

Grüezi.

Gut zu wissen

Du/Sie

Seit Generationen grüsst man sich in den Bergen freundlich und unterhält sich im Bärghuis Jochpass mit einem höflichen DU.

Produkte & Lieferanten

In unserem Bärghuis steht Swissness nicht nur auf der Fahne, sondern spiegelt sich auch in unserem Angebot wider. Wir unterstützen ausschliesslich Produzenten und Lieferanten aus der Region und verarbeiten soweit wie möglich einheimische Spezialitäten und Lebensmittelprodukte.

Fleisch:

Metzgerei Stutzer und Flüeler, Stans und Kerns

Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen

Brot:

Christen Beck, Buochs

Pasta:

Kernser Pasta Röthlin AG, Kerns

Fisch:

Crevetten, Vietnam

Lachs, Zucht, Schottland & Norwegen

Gemüse und Früchte:

Mundo AG, Rothenburg

Gotthard-Bio-Pilze AG, Oberdorf & Stansstad

Molkerei und Käse:

Chäs im Kloster, Molkerei Stans

Seiler Käserei AG, Giswil

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch & Backwaren aus der Schweiz.

Küche

Unsere Gerichte servieren wir dir von 11.00 bis 15.15 Uhr.

Die mit einem * markierten Gerichte sind bis 16.15 Uhr erhältlich.

Besten Dank für dein Verständnis.

Allergene

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten kannst Du Dich bei unserem Service-Team melden, sie helfen Dir gerne weiter.

V Vegetarisch

G Glutenfrei

L Laktosefrei

VG Vegan

K Krustentier

Preise und Trinkgeld

Alle angegebenen Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8,1% ausgewiesen. Die Rechnung kann in Bar (CHF / Euro), per EC-Direct, Postcard, Kreditkarte und Twint bezahlt werden. Der Service ist in der Schweiz inbegriffen. Bei Zufriedenheit freuen sich unsere Mitarbeiter/-innen über ein Trinkgeld. Der Zustupf wird unter den Mitarbeiter/-innen aufgeteilt.

Lob & Kritik

Wie überall, wo Menschen sich begegnen, finden nebst erfreulichen Erlebnissen auch Pannen oder Missverständnisse ihren Platz. Hat es dir bei uns gefallen, so sag es weiter. Hat dich etwas gestört, so sag es uns. Frei nach dem Motto – Die Faust gehört auf den Tisch und nicht in den Sack. Wir setzen alles daran, dass du unser Bärghuis mit einem Lächeln verlässt. Durch Lob oder sachliche Kritik hilfst du uns, uns zu verbessern.

WLAN

Steht im ganzen Haus gratis zur Verfügung.

Der Benutzername ist Jochpass-free ohne Passwort.

Good to know

You

For generations, people have been greeting each other friendly in the mountains and talking to a polite YOU in the Bärghuis Jochpass.

Products & Suppliers

Our Bärghuis Swissness is not only on the flag, but is also reflected in our offer. We exclusively support producers and suppliers from the region and process local specialities and food products as much as possible.

Meat:

Butcher Stutzer and Flüeler, Stans and Kerns

Butcher Gabriel, Wolfenschiessen

Bread:

Christen Beck, Buochs

Pasta:

Kernser Pasta Röthlin AG, Kerns

Fish:

Shrimps, Vietnam

Salmon, Farming, Scotland & Norway

Vegetables and fruit:

Mundo AG, Rothenburg

Gotthard organic mushrooms from Oberdorf & Stansstad

Dairy and cheese:

Chäs im Kloster, Dairy Stans

Seiler cheese dairy, Giswil

We only use meat and bakery products from Switzerland.

Kitchen

Meals are served between 11 am to 3:15 pm.

Dishes marked with a * are available until 4:15 pm.

Thank you for your understanding.

Allergic

For information about allergies in the individual dishes you can contact our service team, they will be happy to help you.

V Vegetarian

G Gluten-Free

L Lactose-Free

VG Vegan

K Crustacean

Price & Tip

All prices are quoted in Swiss francs (CHF) and include the statutory value-added tax of 8,1%. The invoice can be paid in cash (CHF/Euro), by EC-Direct, Postcard, credit card and Twint. The service is included in Switzerland. If you are satisfied, our employees will be happy to receive a tip. The amount is divided among the employees.

Praise & Criticism

Like everywhere where people meet, there are not only pleasant experiences, but also mishaps or misunderstandings. If you liked it with us, continue to say it, if something disturbed you, continue to say it to us. According to the motto - The fist belongs on the table and not in the bag. We did everything to make you leave our Bärghuis with a smile. By praise or objective criticism you help us, to improve us.

WLAN

Available free of charge throughout the house.

