<b>69.00</b>
<b>Aalto Ribera del Duero Bodegas</b> Am Gaumen dreidimensional mit konzentrierter reifer Frucht, Pflaumen mit Nuancen von frischen Kräutern und einer perfekt eingebundenen Barrique Note. (*5 Liter Flasche: Ideal ab 15 Pers. = 7 Flaschen 7,5dl)	7,5 dl Magnum 3 Liter 5 Liter*	<b>92.00</b> <b>184.00</b> <b>368.00</b> <b>632.00</b>
<b>Aalto PS Ribera del Duero Bodegas</b> Komplex, kraftvoll, beerige Aromen, Note von Espresso, gut integrierte Tannine mit einem gehaltvollen, fruchtigen Finale. Grosses Potential! Parker 94 Pkt.		<b>146.00</b>
<b>Hacienda Monasterio Reserva, Ribera del Duero</b> Tinto Fino, Cabernet Sauvignon. Undurchdringliches Purpur: In der Nase Beeren und Röstnoten. Perfekt ausgewogene Säure sowie kompakte Tanninstruktur.		<b>110.00</b>
<b>Aliòn – Ribera del duero</b> Gemäss Vivino bei den Top 1% aller Weine weltweit von Tempos Vega Sicilia. Bester Tempranillo mit fast unendlichem Abgang, toller Farbe und angenehmer Intensität	7,5 dl	<b>139.00</b>
<b>Flor de Pingus Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO</b> Tempranillo. Intensives Granatrot. Frucht, Marmelade, Holz und Schokolade. Aromatische Frucht, schöne integrierte Tannine, mit einem langen, intensiven Abgang.		<b>159.00</b>

## Rotwein Frankreich

<b>Château Faugères, Grand Cru Classé AOC</b> Bordeaux, St. Emilion	7,5 dl 3,75 dl	<b>85.00</b> <b>49.00</b>
Ein grosser Wein von Sivio Denz in Zusammenarbeit mit Önologen Peter Sisseck, welcher sich einen grossen Namen mit Pingus aus dem Ribera del Duero gemacht hat. Ein exzellenter vollmundiger, gehaltvoller und fruchtiger Wein.		



**Mer näme no eis ...**



### Spirituosen

Kirsch Original Willisauer	37.5% vol	2 cl	<b>6.00</b>
Kirsch Original Willisauer, ab Tischflasche	37.5% vol	5 cl	<b>9.00</b>
Bündner Röteli	22% vol	4 cl	<b>7.00</b>
Appenzeller Alpenbitter	29% vol	4 cl	<b>7.00</b>
Jägermeister	35% vol	2 cl	<b>6.00</b>
Enzian	40% vol	2 cl	<b>6.00</b>
Williams	40% vol	2 cl	<b>7.00</b>
Walliser Marc	40% vol	2 cl	<b>7.00</b>
Vieille Prune Landtwing	40% vol	2 cl	<b>7.00</b>
Vieille Williams Landtwing	40% vol	2 cl	<b>7.00</b>
Carlos 1 Gran Reserva	40% vol	2 cl	<b>9.50</b>
Ramazotti	30% vol	4 cl	<b>7.00</b>
Sambuca Molinari	40% vol	4 cl	<b>7.00</b>
Amaretto Disaronno	28% vol	4 cl	<b>8.00</b>
Baileys	17% vol	4 cl	<b>8.00</b>

### Grappa

Grappa Amarone Paesanella	41% vol	2 cl	<b>9.00</b>
Grappa Brunello Paesanella	41% vol	2 cl	<b>9.00</b>
Grappa Moscato Paesanella	41% vol	2 cl	<b>9.00</b>
Grappa Berta Bric del Gaian, Moscato	43% vol	2 cl	<b>18.00</b>
Grappa Berta Tre Soli Tre	43% vol	2 cl	<b>18.00</b>
Grappa Berta Roccanivo 2009	43% vol	2 cl	<b>18.00</b>
Grappa Berta Magia 2004	44% vol	2 cl	<b>20.00</b>
Grappa Sassicaia Bariques 2008	40% vol	2 cl	<b>19.00</b>
Grappa Nonino Riserva 5Anni Bariques	43% vol	2 cl	<b>19.00</b>
Grappa Tignanello	42% vol	2 cl	<b>19.00</b>



**Verriesserli**



### Rochelt

Wachauer Marille	50% vol	2 cl	<b>18.00</b>
Roter Williamsbrand	50% vol	2 cl	<b>18.00</b>
Inntaler - Edler Obstler aus Quitten, Williams und Himbeere	50% vol	2 cl	<b>18.00</b>
Quitten	50% vol	2 cl	<b>18.00</b>
Kriecherl Brand, wilde Pflaume	50% vol	2 cl	<b>18.00</b>

### Cognac

Meukow V.S.O.P. Superior	40% vol	4 cl	<b>16.00</b>
Hennessy XO	40% vol	4 cl	<b>24.00</b>

