

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

Gemüse und Früchte:

Mundo AG, Rothenburg

Gotthard-Bio-Pilze AG, Oberdorf & Stansstad

Molkerei und Käse:

Chäs im Kloster, Molkerei Stans

Käserei von der Bürg, Buochs

Alpkäserei Untertrübsee

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

Vegetables and fruit:

Mundo AG, Rothenburg
Gotthard organic mushrooms from Oberdorf & Stansstad

Dairy and cheese:

Chäs im Kloster, Dairy Stans
Von der Bürg cheese dairy, Buochs
Cheese dairy Untertrübsee

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 29.00

Trockenfleisch aus Oberdorf + 1 Port. CHF 19.50

und Käse aus der Region *

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

Huiswürstli und ein Stück Bergkäse CHF 21.00

mit Feigensenf *

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

Dreierlei zum Apéro, Sbrinz, CHF 15.00

getrocknete Tomaten,



Oliven und Grissini *

Sbrinz, dried tomatoes,
olives and Grissini

Swiss Army Chässchnittli CHF 12.00

4 Käsesorten mit Weisswein



und Gewürzen gemischt *

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

Hüttensuppen

«Mountain cabin» soups

Tagessuppe *	CHF 14.00
Soup of the day	1/2 CHF 10.00
	G
Hüttensuppe	CHF 16.00
Steinpilz-Bouillon mit Linsen und Wintergemüse	1/2 CHF 12.00
Porcini broth with lentils and winter vegetables	G VG
Gerstensuppe *	CHF 17.00
Barley soup with bacon	1/2 CHF 13.00
Speziell feurige Currycrèmesuppe mit Riesencrevetten am Spiess	CHF 18.00
Especially spicy curry soup with fried king prawns on a spit	1/2 CHF 14.00
	K

Kalte Speisen

Cold dishes

Winterlicher Blattsalat * CHF 11.00
Winterly leaf salad **V L G**

Jochhütte-Salat CHF 14.00
mit Rohkostgemüse und Kernen * **V L G**
Leaf salad with raw vegetables & seeds


Grosser Salatteller mit Ei CHF 22.00
Large wintersalat with egg **V L G**

Nüsslisalat mit geräucherten CHF 27.00
Pouletstreifen, Sbrinz-Dressing, 1/2 CHF 19.00
Croûtons und Ei
Field salad with smoked chicken strips,
Sbrinz-dressing, croutons and egg

Winterlicher Blattsalat mit gebratenen CHF 34.00
Riesencrevetten, Passionsfrucht-Dressing
und Früchten **K**
Winterly leaf salad with fried king prawns, passion
fruit-dressing and fruits

Fisch & Fleisch

Fish & Meat

**Rösti mit geräuchertem
Huis-Lachs, Sauce Hollandaise
und Brunnenkresse** CHF 34.00 
Hash brown with smoked salmon,
watercress and hollandaise sauce

**Äpler-Schweins-Cordon bleu mit
Raclette-Käse und Buirähamme,
Golden Fries und Gemüse** CHF 36.00
Pork-Schnitzel, filled with local cheese and ham,
served with French fries & vegetables

Nidwaldner Pastetli CHF 21.00
**Schweine- und Kalbfleisch, Brätchügeli,
Apfel, Pilzen und ein Schuss Kräuterschnaps**
Puff pastry pie filled with pork,
veal and sausage meat, mushroomsauce,
apple & a shot of herb liqueur

+ mit Golden Fries CHF 30.00
+ French fries

Pouletbrust Suprême mit Kalbsjus CHF 33.00
**auf Kartoffelgnocchi, Blattspinat,
Pastinaken, Sauce Hollandaise, Granola
und Brunnenkresse**
Suprême chicken with veal jus on
potato gnocchi, spinach leaves, parsnips,
hollandaise sauce, granola and watercress