The username is Jochpass-free without password.

Zum Apéro

For aperitif

Säumerplättli 150g CHF 27.00

**Trockenfleisch aus Oberdorf
und Käse aus der Region *** + 1 Port. CHF 19.50

A mix of dried beef and ham,
bacon and cheese on one plate

**Huiswürstli und ein Stück Bergkäse
mit Feigensenf *** CHF 19.50

Air dried sausage and a piece of
mountain cheese with fig mustard

**Dreierlei zum Apéro, Sbrinz,
getrocknete Tomaten,
Oliven und Grissini *** CHF 14.00

Sbrinz, dried tomatoes,
olives and Grissini

**Swiss Army Chässchnittli
4 Käsesorten mit Weisswein
und Gewürzen gemischt *** CHF 11.00

Swiss Army bread slices spread
with 4 types of cheese, mixed with
white wine and spices

Hüttensuppen

«Mountain cabin» soups

Tagessuppe *		CHF 13.00
Soup of the day	1/2	CHF 9.00
		G
Hüttensuppe		CHF 14.00
Steinpilz-Bouillon mit Linsen und Wintergemüse	1/2	CHF 10.00
Porcini broth with lentils and winter vegetables		G VG
Gerstensuppe *		CHF 14.50
Barley soup with bacon	1/2	CHF 10.50
Speziell feurige Currycrèmesuppe mit Riesencrevetten am Spiess		CHF 16.50
Especially spicy curry soup with fried king prawns on a spit	1/2	CHF 11.00
		K

Kalte Speisen

Cold dishes

Winterlicher Blattsalat * CHF 9.50
Winterly leaf salad **V L G**

Jochhütte-Salat CHF 13.50
mit Rohkostgemüse und Kernen * **V L G**
Leaf salad with raw vegetables & seeds

Grosser Salatteller mit Ei CHF 19.50
Large wintersalat with egg **V L G**

Kalt geräucherter Huis-Lachs CHF 32.00
mit mariniertem Rotkohl, 1/2 CHF 19.00
Preiselbeeren, Sauerrahm,
Blinis und Brunnenkresse
Cold-smoked salmon with marinated
red cabbage, cranberries, sour cream,
blinis and watercress

Nüsslisalat mit geräucherten CHF 25.00
Pouletstreifen, Sbrinz-Dressing, 1/2 CHF 17.50
Croûtons und Ei
Field salad with smoked chicken strips,
Sbrinz-dressing, croutons and egg

Fitnesssteller mit gebratenen CHF 32.00
Riesencrevetten **K**
Fitness plate with fried king prawns

Fisch & Fleisch

Fish & Meat

Rösti mit geräuchertem CHF 30.00

**Huis-Lachs, Zitrus-Hollandaise
und Brunnenkresse**

G

Hash brown with smoked salmon trout,
watercress and citrus hollandaise sauce

Spezial Curry-Spaghetti CHF 32.00

mit gebratenen Riesencrevetten 1/2 CHF 27.00

Special curry spaghetti
with fried king prawns

K

Älpler-Schweins-Cordon bleu mit CHF 35.00

**Seiler-Raclette-Käse und Buirähamme,
Golden Fries und Gemüse**

Pork-Schnitzel, filled with local cheese and ham,
servid with French fries & vegetables

Nidwaldner Pastetli CHF 19.50

**Schweine- und Kalbfleisch, Bratchügli,
Apfel, ein Schuss Kräuterschnaps mit Pilzen**

Puff pastry pie filled with pork,
veal and sausage meat, mushroomsauce,
apple & a shot of herb liqueur

+ **mit Golden Fries** CHF 27.00

+ French fries

Pouletbrust Suprême mit Kalbsjus CHF 32.00

**auf Kartoffelgnocchi, Blattspinat,
Pastinaken, Randenschaum, Granola**

Suprême chicken with veal jus on
potato gnocchi, spinach leaves, parsnips,
beetroot foam, granola

+ **als Fitnessteller** CHF 32.00

+ as fitness plate

Spezialbratwurst mit Zwiebelsauce CHF 24.00
und Rösti
Special sausage with onion sauce
and hash brown

G'hackets mit Hörnli CHF 24.00
und Apfelmus * 1/2 Port. CHF 19.00
Minced meat with traditional
pasta and applesauce

Chicken Nuggets mit Golden Fries CHF 23.00
und Jochpass-Dip 1/2 Port. CHF 18.00
Chicken nuggets with French fries
and Jochpass-Dip

+ als Fitnesssteller CHF 23.00
+ as fitness plate

Vegetarisch

Vegetarian

Äplermagronen mit Röstzwiebeln CHF 24.00
und Apfelmus 1/2 CHF 19.00

Pasta with cream sauce, melted cheese and roasted onions on top, served with applesauce

