



Herzlich Willkommen

Nachdem wir die wunderschönen Eggberge entdeckt haben, fanden wir dieses Haus, welchem wieder ein bisschen Liebe eingehaucht werden musste.

Ja, inspiriert von den englischen Gastro-Pubs, transformierten wir dieses Berggasthaus in einen gemütlichen Zufluchtsort für unsere Gäste und hoffen ihr könnt es genau so geniessen wie wir es tun.

Unser Restaurant, unser Berghotel, ist so wie wir sind: unkompliziert, herzlich, kreativ, designorientiert und qualitätsbewusst.

Wir hoffen, ihr genießt eure Zeit hier mit uns.

Gut Essen soll Spass machen

Gaby + Andy

## Philosophie

Wir glauben, dass jeder noch so kleine Schritt, einen grossen Unterschied, zur Verbesserung der Umwelt, machen kann.

Das renovierte Haus hat nun den Minergie Standard und die neue Küche ist effizient.

Wir bemühen uns, den Foodwaste zu reduzieren, Wasser zu sparen und weniger Strom zu konsumieren.

Wir beschaffen qualitativ sehr frische Produkte, wenn möglich von der Schweiz besser noch von lokalen Produzenten.

Jetzt wisst ihr, was uns am Herzen liegt und wir hoffen, ihr liebt es, unser Essen zu geniessen wie wir es lieben, es zu kreieren.

## SUPPEN

**TAGESSUPPE** // Frisch zubereitet & immer schmackhaft / serviert mit Brot. **9.-**  
(für Vegane Option, bitte fragen)

**BÜNDNER GERSTENSUPPE** // Hausgemacht / mit Bündnerfleisch **.11.-**  
ohne Fleisch, vegetarisch. **9.-**

**BOUILLION NATUR** // Ohne Schnicknack / serviert mit Brot. natur **6.-** / mit Ei. **7.5**

## FLEISCH & KÄSE

**ALPKÄSE** // Urner Alpkäse / Essiggurken & Silberzwiebeln / Birnensenf / Brot. **14.-**

**KALTES GERÄUCHTES URNER ROASTBEEF** // Fein geschnitten / Tomaten, Rucola & Silberzwiebeln Garnitur / Brot. **17.-**

**EGGÄ FLEISCHTELLER** // Perfekt für 2 Personen zum Teilen / 4 verschiedene regionale Fleischsorten, fein geschnitten / Essiggurken & Silberzwiebeln / Brot. ca. 120g. **28.-**

**EXTRA KÄSE?** // Ein kleines Stück Urner Alpkäse. ca. 50g. **5.5**

## SALATE

**LEUCHTEND GRÜNER SALAT (V)** // Saisonaler grüner & Kräuter Blattsalat. **9.-**

**KNACKIGER SAISONALER SALAT (V)** // Ein Schmaus von saisonalem Blattsalat mit knackigem Gemüse / Nüssen / Olivenbrot. Vorspeise **12.-** / Hauptgang **17.-**

**WARMER POULETBRUST SALAT** // Warme marinierte Pouletbrust / Salat / Speck / Pilze / Tomaten / Avocado. **21.-**

**THONFISCH STEAK SALAT NIÇOISE** // ein Klassiker von uns interpretiert / warmes, sesam-mariniertes, gegrilltes Thonfisch Steak / gekochtes Ei / kalte Kartoffeln / Tomaten / saisonaler Blattsalat. **26.-**

(V) = Vegan

**HABEN WIR SCHON ERWÄHNT,**  
dass so viel als möglich hausgemacht ist?

**JA,** der Burger ist aus dem Hohrückensteak  
und mit Whisky gemacht...  
...welches wir selber hier durch den  
Fleischwolf drehen und produzieren

**JA,** die Wurst ist von unserem eigene Rezept...  
...welches wir selber hier durch den  
Fleischwolf drehen und produzieren

**JA,** der vegane Burger ist wirklich vegan,  
von unserem eigenen Rezept, welches ein  
gehütetes Geheimnis bleibt...  
...und **JA,** auch dieser produzieren wir hier im Haus.