### Urs Hecht Destillate Gunzwil

Vieille Prune	40% vol	2 cl	<b>14.00</b>
Vielle Williams	40% vol	2 cl	<b>14.00</b>
Vieille Pomme	40% vol	2 cl	<b>14.00</b>
Kirsch Teresa	40% vol	2 cl	<b>14.00</b>



## Mer näme no eis ...



### Whisky

Whisky Jack Daniel's Old N°7	43%	vol	4 cl	<b>12.00</b>
Seven Seals Single Malt	40%	vol	4 cl	<b>15.00</b>
Chivas Regal Scotch 12Years	40%	vol	4 cl	<b>13.00</b>
GlenFarclas Malt Whisky 15 Years	40%	vol	4 cl	<b>14.00</b>

### Rum

Opthimus 15 Años Dominicana	38%	vol	4 cl	<b>15.00</b>
Zacapa XO Gran Reserva	40%	vol	4 cl	<b>21.00</b>

### Gin

Xellent Swiss Edelweiss Gin	40%	vol	4 cl	<b>12.00</b>
Bombay Sapphire	40%	vol	4 cl	<b>13.00</b>
Hendrick's	41%	vol	4 cl	<b>14.00</b>
Monkey 47	47%	vol	4 cl	<b>15.00</b>

Zusatzgetränk Für Longdrink **3.00**

### Longdrinks

Vodka Lemon	40%	vol	4 cl	<b>14.00</b>
Gin Tonic	40%	vol	4 cl	<b>14.00</b>
Cuba Libre	40%	vol	4 cl	<b>14.00</b>
Whisky Cola	40%	vol	4 cl	<b>14.00</b>
Havana Club Cola 7J	40%	vol	4 cl	<b>15.00</b>



## kalt ond heiss



### Softdrinks

Valsler Classic	3.3 dl	<b>5.50</b>
	7.5 dl	<b>9.00</b>
Valsler Silence	3.3 dl	<b>5.50</b>
	7.5 dl	<b>9.00</b>
Coca-Cola	3.3 dl	<b>5.50</b>
Coca-Cola zero	3.3 dl	<b>5.50</b>
Sprite	3.3 dl	<b>5.50</b>
Rivella Rot od. Blau	3.3 dl	<b>5.50</b>
Tonic Water	2.0 dl	<b>5.50</b>
Bitter Lemon	2.0 dl	<b>5.50</b>
Trojka Energy	2.5 dl	<b>6.00</b>
Orangensaft	2.0 dl	<b>6.00</b>
Apfelschorle	3.3 dl	<b>5.50</b>
Fanta	3.3 dl	<b>5.50</b>

### Limonade hausgemacht

Passionsfrucht	5 dl	<b>9.00</b>
Erdbeer	5 dl	<b>9.00</b>

### Bier

Eichhof Lager offen	3.0 dl	<b>5.00</b>
Eichhof Lager offen	5.0 dl	<b>7.00</b>
Bügelbräu	4.0 dl	<b>8.00</b>
Eichhof Alkoholfrei	3.3 dl	<b>6.00</b>
Erdinger Weissbier	5.0 dl	<b>8.50</b>
Alkoholfrei	5.0 dl	<b>8.50</b>
Eichhof Hubertus:		
Das Dunkle	3.3 dl	<b>8.00</b>
Corona Extra	3.5 dl	<b>8.00</b>

### Ramseier Moscht

Suure Moscht 4.0%VOL	4.9 dl	<b>7.00</b>
Alkoholfrei	4.9 dl	<b>7.00</b>

### Heissgetränke

Kaffee	<b>5.00</b>
Espresso	<b>5.00</b>
Doppelter Espresso (Doppio)	<b>7.00</b>
Ristretto	<b>5.00</b>
Cappuccino, Schale	<b>5.00</b>
Latte Macchiato	<b>6.50</b>
Kafi Melange	<b>7.50</b>

Heisse Schoggi **5.00**

Punsch Orange, Apfel, Rum, alk.frei **5.00**  
Glas Tee div. Aromas **5.00**

Cucumber Sirup **4.00**

Kaffee Zwetschge, Luz, Träsch **7.00**

Glühwein, Holdrio, Jagertee **7.00**

ChaletKafi, das Spezielle **9.00**

StadtAlpKafi Melange Baileys **9.00**

Kafi Flämmli **9.00**

Coretto Grappa **8.00**



« Mir fehlt da noch  
ne Kleinigkeit zum Glück. »

Was denn?

« Na ein Fondue  
in der StadtAlp. »



Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein, Poulet CH

Rind CH und Inland

Lamm Australien und Neuseeland

Fisch CH und übrige Welt

Allergene und besondere Ernährungsformen:

Die weitverbreiteten Allergene wie Gluten und Laktose und besondere Ernährungsvormen wie vegetarisch und vegan sind in unserer Speisekarte erwähnt.

Für weitere Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter\*Innen.