Sportler-Spaghetti mit viel Knoblauch, CHF 23.00
Olivenöl, Peterli, Peperoncini 1/2 CHF 18.00
und getrockneten Tomaten VG

Spaghetti with garlic, olive oil, parsley, chili and sun-dried tomatoes

Bärgler Röstli mit Seiler Raclettekäse, CHF 24.00
roh-marinierter Rotkohl G
und Preiselberlen

Hash brown with local raclette cheese, red cabbage and cranberries

Kartoffelgnocchi mit süss-sauren CHF 25.00
Pilzen, Blattspinat, Pastinaken, 1/2 CHF 20.00
Randenschaum und Granola VG

Potato gnocchi with sweet and sour mushrooms, spinach leaves, parsnips, beetroot foam and granola

Portion Golden Fries mit Jochpass-Dip CHF 13.00
French fries served with Jochpass-Dip G VG

Swiss Army Chässchnitte nature CHF 11.00
4 Käsesorten mit Weisswein und
Gewürzen gemischt

Swiss Army bread slices with 4 types of cheese, mixed with white wine and spices

+ als **Fitnesssteller** CHF 24.00

+ as fitness plate

Fir diä Chleynä

(bis 10 Jahre)

For our small guests (up to 10 years)

«Geissen-Peter-Teller» CHF 15.00

G'hackets mit Hörnli und Apfelmus*

Minced beef
with traditional pasta
and applesauce

«Klara-Teller» CHF 15.00

**Älplermagronen mit Röstzwiebeln
und Apfelmus**

Traditional Swiss Pasta with cream sauce,
melted cheese and roasted onions on top
with applesauce



«Heidi-Teller» CHF 13.00

**3 Stück Chicken Nuggets
mit Golden Fries**

3 pieces Chicken nuggets
with French fries

Portion Golden Fries CHF 9.50

French fries



Epis Feins zum Schleinä

(zum Naschen)

Something delicious for those with a sweet tooth

Fünfiber Dessert, s'hed solangs hed *	CHF 5.00
Dessert of the day (it has as long as it has)	
Täglich frische Wähen mit Rahm *	CHF 9.50
Daily fresh fruit pie with whipped cream	
Apfelstrudel aus Stanser Äpfeln mit Rahm *	CHF 13.00
Apple strudel made with local apples and whipped cream	
+ mit Vanilleglace	CHF 15.50
+ vanilla icecream	
Rum-Nougat-Parfait mit besoffenen Früchten *	CHF 12.00
Rum nougat parfait with boozy fruit	
Birchermüesli mit Rahm *	CHF 10.50
Swiss style fruit and yogurt muesli with whipped cream	
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm *	CHF 13.00
Warm chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream	
Unsere Glacesorten *	pro Kugel CHF 3.50
Vanille / Schoggi / Kokosnuss /	per scoup
Waldbeer-Joghurt /	+ Rahm CHF 1.50
Salted Caramel	+ whipped cream
Ice cream: vanilla / chocolate / coconut / berry-yoghurt / salted caramel	

Übernachten inmitten schönster Bergwelt.

Als Schneesportler, Wandervogel, Bergblumenbotaniker, Gipfelstürmer oder einfach nur Geniesser weisst du ja, dass es vor unserer Haustüre die wilde Natur in all ihren Facetten zu entdecken und erleben gibt. Was du unbedingt auch wissen solltest: Das kannst du Tag für Tag immer wieder aufs Neue tun. Ohne Alltagshektik! Bleib einfach hier oben, geniess die Ruhe nach dem Sturm in unserer Sauna, runde den Tag mit einem feinen Nachtessen ab und lass dich dann in einem unserer rustikal-gemütlichen Zimmer in den tiefen Schlaf fallen. Am nächsten Morgen, nach einem urchigen Frühstück, startest du einen neuen sagenhaften Tag – und dann wieder und wieder einen. Alleine, zu zweit, mit der ganzen Familie oder einer ganzen Gruppe. Gerne nehmen wir deine Ferienreservierung gleich hier entgegen.

Take time for a time out.

A winter sports aficionado, hiking enthusiast, alpine flora botanist, seasoned summiteer, or just someone who knows how to enjoy life, you are fully aware that right outside our front door, untamed nature is waiting to be discovered and experienced in all its splendor. What's more: you can do it again, every day anew. And far removed from the daily grind! Just stay on up here, enjoy the peace after the storm in our sauna, round off the day with a nice dinner, and finally let yourself fall into a deep slumber in one of our rustic and cozy rooms. The next morning, after a hearty breakfast, you kick off a fabulous new day – and then another one, time and again. Whether on your own, or in the company of your partner, family or group. We are happy to accept your reservation right here!