Der Fisch hat es schwierig hier auf den  
Eggbergen zu leben, aber der Thunfisch ist aus  
dem Langleinengang (zertifizierte nachhaltige  
Methoden)...und der Dorsch wird nach der  
Bestellung frisch im eigenen Bierteig zubereitet

**ALLE** Saucen und Marinaden, Pies...  
...**JA,** auch diese werden hier produziert

**AH** und die Desserts...  
...müssen wir da noch mehr dazu sagen?

Eine glücklich lachende Küchencrew produziert  
einfach gutes glücklich machendes Essen

## WARMER HAUPTGANG

**DER FISCH** // Fish 'n' Chips / ein kleiner Geschmack von England / Dorschfilet im  
Bierteig fritiert / Pommes Frites. **23.-**

**DER WHISKY BURGER** // Unser Whisky Burger vom Hohrücken Steak / Speck / Käse  
Tomaten / Pommes Frites. **24.-**

**DER ROPHAIEN PIRI-PIRI BURGER (V)** // Unser schmackhafter fleischloser Burger mit  
Piri Piri-BBQ Sauce / Rucola / Tomaten / knuspriger „Speck“ / rote Zwiebeln / Kresse  
Pommes Frites. **22.-**

**DIE WURST** // Cumberland Wurst (hausgemachte Schweinswurst mit Kräutern)  
Senf-Kartoffelstock / gegrilltes Gemüse / Zwiebelsauce. **21.-**

**DAS STEAK** // 220g Rib-eye Steak / Pfeffersauce / Pommes Frites. **34.-**

**DAS WIENERSCHNITZEL** // 160g Kalbsfleisch, zart & von Hand paniert  
Pommes Frites oder Butter Salzkartoffel / Preiselbeeren. **39.-**

**DIE RÖSTI** // Unsere knusprige Eggä-Rösti / Zwiebeln / Raclette Käse / Speck\*. **21.-**  
mit Spiegelei **23.-**

\*für die Vegetarier können wir den Speck mit Tomaten ersetzen

**ÄLPLERMACCARONI** // Penne Teigwaren / Kartoffeln / cremige Käsesauce  
knusprige Zwiebeln / Apfelmus (Auf Bestellung mit Schinken möglich). **16.- / 20.-**

## THE PIES

Unser köstliches Menü

**BEEF 'N' ALE BIER PIE** // Serviert mit Salat zur Vorspeise  
Rindfleisch zubereitet-gekocht mit viel Liebe im dunklen Ale Bier mit Karotten, Sellerie  
und Pilzen / Blätterteigdeckel / Kartoffeln. **33.-**

**PILZ, MARRONI & SPINAT PIE (V)** // Serviert mit Salat zur Vorspeise  
Gekocht in einer köstlichen Rotwein & Balsamico Sauce / Blätterteigdeckel  
Kartoffeln. **28.-**

(V) = Vegan

Möchtest du unserer Mailingliste  
beigefügt werden?...

...damit du den Newsletter bekommst und  
über die kommenden Events und Angebote  
informiert wirst?

Aber keine Angst, du wirst nicht mit Mails  
überschüttet werden.

Teile es uns einfach mit und wir werden  
dich hinzufügen.

**Allergien? Intoleranzen? Spezielle Anliegen?**  
Bitte wenden Sie sich direkt an uns, bevor Sie die Bestellung aufgeben.

(V) = Vegan

Alle Preise in CHF, inklusive MWST  
Bezahlung mit Visa, Mastercard, EC-direct möglich

Herkunftsland

Fleisch: UR / CH. Käseprodukte: UR / CH. Fisch: ISL & PHL

## KINDER (Keine Angst, wir haben euch nicht vergessen)

WIENERLI PÄÄRLI // Mit Brot. 8.- / oder mit Pommes Frites. 12.-

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS // Serviert mit Pommes Frites. 12.- / 18.

ÄLPLERMACCARONI // Penne Teigwaren / Kartoffeln / cremige Käsesauce /  
knusprige Zwiebeln / Apfelmus. 12.-

(Der Whisky Burger kann auch ohne Whisky Sauce für Kinder zubereitet werden)

## BEILAGE

SCHÜSSEL POMMES FRITES // 6.- / 9.-

SCHÜSSEL GEGRILLTES GEMÜSE // 8.-

## SPEZIALITÄTEN

Bitte fragen Sie uns für die Tagespezialität

## SONNTAGS BRUNCH

JEDEN SONNTAG // 9-12 Uhr

Nur mit Vorreservation

**Energie für den ganzen Tag,  
Als kleines Buffet auf deinem Tisch**

### ANDY'S BRUNCH

Rösti / Ei / Speck / hausgemachte Wurst  
Rohschinken / Salami / Alpkäse / Brot  
Gipfeli / Konfitüre / 1dl Orangensaft  
Früchte / 1 warmes Getränk. 35.-

### GABY'S BRUNCH

Toast mit geräuchertem Lachs  
Avocado / Ei / Rohschinken / Salami  
Alpkäse / Brot / Gipfeli / Konfitüre  
Früchte / 1dl Orangensaft / 1 warmes  
Getränk. 35.-

Gerne offerieren wir auch Brunches mit Buffets für  
Gruppen ab 12 Personen. Bitte fragen Sie uns.