+ als Fitnesssteller CHF 33.00
+ as fitness plate

Spezialbratwurst mit Zwiebelsauce CHF 25.00
und Rösti

Special sausage with onion sauce
and hash brown


G'hackets mit Hörnli CHF 25.00
und Apfelmus* 1/2 Port. CHF 20.00

Minced meat with traditional
pasta and applesauce

Chicken Nuggets mit Golden Fries CHF 24.00
und Jochpass-Dip 1/2 Port. CHF 19.00

Chicken nuggets with French fries
and Jochpass-Dip

+ als **Fitnesssteller** CHF 24.00
+ as fitness plate

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

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

+ **mit gebratenen Riesencrevetten** CHF 34.00
+ with fried king prawns 1/2 CHF 29.00



Vegetarisch

Vegetarian

Äplermagronen mit Röstzwiebeln CHF 25.00
und Apfelmus 1/2 CHF 20.00

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

LSD Spaghetti CHF 23.00
Lauch-, Steinpilz- und Dörrtomaten 1/2 CHF 18.00

à la Crème...oder was dänksch de dui!

Creamy spaghetti with leek, porcini and
dried tomatoes

Bärgler Rösti CHF 25.00

mit Raclettekäse von der Bürg,
roh-marinierter Rotkohl
und Preiselbeeren

G

Hash brown with local raclette cheese,
red cabbage and cranberries

Kartoffelgnocchi mit Blattspinat, CHF 25.00
Pastinaken, Purple Curry Schaum, 1/2 CHF 20.00

Granola und Brunnenkresse

VG

Potato gnocchi, spinach leaves, parsnips,
purple curry foam, granola and watercress

Portion Golden Fries mit Jochpass-Dip CHF 14.00

French fries served with Jochpass-Dip

G VG

Swiss Army Chässchnitte nature CHF 12.00

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 25.00

+ 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

**Äplermagronen 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 10.00

French fries



Epis Feins zum Schleinä

(zum Naschen)

Something delicious for those with a sweet tooth

Fünfliber Dessert, s'hed solangs hed * CHF 5.00

Dessert of the day (when it's gone it's gone/only available until it runs out)

Täglich frische Wähen mit Rahm * CHF 11.00

Daily fresh fruit pie with whipped cream

Hausgemachter Cake mit Rahm * CHF 10.00

Homemade cake with whipped cream

Apfelstrudel aus Stanser Äpfeln CHF 14.00

mit Rahm *

Apple strudel made with local apples and whipped cream

+ mit Vanilleglace CHF 17.00

+ vanilla icecream

Warmer Schokoladenkuchen CHF 14.00

mit Vanilleglace und Rahm *

Warm chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream

Eiskaffee CHF 12.50

mit Kirsch & Rahm * 1/2 CHF 8.50

Iced coffee with cherry brandy and cream

Unsere hausgemachten Glacesorten *

**Vanille / Schoggi / Haselnuss / Joghurt / Salted Caramel /
Kaffee / Pistache / Mango / Suuri Apfelringli-Sorbet /
Zitrone**

Ice cream: vanilla / chocolate / hazelnut / yoghurt /
salted caramel / coffee / pistachio / mango / sour apple
rings sorbet / lemon

pro Kugel	CHF	4.00
per scoup		
+ Rahm	CHF	1.50
+ whipped cream		

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!



Getränke

Drinks

Kaffee & Milchgetränke

Coffee and milk beverages

Kaffee crème / Espresso / Ristretto Regular coffee/espresso/ristretto	CHF 4.80
Schale (Milchkaffee) Schale XXL Coffee with milk	CHF 5.50 CHF 6.50
Doppelter Espresso Double espresso	CHF 6.00
Latte Macchiato	CHF 6.50
Espresso Macchiato	CHF 5.00
Schoggi mélange, Kaffee mélange Hot chocolate or coffee with whipped cream	CHF 6.00
Cappuccino	CHF 5.50
Ovo, Schoggi, heiss oder kalt Ovo, chocolate, hot or cold	2dl CHF 5.00
+ Aufpreis Getränk mit Hafermilch extra charge for beverages with oat milk	CHF 1.50