Jetzt hast du das Geschenk.

Schenken macht glücklich. Mach das doch mit einem Gutschein vom Bärghuis Jochpass. Für ein Mittagessen, eine Übernachtung mit Halbpension oder gar ein paar Tage Ferien auf 2222 m ü. M. Ganz gut kommt dieses Geschenk übrigens in der abgebildeten Variante an! Sag uns einfach Bescheid, gerne machen wir dir einen Gutschein bereit. Und falls du ihn lieber direkt online ausdrucken möchtest, kannst du dies tun unter jochpass.ch

Because you have a gift for giving.

Giving makes happy. So how about making someone else happy, with a gift voucher from Bärghuis Jochpass! Redeemable for a free lunch, a half-board night or a couple of days at 2222 meters above sea level. Incidentally, this gift is especially popular when given as shown here! Simply tell us which type of voucher you would prefer, and we will have it ready for you in no time



Getränke

Drinks

Kaffee & Milchgetränke

Coffee and milk beverages

Kaffee crème / Espresso / Ristretto CHF 4.80
Regular coffee / espresso / ristretto

Schale (Milchkaffee) CHF 5.50

Schale XXL CHF 6.50
Coffee with milk

Doppelter Espresso CHF 6.00
Double espresso

Latte Macchiato CHF 6.50

Espresso Macchiato CHF 5.00

Schoggi mélange, Kaffee mélange CHF 6.00
Hot chocolate or coffee with whipped cream

Cappuccino CHF 5.50

Ovo, Schoggi, heiss oder kalt 2dl CHF 5.00
Ovo, chocolate, hot or cold

Aufpreis Getränk mit Hafermilch plus CHF 1.50
extra charge beverages with oat milk

Tee und Punsch

Tea and hot punch

Tee (Premiumqualität) 3dl CHF 5.00

**Unsere Teesorten: Schwarz,
Pfefferminz, Hagebutten,
Kamille, Grün, Früchte, Verveine,
Alphüttenkräuter
oder Ingwer-Orangenpassion**

Tee XXL 5dl CHF 6.50

Our tea varieties: black, peppermint,
rose hip, chamomile, green, fruit, verbena,
alpine hut herbs or ginger orange passion

Telemärkler Tee 3dl CHF 5.50

Telemärkler Tee XXL 5dl CHF 7.00

Rose hip tea with orange juice

**Apfel-, Beeren-, Orangen-
oder Rumpunsch** CHF 5.00

Apple, Berrie, Orange
or Rum punch

Mineral

Soft drinks

Offenausschank «Grapos»

	3 dl	5 dl	1l
by the glass	CHF 4.50	CHF 6.00	CHF 9.50
Cola, Rivella Rot, Zitrone, Orange, Pfirsich Ice Tee, Sodawasser, Apfelschorle, Spezi			
Beckenrieder Orangenmost	CHF 5.00	CHF 6.50	CHF 11.00
Huis Eystee	CHF 5.00	CHF 6.50	CHF 11.00
Jochpass-Quellwasser	CHF 2.50	CHF 3.00	CHF 4.50

Flaschen

	3 dl	5 dl	1l
by the bottle			
Mineral mit Kohlensäure			CHF 10.50
Rivella Blau (3,3 dl)	CHF 5.50		
Original Coca Cola & Zero (3,3 dl)	CHF 5.50		
Thomas Henry Bitter Lemon (2 dl)	CHF 5.00		
Schweppes Tonic Water			
Schweppes Tonic Hibiscus (alkoholfrei)	CHF 8.00		
El Tony Mate (alkoholfrei)	CHF 6.00		
zämä® swiss original (alkoholfrei)	CHF 6.50		
Trojka Energy	CHF 6.50		

Heiss begehrt

Special hot drinks

Kaffee Jochpass mit Pflümli CHF 8.70

Coffee with plum brandy and whipped cream

Kaffee Houbschue mit «Birämandli» CHF 8.70

Coffee with amaretto-williams and whipped cream

Äplerkafi im Chacheli CHF 7.20

mit Halb-Halb-Schnaps

Large light coffee with a mix of plum,
apple and pear brandy

Kaffee Bärghütteler CHF 6.90

mit Aprikosenschnaps

Coffee mountain with apricot brandy

Kaffee Baileys CHF 8.70

Coffee with Baileys and whipped cream

Kaffee Amaretto CHF 8.70

Coffee with Amaretto and whipped cream

Kaffee Fertig/ Sud mit: Chrüter, CHF 6.00

Zwetschgen, Träsch, Pflümli Krug CHF 39.50

Halb-Halb, Kirsch, Williams

Holdrio, Mördertee

Light coffee or tea with your choice of brandy

Tee Rum, Jägertee, Glüh-Gin, Rumpunsch mit Alkohol	CHF 7.50
Various teas and hot punches (alcoholic)	
Schoggi Rum mit Schlagrahm	CHF 8.70
Hot chocolate with rum and whipped cream	
Kaffee Corretto	CHF 7.00
Espresso with grappa	
Flämmli	CHF 9.00
Espresso with pear brandy	
... und drzue ä feinä Nussgipfu	CHF 4.00
... and to top it off, a delicious pastry with hazelnut filling	

Dein Seminar auf 2222 m ü.M.

