

Herbstkarte

Apéro, Salate und Vorspeisen

Knoblauchbrot	Fr. 7.80
Obwaldner Alpkäse gehobelt	Fr. 19.00
Äplerteller (hausgemachtes Trockenfleisch mit Alpkäse, Butter und Schwander Brot)	Fr. 23.00
Jägerteller (hausgemachtes Wildschwein- und Hirschtrockenfleisch, Salsiz und Alpkäse, Butter und Schwander Brot)	Fr. 26.00
Grüner Salat	Fr. 7.80
Gemischter Salat	Fr. 8.80
Bunter Herbstsalat mit gebratenen Pilzen und Trauben; mit hausgemachtem Wildtrockenfleisch (Wildschwein und Hirsch)	Fr. 16.50
Kürbisrahmsuppe mit gehobelten Mandeln	Fr. 9.00
Bratkäse auf geröstetem Brot	Fr. 12.00
Bratkäse mit Hüttlikartoffeln	Fr. 12.00

Wildgerichte

Wildpfeffer Jägerart (fragen Sie nach dem aktuellen Angebot)	Fr. 32.00
Kleine Portion	Fr. 29.00
Hirschfilet vom Holzfeuergrill mit Preiselbeerbutter	Fr. 38.00
Kleine Portion	Fr. 35.00
Rehschnitzel vom Holzfeuergrill mit Pilzrahmsauce	Fr. 38.00
Kleine Portion	Fr. 35.00
Wildschweinfilet vom Holzfeuergrill mit kräftiger Portweinsauce	Fr. 38.00
Kleine Portion	Fr. 35.00

Wilderer-Teller, auf kulinarischer Pirsch begegnen Ihnen Reh, Wildschwein und Hirsch
(Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Spätzli, Rotkraut, Kastanien und Früchten)

Fr. 42.00

Portion Spätzli	Fr. 13.00
Portion Spätzli mit Pilzrahmsauce	Fr. 16.50
Vegi Wildbeilagen-Teller mit Pilzrahmsauce	Fr. 26.00

Saftige Steaks vom Holzfeuergrill

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 27.00
Glaubenbergsteak, ein Schweinssteak mit Bratkäse übergossen	Fr. 28.50
Obwaldner Weide-Beef-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 39.00
Rossbodensteak, ein Pferde-Entrecôte rosé grilliert mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 33.00

-Im Schlierental gibt es ein Alp namens Rossboden wo früher Pferde gesömmert wurden...

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Hüttlikartoffeln oder Schwander Brot
Hüttlikartoffeln sind Kartoffeln in der Schale vom Grill

Grillwürste

Servelat mit Senf	Fr. 15.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	Fr. 18.00
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce	Fr. 18.00
Spezial-Schlierental-Bratwurst mit Zwiebelsauce (mit Pferdefleisch leicht angeräuchert)	Fr. 19.00

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Hüttlikartoffeln oder Brot
Hüttlikartoffeln sind Kartoffeln in der Schale vom Grill

Fitnesssteller

mit Schweinssteak vom Holzfeuegrill	Fr. 30.00
mit Obwaldner Weiderinds-Entrecôte vom Holzfeuergrill	Fr. 42.00
mit Pferde-Entrecôte vom Holzfeuergrill	Fr. 35.00
mit Kalbs- oder Schweins-Bratwurst vom Holzfeuergrill	Fr. 22.00
mit Spezial-Schlierental-Bratwurst vom Holzfeuergrill (mit Pferdefleisch leicht angeräuchert)	Fr. 23.00

Alle Fitnesssteller servieren wir Ihnen mit diversen Salaten, Kräuterbutter
und Schwander Brot

Beilagen-Änderungen

mit Pommes Frites	Fr. 2.50
mit Äplermagronen	Fr. 2.50
mit Bratkäse	Fr. 2.50
mit Spätzli	Fr. 2.50
mit Sauerrahmsauce	Fr. 2.50
mit Wild-Beilagen	Fr. 6.50

Für Käseliebhaber

Äplermagronen mit Apfelmus	Fr. 18.00
Bratkäse mit Hüttlikartoffeln oder geröstetem Brot	Fr. 17.50

Fleischdeklaration

Wild	EU, Schweiz
Wurstwaren von Metzgerei Stutzer & Flüeler	Obwalden Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rinds-Entrecôte von Metzgerei Stutzer & Flüeler	Obwalden, Schweiz
Pferde-Entrecôte	Irland

Auskunftspflicht

Für Informationen zu Zutaten die Allergien und andere unerwünschte Reaktionen
auslösen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Wir beziehen zu 100%...