Tee und Punsch

Tea and hot punch

Tee (Premiumqualität) 3 dl CHF 5.00

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

Tee XXL 5 dl CHF 6.50

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

Telemärkler Tee 3 dl CHF 5.50

Telemärkler Tee XXL 5 dl CHF 7.00

Rose hip tea with orange juice

Apfel-, Orangen- oder Rumpunsch CHF 5.00

Apple, Orange or Rum punch

Mineral

Soft drinks

Offenausschank «Grapos»	3 dl	5 dl	1 l
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	1 l
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		
Thomas Henry Tonic Water (2 dl)	CHF 5.00		
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 Pflümüli CHF 8.70

Coffee with plum brandy and whipped cream

Kaffee Houbschue mit «Birämandli» CHF 8.70

Coffee with amaretto-williams and whipped cream

Älplerkafi 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: CHF 6.00

Chrüter, Zwetschgen, Träsch, Krug CHF 39.50

Pflümüli 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 Abgeschiedenheit 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			
Birra Moretti			3.3 dl CHF 6.50
Nidwaldner Migi Bräu «Naturtrüb»			3.3 dl CHF 7.00
Migi «Naturtrüeb» our local nature turbid beer			
Nidwaldner Migi Bräu «IPA»			3.3 dl CHF 7.50
Migi IPA our local strong beer			
Alex – Easy Ale leicht süffiges Ale			3.3 dl CHF 6.50
Easy ale 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 CHF 15.00
getrocknete Tomaten, 
Oliven und Grissini *
Sbrinz, dried tomatoes,
olives and Grissini

Huisapéro
mit Alkohol CHF 11.50
ohne Alkohol CHF 11.50

Aperol CHF 10.50

Hugo CHF 10.50

Cüpli Prosecco 1dl CHF 7.50

Gespritzter Weisswein süss oder sauer CHF 9.50
Sprayed white wine sweet or sour

Martini, Campari, Cynar 4cl CHF 7.00
+ **Orangensaft oder Soda** + CHF 2.00
orange juice or soda water

Sanbitter (alkoholfrei) CHF 6.00
+ **Orangensaft oder Soda** + CHF 2.00
orange juice or soda water

Hopfenschorle 5dl CHF 6.50
Nidwaldner Hopfenschorle
leicht alkoholhaltig
Special cider, slightly alcoholic

Schweppes Tonic Hibiscus (alkoholfrei)	2 dl	CHF	8.00
El Tony Mate (alkoholfrei)		CHF	6.00
zämä® swiss original (alkoholfrei)		CHF	6.50
Turbo Tony (El Tony Mate mit/with Vodka)		CHF	14.00
Wodka Energy / Tonic		CHF	14.00
Whisky Cola		CHF	14.00
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
Kirsch Teresa im Barrique 40% vol.	CHF 8.00
Eichberg Kirschbrand 40% vol.	CHF 8.00
Vieille Williams im Barrique 40% vol.	CHF 8.00
Grappo Ticino im Barrique 40% vol.	CHF 9.00
Vieille Prune im Barrique 40% vol.	CHF 8.00
Bernerrosen Apfelbrand Barrique 40% vol.	CHF 9.00
Pflaumenbrand Liqueur 32% vol.	CHF 8.00

Grappa

	2 cl
Paesanella Grappa Brunello 41% vol.	CHF 6.00
Paesanella Grappa Chardonnay 41% vol.	CHF 6.00
Berta Elisi 43% vol.	CHF 9.00
Grappo Ticino im Barrique 40% vol.	CHF 9.00

Single Malt Whisky

	4 cl
Cragganmore «der Vornehme» 40% vol.	CHF 13.00
Oban «der Hervorragende» 43% vol.	CHF 13.00
Talisker «der Goldene» 45.8% vol.	CHF 13.00
Lagavulin «der Klassische» 43% vol.	CHF 13.00
Mac Allen 40% vol.	CHF 13.00
Dalwhinnie «Classic Malt» 43% vol.	CHF 12.00