Das heimelige Bärghuis-Ambiente in Kombination mit der idyllischen und urigen Umgebung hier oben lässt dein Seminar zu einem aussergewöhnlichen Event werden. Weg von der Hektik des Alltags, herzlich und unkompliziert betreut von unserem aufgestellten Jochpass-Team. Fokussiertes Arbeiten, Denken und Planen ganz ohne Ablenkung. Du und Deine Gruppe (bis 40 Personen) können durch den Tag richtig produktiv sein und am Abend bei einem leckeren Nachtessen und beim gemütlichen Beisammensein den Teamgeist weiter stärken und sich über Gott und die Welt austauschen. In der Abgeschlossenheit des Jochpasses verliert man sich ja nicht so schnell aus den Augen wie sonst. Und natürlich haben wir Wi-Fi, Beamer, Flipchart usw.

Your seminar at 2222 meters above sea level.

The homey Bärghuis atmosphere, combined with the idyllic and primal surroundings up here, is certain to transform your seminar into an extraordinary event. Far away from the daily hustle and bustle, and managed with a smile by our spirited, committed and straightforward Jochpass Team. Allowing you and your group (of up to 40 people) to work, think and plan in a focused manner, to be really productive during the day, and to further strengthen your team spirit and talk about everything under the sun while enjoying a delicious dinner and the relaxed company of like-minded people in the evening. Well, in the seclusion of Jochpass it seems to be just a little harder to lose sight of one another than elsewhere! Then again, we are not «off this world» but a fully equipped seminar venue – including Wi-Fi, video projector, flipchart, etc.

Bier

Beer

	2 dl	3 dl	5 dl
Eichhof			
Lager im Offenausschank	CHF 4.50	CHF 5.00	CHF 6.50
Beer on tap			
<small>Auch als Panache oder Light erhältlich Also available mixed with soda water or Sprite</small>			
Flasche Lager mit Alkohol		5 dl	CHF 7.00
Lager beer (bottled) with alcohol			
Flasche Lager ohne Alkohol		3.3 dl	CHF 6.00
Lager beer (bottled) without alcohol			
Erdinger Weizenbräu mit & ohne Alkohol		5 dl	CHF 8.00
Wheat beer with and without alcohol			
Retro Bier		3.3 dl	CHF 6.00
Nidwaldner Migi Bräu «Naturtrüb»		3.3 dl	CHF 6.80
Migi «Naturtrüb» our local nature turbid beer			
Nidwaldner Migi Bräu «IPA»		3.3 dl	CHF 7.50
Migi IPA our local strong beer			
Stiär Bier äs Hells (Lagerbier vom Ürnerland)		3.3 dl	CHF 7.00
Stiär Biär our local light beer			
Nidwaldner Migi-Moscht klar oder trüb		4.9 dl	CHF 6.50
Apple cider, filtered or unfiltered			
Apfelwein Möhl trüb alkoholfrei		5 dl	CHF 6.50
Non-alcoholic apple cider			

Aperitif & Drinks

Aperitifs and long drinks

Dreierlei zum Apéro, Sbrinz, getrocknete Tomaten, Oliven und Grissini * Sbrinz, dried tomatoes, olives and Grissini	CHF 14.00	V
Huisapéro mit Alkohol	CHF 11.50	
ohne Alkohol	CHF 10.50	
Aperol	CHF 10.50	
Hugo	CHF 10.50	
Cüpli Prosecco	1dl CHF 7.50	
Gespritzter Weisswein süss oder sauer Sprayed white wine sweet or sour	CHF 9.50	
Martini, Campari, Cynar	4cl CHF 7.00	
+ Orangensaft oder Soda orange juice or soda water	+ CHF 2.00	
Sanbitter (alkoholfrei)	CHF 6.00	
+ Orangensaft oder Soda orange juice or soda water	+ CHF 2.00	
Hopfenschorle Nidwaldner Hopfenschorle leicht alkoholhaltig Special cider, slightly alcoholic	5dl CHF 6.50	

