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.
Sandwiches sind bis 11.00 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 we use the informal 'you'(Du) with our guests.

Products & Suppliers
At Bärghuis, Swissness is more than a flag, it is part of who we are. 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 11:00 am to 3:15 pm.
Dishes marked with a * are available until 4:15 pm.
Sandwiches are available until 11:00 am.
Thank you for your understanding.

Allergens
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 people come together, there are not only pleasant experiences, but also mishaps or misunderstandings. If you enjoyed your stay with us, tell others about it. If something did not meet your expectations or disturbed you, please let us know. According to the saying - It's better to speak up than to keep it to yourself. We do our very best to ensure that you leave our Bärghuis with a smile. Your praise, as well as constructive feedback, helps us to continuously improve.

WLAN
Available free of charge throughout the house.
The username is Jochpass-free without password.

Zum Apéro

For aperitif

Säumerplättli 150 g CHF 29.00
Trockenfleisch aus Oberdorf + 1 Port. CHF 19.50
und Käse aus der Region *
Dried meat from Oberdorf
and cheese from the region

Huiswürstli und ein Stück Bergkäse CHF 23.00
mit Feigensenf *
Air dried sausage and a piece of
mountain cheese with fig mustard

Dreierlei zum Apéro CHF 15.00
Sbrinz, getrocknete Tomaten, V
Oliven und Grissini *
Sbrinz, dried tomatoes,
olives and Grissini

Swiss Army Chässchnittli CHF 14.00
4 Käsesorten mit Weisswein V
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
		V G
Hüttensuppe		CHF 16.00
Steinpilz-Bouillon mit Linsen und Wintergemüse	1/2	CHF 12.00
		G VG
Porcini broth with lentils and winter vegetables		
Gerstensuppe *		CHF 17.00
Barley soup with bacon	1/2	CHF 13.00
Speziell feurige Currycrèmesuppe mit Riesencrevetten am Spiess		CHF 18.00
	1/2	CHF 14.00
		K
Extra spicy curry soup with fried king prawns on a spit		

Kalte Speisen

Cold dishes

	Winterlicher Blattsalat * Winter leaf salad	CHF 11.00 V L G
	Jochhütte-Salat **mit Rohkostgemüse, Kernen** **und Mandeln *** Leaf salad with raw vegetables, seeds and almonds	CHF 14.00 V L G
	Grosser Salatteller mit Ei Large salad plate with egg	CHF 22.00 V L G
	Nüsslisalat **mit Sbrinz-Dressing, Croûtons und Ei** Field salad with Sbrinz-dressing, croutons and egg	CHF 18.00 V
+	**gebratene Pouletbrust suprême**	CHF 33.00
+	pan-fried chicken supreme	
	Vitaminsalat mit Früchten **und Passionsfrucht-Dressing** Leaf salad with fruits and passion fruit-dressing	CHF 15.00 G VG
+	**gebratene Riesencrevetten**	CHF 34.00
+	pan-fried king prawns	K

Fisch & Fleisch

Fish & Meat

Rösti mit geräuchertem Huis-Lachs, Randen-Apfel-Hollandaise, Meerrettich und Kresse — CHF 34.00 G
Hash brown with smoked salmon, beetroot apple hollandaise, horseradish and cress

Älpler-Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Raclette-Käse und Buirähamme, dazu Golden Fries und Gemüse — CHF 36.00
Pork-Schnitzel filled with local cheese and ham, served with French fries and vegetables

Nidwaldner Pastetli mit Schweins- und Kalbfleischwürfel, Brätchügeli, Apfelwürfel, Pilzen und einem Schuss Kräuterschnaps — CHF 21.00
Puff pastry pie filled with diced pork and veal, sausage meat, diced apples, mushrooms and a shot of herb liqueur

\+ **Golden Fries** — CHF 30.00

\+ French fries

Gourmet-Gamelle — CHF 39.00
200 gr Rindsentrecôte medium gebraten, überbacken mit Café de Paris-Butter auf Blattspinat, dazu Hasselback-Kartoffeln mit Sauerrahm
200 g beef entrecôte cooked medium, gratinated with Café de Paris butter on a bed of leaf spinach, served with Hasselback potatoes and sour cream

	Spezialbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti Special sausage with onion sauce and hash brown		CHF 26.00
	G'hackets mit Hörnli und Apfelmus * Minced meat with traditional pasta and applesauce	 1/2	CHF 25.00 CHF 20.00
	Chicken Nuggets mit Golden Fries und Jochpass-Dip Chicken nuggets with French fries and Jochpass-Dip	 1/2	CHF 24.00 CHF 19.00
+	**als Fitnessteller** as fitness plate		CHF 24.00
	Sportler-Spaghetti mit viel Knoblauch, Olivenöl, Peterli, Peperoncini und getrockneten Tomaten VG Spaghetti with lots of garlic, olive oil, parsley, chili and dried tomatoes	 1/2	CHF 23.00 CHF 18.00
+	**gebratenen Riesencrevetten** pan-fried king prawns K	 1/2	CHF 34.00 CHF 29.00

Vegetarisch

Vegetarian

Älplermagronen CHF 25.00
mit Röstzwiebeln und Apfelmus 1/2 CHF 20.00
Traditional pasta with cream sauce, melted cheese and roasted onions on top, served with applesauce
V

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
VG

Bärgler Rösti mit Raclettekäse, CHF 25.00
roh-mariniertem Rotkohl
und Preiselbeeren
Hash brown with local cheese, red cabbage and cranberries
V G

Kartoffelgnocchi CHF 25.00
mit Blattspinat, Kürbiswürfeln, 1/2 CHF 20.00
grünem Thai-Curry-Schaum,
Granola und Kresse
Potato gnocchi with spinach leaves, diced pumpkin, green thai curry foam, granola and cress
VG

Portion Golden Fries mit Jochpass-Dip CHF 14.00
French fries served with Jochpass-Dip
G VG

Swiss Army Chässchnitte nature CHF 14.00
4 Käsesorten mit Weisswein und
Gewürzen gemischt
Swiss Army bread slices with 4 types of cheese, mixed with white wine and spices
V

\+ **als Fitnessteller** CHF 26.00
\+ 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,
served with applesauce

«Klara-Teller» CHF 15.00
Älplermagronen mit Röstzwiebeln V
und Apfelmus
Traditional pasta with cream sauce,
melted cheese and roasted onionson top,
served with applesauce

«Heidi-Teller» CHF 13.00
3 Stück Chicken Nuggets
mit Golden Fries
3 pieces of chicken nuggets
with french fries

Portion Golden Fries CHF 10.00
French fries G VG

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
(only available until it runs out)
V

Täglich frische Wähen mit Rahm * CHF 11.00
Daily fresh fruit pie with whipped cream
V

Apfelstrudel aus Stanser Äpfeln mit Rahm * CHF 15.00
Apple strudel made with local apples and whipped cream
V

\+ **Vanilleglace** CHF 18.00
\+ vanilla ice cream

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm * CHF 14.00
Warm chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream
V

Eiskaffee CHF 12.50
mit Kirsch & Rahm * 1/2 CHF 8.50
Coffee ice cream with cherry brandy and cream
V

Frozen Nuss Gnuss CHF 12.50
Schokoladen-Haselnussglace mit Erdnüssen und Caramelsauce im Weckglas *
Chocolate hazelnut ice cream with peanuts and caramel sauce, served in a jar
V

HAUSGEMACHTE GLACE

SCHLEINI

Unsere Glacesorten *

Our homemade ice cream flavors

Vanille / Schoggi / Joghurt / Salted Caramel / Kaffee /
Pistache / Suuri Apfelringli-Sorbet /
Pink Grapefruit-Sorbet / Passionsfrucht-Sorbet
vanilla / chocolate / yogurt / salted caramel / coffee /
pistachio / sour apple ring sorbet /
pink grapefruit sorbet / passion fruit sorbet

pro Kugel / per scoop	CHF	4.00
+ Rahm / + whipped cream	CHF	1.50

BÄRGHUIS JOCHPASS UND ALPSTUBLI AM TRÜBSEE

MIT LIEBE GEMACHT

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