Gin

	4 cl
Walden Gin aus Ob- und Nidwalden 42% vol.	CHF 14.00
Titlis Gin 43% vol.	CHF 14.00
Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin 43% vol.	CHF 12.00
Pink Toni Gin aus Luzern 40% vol.	CHF 12.00
Hendrick's Gin 41.4% vol.	CHF 12.00
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 «Hiäsig»	CHF 6.00	CHF 8.00
Barmettler Eierkirsch	CHF 6.00	CHF 8.00
Äntäbüsi «Luzerner Original»	CHF 6.00	CHF 8.00
Schnäppli:	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 8.00
Burgunder Marc	CHF 7.50	
Rémy Martin	CHF 8.00	
Vieille Prune	CHF 7.50	
Williams	CHF 6.00	
Appenzeller		CHF 8.00
Ramazzotti		CHF 9.00
Averna		CHF 9.00

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

	75 cl	
Souvignier Gris Barrique 2022 Weingärtli, Ennetbürgen, Nidwoudä	CHF	62.00
Solaris VDP 2023 Weingut Südhang Luzern	CHF	46.00
Chasselas 1er Cru 2022/2023 Château de Châtagneréaz La Côte, Waadt	CHF	48.00
Petite Arvine «Privilege» AOC 2023 Domaine de Clavoz, Cave Renaissance, Wallis	CHF	53.00
Heida «Païen» 2022/2023 Thierry Constantin, Pont-de-la-Morges, Wallis	CHF	63.00
Sauvignon Blanc 2023 Weingut Adank , Fläsch	CHF	69.00
Matto 2023 Cantina Kopp von der Crone Visini, TI Sauvignon Blanc	CHF	62.00
Bourrée 2023 Urs Hauser TI Bianco di Merlot	CHF	52.00

Italien Italy

	75 cl		
Krýos IGT 2022, Garibaldi, Toscana	CHF	49.00	
Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG 2024 Sergio Marchiso, Piemont	CHF	53.00	

Frankreich France

	75 cl		
Guy Allion à Thésée la Romaine, 2023 Sauvignon Vieilles Vignes, Loire	CHF	52.00	

Rosé

Rosé wines

MIP Collection Rosé Domaine 2023 des Diables & MIP, Puylobier	CHF	59.00	
Magnum	150 cl	CHF	128.00
L'ete 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 Itinera Doc brut	75 cl	CHF	52.00
Mauler Cordon Rosé brut,	75 cl	CHF	52.00
Grand Vin Mousseux Suisse	37.5 cl	CHF	32.00
Alain Vesselle Brut Tradition Champagne	75 cl	CHF	75.00

Die Roten

Red wines

Schweiz Switzerland

	75 cl	
Terzett Cuvée, 2023/2024 Weingut Kastanienbaum, Luzern, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Jura	CHF	54.00
Der Besondere, Nadine Saxer, 2022/2023 Weingut Saxer, Winterthurer Weinland Gamaret, Pinot Noir	CHF	56.00
ARMANDO Cuvée Rouge Valais AOC 2023/2024 Bétrisey Albrecht, Cornalin & Diolinoir	CHF	57.00
Aguares, Cornalin 2020/2021 Theirry Constantin AOC Valais	CHF	72.00
Trocla Nera 2020 Obrecht, Weingut zur Sonne Jenins, Bündner Herrschaft Pinot Noir	CHF	74.00
Pinot Noir Passion 2022 Weingut Donatsch, Malans Graubünden	CHF	84.00
Irti Colli Merlot, Settemaggio, 2022 Monte Carasso, Tessin	CHF	58.00
Sottoroccia 2023 Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	CHF	58.00
Magnum 2022	150 cl CHF	124.00

Pinot Noir 2022	CHF	210.00
Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch Graubünden		
San Martino 2022	CHF	75.00
Azienda agricola Merlot Tessin		
Ligornetto Merlot 2021	CHF	83.00
Vinattieri Ticinese Viticoltori, Tessin		
Sassi Grossi 2022	CHF	92.00
Galdi, Merlot, Tessin		
Belvedere 2022	CHF	95.00
Merlot, Castello Luigi, Tessin		
Magnum	CHF	205.00
Castello Luigi 2015 «Weltklassewein»	CHF	175.00
Merlot C.S., C.F. Belvedere Zanini Besazio, Tessin		