Schweppes Tonic Hibiscus (alkoholfrei)	2 dl	CHF	8.00
El Tony Mate (alkoholfrei)		CHF	6.00
zämä® swiss original (alkoholfrei)		CHF	6.50
Turbo Mate – El Tony		CHF	13.00
Wodka Red Bull / Tonic		CHF	12.00
ZÄMÄ STEIL! mit Gin oder Vodka		CHF	13.50
Whisky Cola		CHF	12.00
Flying Hirsch / Jägerbomb (Jägermeister mit / with Trojka Energy)		CHF	9.00

Destillate

Spirits made in Switzerland.
Ask for the schnaps carousel...

von Urs Hecht, Gunzwil

	2 cl	4 cl
Kirsch Teresa im Barrigue 40% vol.	CHF 8.00	CHF12.00
Eichberg Kirschbrand 40% vol	CHF 8.00	CHF12.00
Vieille Williams im Barrigue 40% vol.	CHF 8.00	CHF12.00
Grappo Ticino im Barrigue 40% vol.	CHF 9.00	CHF13.00
Vieille Prune im Barrigue 40% vol.	CHF 8.00	CHF12.00
Bernerrosen Apfelbrand Barrigue 40% vol.	CHF 9.00	CHF13.00
Pflaumenbrand Liqueur 32% vol.	CHF 8.00	CHF12.00

Grappa

	2 cl	4 cl
Paesanella Grappa Brunello 41% vol.	CHF 6.00	CHF 8.00
Berta Elisi 43% vol.	CHF 9.00	CHF13.00
Grappo Ticino im Barrigue 40% vol.	CHF 9.00	CHF13.00

Single Malt Whisky

	2 cl	4 cl
Cragganmore «der Vornehme» 40% vol.	CHF 9.00	CHF13.00
Oban «der Hervorragende» 43% vol.	CHF 9.00	CHF13.00
Talisker «der Goldene» 45.8% vol.	CHF 9.00	CHF13.00
Lagavulin «der Klassische» 43% vol.	CHF 9.00	CHF13.00
Mac Allen 40% vol.	CHF 9.00	CHF13.00
Dalwhinnie «Classic Malt» 43% vol.	CHF 8.00	CHF12.00

Gin

	4 cl
Walden Gin aus Ob- und Nidwalden 42% vol.	CHF14.00
Titlis Gin 43% vol.	CHF14.00
Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin 43% vol.	CHF12.00
Pink Toni Gin aus Luzern 40% vol.	CHF12.00
Hendrick's Gin 41.4% vol.	CHF12.00
Bombay Sapphire Dry Gin 40% vol.	CHF 11.00
Gordon's Dry Gin 37.5% vol.	CHF 11.00
+ Thomas Henry Tonic	CHF 3.00
Tonic water	

Shots & Spirituosen

Shots and spirits

	2 cl	4 cl
Jochpass Luft	CHF 6.00	CHF 8.00
Nidwaldner Edel-Apfel-Likör	CHF 6.00	CHF 8.00
Heiwschnaps «Hiäsigs»	CHF 6.00	CHF 8.00
Barmettler Eierkirsch	CHF 6.00	CHF 8.00
Äntäbüsi «Luzerner Original»	CHF 6.00	CHF 8.00
Schnäpsli:	CHF 5.00	CHF 7.00
Honigchrüter, Haselnusslikör, Röteli, Enzian, Öpfeler		
Honey-herbal brandy, hazelnut liqueur, cherry liqueur, herbal medicine, apple-liqueur sour		
	2 cl	4 cl
Baileys	CHF 6.00	CHF 8.00
Burgunder Marc	CHF 7.50	CHF 9.50
Rémy Martin	CHF 8.00	CHF 10.00
Vieille Prune	CHF 7.50	CHF 9.50
Williams	CHF 6.00	CHF 8.00
Appenzeller	CHF 6.00	CHF 8.00
Ramazzotti	CHF 7.00	CHF 9.00
Averna	CHF 7.00	CHF 9.00
Jägermeister	CHF 6.00	CHF 8.00

Weine

Wines

Kleine Flaschen

Small bottles

Weiss White

«Silvie» Riesling Silvaner 5 dl CHF 27.00
Nadine Saxer, Winterthurer Weinland

Saint-Saphorin AOC 5 dl CHF 27.00
Testuz, Lauvoux

Rot Red

La Cascatelle, Dôle Emery, 5 dl CHF 20.00
Cave Emery, Wallis

Primoris, Cuvée, 5 dl CHF 25.00
Cave Emery, Wallis

Merlot del Ticino DOC 5 dl CHF 27.00
Selezione d'Ottobre Matasci

Amarone della Valpolicella 3.75 dl CHF 37.00
Classico «3 Cru» DOCG
Guerrieri Rizzardi,
Veneto, Italien

Lust auf ein Glas Wein aus dem Offenausschank?