Getränkekarte

Apéro

Hausapéro, Prosecco mit Holunderblütensirup		1dl/ Fr.	7.40
Prosecco		1dl/ Fr.	7.40
Monatswein weiss		1dl/ Fr.	7.40
Vermouth weiss	15% Vol.	4cl/ Fr.	7.40
Cynar	16.5% Vol.	4cl/ Fr.	7.40
Campari	23% Vol.	4cl/ Fr.	7.40
Campari Orange		4cl/ Fr.	8.60
Appenzeller	29% Vol.	4cl/ Fr.	8.60
Apérol	11% Vol.	4cl/ Fr.	7.40
Apérol Spritz		4cl/ Fr.	8.60

Tafelgetränke und Limonaden

Rivella rot und blau		5dl/ Fr.	5.00
Sinalco Cola/ Sinalco Cola Zero		5dl/ Fr.	5.00
Orangenjus		2dl/ Fr.	4.90
Schweppes Bitter Lémon/ Tonic		2dl/ Fr.	4.60
Panaché Bilz alkoholfrei		2dl/ Fr.	4.50
Mineral mit und ohne Kohlensäure		5dl/ Fr.	5.00
Liter Mineral und div. Aromen			Fr. 8.80
Beckenrieder Orangenmost		5dl/ Fr.	5.60

Offenausschank

Cola, Sinalco, Citro, Eistee, Apfeldrink		2dl/ Fr.	3.60
		3dl/ Fr.	4.20
		5dl/ Fr.	5.00
Eisenhaltiges Quellwasser Schwendi-Kaltbad,			
Quellwasser neutral		2dl/ Fr.	1.00
		3dl/ Fr.	1.50
		5dl/ Fr.	2.50
		Liter Karaffe/ Fr.	5.00

Bier und Apfelwein

Eichhof Lager		5dl/ Fr.	5.80
Eichhof Lager		3dl/ Fr.	4.80
Eichhof alkoholfrei		5dl/ Fr.	5.80
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb		5dl/ Fr.	5.80
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb		3dl/ Fr.	4.80
Erdinger Weissbier		5dl/ Fr.	5.80
Erdinger Weissbier alkoholfrei		5dl/ Fr.	5.80
Ramseier Apfelwein klar		49cl/ Fr.	5.80
Ramseier Apfelwein trüb		49cl/ Fr.	5.80
Ramseier Apfelwein alkoholfrei		49cl/ Fr.	5.80

Kaffee (Rösterei Rast Ebikon)

Tee & Milch

Kaffee Crème/ Espresso/ Tee	Fr. 4.40
Doppelter Espresso	Fr. 5.40
Goretto Grappa	Fr. 6.90
Cappuccino/ Schale	Fr. 4.60
Latte Macchiato	Fr. 4.80
Kaffee Melange	Fr. 5.20

Kaffee Schnaps Zwetschgen, Träsch oder Kräuter	Fr. 4.90
Kaffee Theilersbirne	Fr. 5.20
Kaffee Kirsch	Fr. 5.20
Kaffee Pflümli	Fr. 5.20

Ovomaltine/ Schokolade	2dl/ Fr. 4.40
------------------------	---------------

Spezialkaffees mit Schlagrahm

Hüttlikaffee Hausmischung	Fr. 6.80
Amaretto	Fr. 6.80
Pflümli	Fr. 6.80
Baileys	Fr. 6.80
Grotzli mit Tannenschössli-Schnaps (Zwetschgen)	Fr. 6.80
Kaffee Nussac	Fr. 6.80

Spirituosen

*Zum Schluss ein Whisky, Grappa oder Vielle Prune?
Wir führen ein schönes Sortiment an ausgesuchten Spirituosen.*

***Geschenk-Idee: Gutscheine vom Bergrestaurant
Schwendi-Kaltbad bereiten Freude. Herzlichen Dank!***

***Planen Sie ein Fest? Verlangen Sie unsere
Menu-Vorschläge, wir beraten Sie gerne.***

Wir beziehen zu 100%...



Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.