Italien Italy

75 cl

Eysä Feyrabig Wey!		
Nato 'Amore, Garibaldi 2019,	CHF	49.00
Toscana Rosso IGT		
Ipasso Valpolicella 2022/2023	CHF	53.00
Ca Dei Conti, Veneto		
Amarone, Ca Dei Conti, Veneto, 2017	CHF	86.00
Corvina, Rondinella, Corvinone, Marcelino, Croatina, Oseleta		
Aldone 2016	CHF	92.00
Terre del Marchesato, Bolgheri Toscana, 100% Merlot		
Chianti Classico Riserva 2020	CHF	69.00
Gagliole, Panzano in Chianti, Toscana		

Clinio 2021 Tenuta Hortense, Toscana	CHF	85.00
Magnum 2021	150 cl CHF	175.00
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 Tenaut Hortense, Toscana	CHF	235.00
Brunello di Montalcino DOCG 2019 Tenuta Fanti, Castelnuovo dell'Abate 100% Sangiovese	CHF	76.00
Barbera d'Alba Superiore 2023 Bruna Grimaldi, Piemont	CHF	61.00
Bricco della Cappelletta Superiore 2017/20 Barbera d'Asti Carlin de Paolo, Piemont	CHF	86.00
Magnum 2016	150 cl CHF	182.00
Jeroboam 2017	300 cl CHF	365.00
Sassicaia 2012, Bolgheri Sassicaia DOC	CHF	210.00

Österreich Austria

	75 cl	
The Butcher Cuvée 2021 Weingut Schwarz, Burgenland Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	CHF	67.00
Magnum 2021	CHF	139.00
Schwarz Rot 2018/19 Johann Schwarz, Burgenland, Zweigelt	CHF	98.00
Magnum 2021	150 cl 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 Selecccion 2014		

Castillo de Mendoza Cosecha 2018	CHF	72.00
Rioja, Cardela 100% Tempranillo		

Les Cousins, Marc & Adrià 2022	CHF	65.00
L'Inconeschient DOQ		

Parada de Atauta DO 2021	CHF	61.00
Ribera del Duero, 100% Tempranillo		
Magnum 2021	150 cl CHF	132.00

Fuentespina Riserva DO 2020	CHF	58.00
Ribera del Duero, 100% Tempranillo		
Magnum Crianza 2020	150 cl CHF	119.00

Frankreich France

	75 cl	
Clos Sainte Anne 2019 Cadillac Côtes de Bordeaux	CHF	69.00
Le Pic 2015 Tobler Père et Fils, Côtes du Rhone	CHF	49.00
Le Joyau du Château le Queyroux 2015 Blaye côte de Bordeaux	CHF	79.00
Croix de Beauséjour 2016 Grand Cru Classé, St. Emilion AC, MC	CHF	81.00
Château Haut-Cadet 2018 Saint-Émilion Grand Cru 86% Merlot, 10% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon	CHF	67.00
Château du Retout Cru Bourgeois 2019 Haut-Médoc AOC	CHF	62.00
Château le Grande Verdus 2017 Grand Réserve, Bordeaux, 100% Merlot	CHF	73.00
Château Batailley 2018 5e Cru Classé, Pauillac AC, MC	CHF	98.00
Château Haut-Bailly, 2012 Grand Cru Classé, Pessac-Léognan	CHF	130.00
Margaux de Bran 2020 3em vin de Bran Cantenac	CHF	78.00
Château Prieuré-Lichine 2016 4e Grand Cru Classé, Margaux AC, MC	CHF	94.00
Malescot-St-Exupéry 2016 3e Cru Classé, Margaux AC, MC	CHF	104.00

Les Hauts de Smith Rouge 2016 Péssac-Léognan AC, MC	CHF	75.00
Château Smith Haut Lafitte, 2012 Péssac-Léognan AC, MC	CHF	160.00
Clémentin du Ch. Pape-Clément 2016 Péssac-Léognan AC, MC	CHF	82.00
Château Pape-Clément 2015 Cru Classé, Pessac-Léognan AC, MC	CHF	157.00
Domaine de Chevalier, 2009 Grand Cru Classé de Graves Pessac-Léognan	CHF	150.00
Château Gazin, 2009 AOC Pomerol	CHF	205.00
Château Clinet, 2012 AOC Pomerol	CHF	150.00

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!