Wir haben eine schöne Auswahl an Weinen.

Die Weissen

White wines

Schweiz Switzerland

	75cl	
Souvignier Gris Barrique 2022 Weingärtli, Ennetbürgen, Nidwoudä	CHF	62.00
Solaris VDP 2023 Weingut Südhang Luzern	CHF	46.00
Chasselas 1er Cru 2021/2022 Château de Châtagneréaz La Côte, Waadt	CHF	48.00
Petite Arvine «Privilege» AOC 2022 Domaine de Clavoz, Cave Renaissance, Wallis	CHF	53.00
Heida «Païen» 2022 Thierry Constantin, Pont-de-la-Morges, Wallis	CHF	59.00
Sauvignon Blanc 2022 Weingut Adank , Fläsch	CHF	65.00
Matto 2021/2022 Cantina Kopp von der Crone Visini, TI Sauvignon Blanc	CHF	62.00
Bourrée 2022 Urs Hauser TI Bianco di Merlot	CHF	52.00

Italien Italy

	75cl	
Krýos IGT 2022, Garibaldi, Toscana	CHF	49.00
Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG 2021/2022 Sergio Marchiso, Piemont	CHF	45.00

Frankreich France

	75cl	
J. de Villebois 2022 Loire, Sauvignon Blanc IGT	CHF	49.00

Rosé

Rosé wines

MIP Collection Rosé Domaine 2022/23 des Diabls & MIP, Puylobier	CHF	59.00
Magnum	150cl CHF	128.00
L'été avec Deux Frères AOP Bio 2023 Pierrevert Haute Provence	75cl CHF	64.00
Magnum	150cl CHF	139.00
Jeroboam	300cl CHF	282.00

Schaumweine

Sparkling wines

Cüpli Prosecco 1dl CHF 7.50

Prosecco Prima classe 75 cl CHF 52.00
Itinera Doc brut

Mauler Cordon Rosé brut 75 cl CHF 52.00
Grand Vin Mousseux Suisse 37.5 cl CHF 32.00

Alain Vesselle Brut 75 cl CHF 75.00
Tradition Champagne

Die Roten

Red wines

Schweiz Switzerland

	75 cl	
Terzett, Weinbau Ottiger, Luzern 2022 Pinot Noir, Merlot, Cabernet Jura	CHF	54.00
Der Besondere, Nadine Saxer, 2022 Weingut Saxer, Winterthurer Weinland Gamaret, Pinot Noir	CHF	56.00
ARMANDO Cuvée Rouge Valais AOC 2020 Bétrisey Albrecht, Cornalin & Diolinoir	CHF	57.00
Aguares, Cornalin 2020 Theirry Constantin AOC Valais	CHF	72.00
Trocla nera 2020 Obrecht, Weingut zur Sonne Jenins, Bündner Herrschaft Pinot Noir	CHF	66.00
Pinot Noir Passion 2020 Weingut Donatsch, Malans Graubünden	CHF	84.00
Irti Colli Merlot, Settemaggio, 2021/22 Monte Carasso, Tessin	CHF	58.00
Sottoroccia 2021 Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	CHF	58.00
Magnum 2020/2021	150 cl CHF	124.00

San Martino 2022 Azienda agricola Merlot Tessin	CHF	75.00
Ligornetto Merlot 2021 Vinattieri Ticinese Viticoltori, Tessin	CHF	83.00
Sassi Grossi 2020 Galdi, Merlot, Tessin	CHF	92.00
Castello Luigi 2013 «Weltklassewein» Merlot C.S., C.F. Belvedere Zanini Besazio, Tessin	CHF	165.00

Italien Italy

75 cl

Eysä Feyrabig Wey!

Nato 'Amore, Garibaldi 2019,
Toscana Rosso IGT

CHF 49.00

Ipasso Valpolicella 2022
Ca Dei Conti, Veneto

CHF 52.00

Amarone, Ca Dei Conti, Veneto, 2016/17
Corvina, Rondinella, Corvinone,
Marcelino, Croatina, Oseleta

CHF 86.00

Aldone 2016
Terre del Marchesato,
Bolgheri Toscana, 100% Merlot

CHF 92.00

Chianti Classico Riserva
«Le Balze» 2018
Podere Campriano, Toscana

CHF 62.00

Clinio 2021
Tenuta Hortense, Toscana

CHF 85.00

Magnum 2021 150 cl CHF 175.00

«Argentiera» Bolgheri Superiore DOC 2019 Tenuta Argentiera, Toscana Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	CHF	106.00
Magnum 2020	CHF	216.00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2021 Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	CHF	105.00
Magnum 2021	150 cl CHF	198.00
Frantini Anno 2018 Bolgheri Superiore Tenaute Hortense, Toscana	CHF	235.00
Brunello di Montalcino DOCG 2018 Tenuta Fanti, Castelnuovo dell'Abate 100% Sangiovese	CHF	76.00
Barbera d'Alba Superiore 2022 Bruna Grimaldi, Piemont	CHF	61.00
Bricco della Cappelletta Superiore 2017 Barbera d'Asti Carlin de Paolo, Piemont	CHF	86.00
Magnum 2016	150 cl CHF	182.00
Jeroboam 2015	300 cl CHF	365.00

Österreich Austria

	75 cl	
The Butcher Cuvée 2020	CHF	67.00
Weingut Schwarz, Burgenland Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		
Schwarz Rot 2019/18	CHF	98.00
Johann Schwarz, Burgenland, Zweigelt		
Magnum 2020	CHF	198.00
Gabarinza 2017	CHF	97.00
Gernot Heinrich, Burgenland, Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt		
Salzberg 2017	CHF	135.00
Gernot Heinrich, Burgenland, Merlot und Blaufränkisch		

Spanien Spain

	75 cl	
Mercedes, Smith & Garcia, DO 2020	CHF	56.00
Yecia, Monastell, Syrah		
Gómez Cruzado	CHF	68.00
Rioja Reserva Seleccion 2014		
Castillo de Mendoza Cosecha 2018	CHF	72.00
Rioja, Cardela 100% Tempranillo		
Les Cousins, Marc & Adrià 2022	CHF	65.00
L'Inconeschie DOQ		
Cardela Tempranillo Carianza DO 2018	CHF	69.00
Ribera del Duero		
Parada de Atauta DO 2020	CHF	61.00
Ribera del Duero, 100% Tempranillo		
Magnum 2020	150 cl CHF	132.00

Fuentspina Riserva DO 2019/20	CHF	56.00
Ribera del Duero, 100% Tempranillo		
Magnum Crianza 2020	150 cl CHF	117.00

Frankreich France

	75 cl	
Clos Sainte Anne 2019	CHF	69.00
Cadillac Côtes de Bordeaux		
Le Joyau du Château le Queyroux 2015	CHF	82.00
Blaye côte de Bordeaux		
Château Haut-Cadet 2018	CHF	67.00
Saint-Émilion Grand Cru		
86% Merlot, 10% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon		
Croix de Beauséjour 2016	CHF	81.00
Grand Cru Classé, St. Emilion AC, MC		
Château du Retout Cru Bourgeois 2019	CHF	62.00
Haut-Médoc AOC		
Le Pic 2015	CHF	49.00
Tobler Père et Fils, Côtes du Rhone		
Château le Grande Verdus 2017	CHF	73.00
Grand Réserve, Bordeaux, 100% Merlot		
Château Batailley 2016	CHF	98.00
5e Cru Classé, Pauillac AC, MC		
Margaux de Bran 2020	CHF	78.00
3em vin de Bran Cantenac		
Château Prieuré-Lichine 2016	CHF	94.00
4e Grand Cru Classé, Margaux AC, MC		
Château Malescot-St-Exupéry 2016	CHF	104.00
3e Cru Classé, Margaux AC, MC		

Château Les Hauts de Smith Rouge 2016 CHF 75.00
Péssac-Léognan AC, MC

Clémentin du Ch. Pape-Clémont 2015 CHF 82.00
Pessac-Léognan AC, MC

Château Pape-Clémant 2012 CHF 157.00
Cru Classé, Pessac-Léognan AC, MC

Wir freuen uns über Deine Meinung.

Als Gastgeber aus Leidenschaft arbeiten wir stetig daran, uns zu verbessern und neue Ideen umzusetzen. Deshalb freuen wir uns über Deine Meinung, gleich später beim Check-out oder mit einer Bewertung auf Trip-Advisor, Holidaycheck oder Google+. Richtig Freude haben wir, wenn Du uns in Deinem Freundeskreis für ein spontanes Einkehren, für eine unvergessliche Jubiläums- oder Familienfeier und natürlich für sagenhafte Ferien auf 2222 m ü. M. weiterempfehlst.

Dankä tuisig!

Tell us what you think.

Passionate hosts, we constantly strive to improve ourselves and to turn new ideas into reality. Therefore we look forward to hearing your opinion – when you check out, for example, or with a rating on TripAdvisor, Holidaycheck or Google+. What would make us really happy: if you could recommend us to your friends. For a spontaneous visit, an unforgettable anniversary or family celebration, and, of course, for a fabulous vacation here at 2222 meters above sea level. Thanks a ton! Or, as we say in these parts:

Dankä tuisig!