## DESSERTS

Bitte schauen sie auf unserer speziellen  
Tafel für die heutigen hausgemachten  
Süssigkeiten.

Zum Beispiel:  
Kuchen, Schoggi Brownies,  
Crème Brûlée, Glace...

Wir haben auch diese Glace:

- Cornets: Erdbeer / Chocolat /  
Stracciatella / Lemon & Lime\*
- Nuii: Salted Caramel & Macadamia /  
White Chocolate & Cranberries
- Rakete
- Pirulo Tropical
- Oreo Sandwich
- Toblerone

\*Lactose Free

## MINERAL FLASCHEN

	50cl
Coca-Cola Zero (45cl)	5.70
Knutwiler Blüten-Minze	5.70
Knutwiler Holuner-Traube	5.70
Rivella Blau	5.70
Elmer Citro	5.70
Orangina	5.70

## BIER

Eichhof Lager / 4.8% / 58cl	6.00
Eichhof Bügelbrau / 4.9% / 33cl	5.90
Eichhof Urfrisch / 4.9% / 33cl	5.00
Eichhof Pony / 5.2% / 33cl	5.00
Eichhof Radler (Panache) / 2% / 33cl	5.00
Eichhof Alkoholfrei / 33cl	4.90
Birra Moretti B.D'Oro / 4.8% / 33cl	5.70
Birra Moretti L'Autentica / 4.6% / 33 cl	5.70
Birra Moretti Siciliana / 5.8% / 50cl	6.90
Birra Moretti Toscana / 5.5% / 50cl	6.90
Fullers London Pride Ale / 4.7% / 33cl	6.90
Fullers IPA / 5.3% / 33cl	6.90
Erdinger Weissbier Hell / 5.3% / 50cl	6.90
Erdinger Weissbier / Alkoholfrei / 50cl	6.90

## MOST / CIDER

Möhl Saft herb klar / 50cl	5.90
Möhl Saft vom Fass trüb / 50cl	5.90
Möhl Saft vom Fass trüb / Alkoholfrei	5.90

## OFFENAUSSCHRANK

	30cl	50cl	1.5lt
Coca-Cola	4.10	5.70	11.00
Rivella Rot	4.10	5.70	11.00
Apfelschorley 'Möhl'	4.10	5.70	11.00
Knutwiler Wasser mit/ohne CO2	4.10	5.70	11.00
Eistee	4.10	5.70	11.00

## WARME GETRÄNKE

Café creme	4.00
Cappuccino	4.70
Latte macchiato	4.70
Café melange	5.00
Espresso	4.00
Diverse Tee	4.00
Rum- Apfel- oder Orangenpunsch	4.00
Tee-Rum (mit Alkohol)	6.50

### SPEZIAL KAFI

Kafi Fertig oder Luz	5.20
Chrüter Fertig oder Luz	5.20
Zwetschgen Fertig oder Luz	5.20
Pflümli Fertig oder Luz	5.20
Eggberge Hüttenkaffee	8.50
Schümli – Pflümli	8.50
Kafi Baileys	8.50

### MILCHGETRÄNKE

Milch / 20cl	3.50
Ovomaltine oder Schokolade / 20cl	4.40

## APÉRO

Prosecco / Spumante DOC Contessa Guiglia	Cüpli 7.00	75cl 39.50
Spritz con Aperol / Hugo	9.50	
Gin & Tonic / Feine Auswahl, bitte fragen	Ab 12.00	

Haben Sie unsere spezielle Whisky und Gin Karte schon gesehen?

## SCHNAPS (2cl)

Träster / Chrüter / 45%	5.00
Zwetschgenwasser / Pflümli / 45%	5.00
Kirsch / 45%	5.00
Schwyzter Honig Chrüter / 40%	5.50
Williams / 40%	5.50
Alti Zwetschge (Fam. Räss) / 34%	8.00
Gelbmöstler (Fam. Räss)	8.00
Gravensteiner (Fam. Räss)	8.00
Baileys / 17%	7.50
Röteli / 22%	6.50

## GRAPPA (2cl)

Paesanella Amarone / 41%	8.00
Paesanella Moscato / 41%	7.00
Plozza / 41%	7.00
Cellini Oro / 30%	6.00
Aldobrandini Amarone / 43%	11.00
Teo Costa di Vinaccia / 40%	6.00
Aldobrandini Brunello / 43%	11.00

## COGNAC (2cl)

Bisquit V.S / 40%	9.00
Rémy Martin VSOP / 40%	10.00
Hennessy / 40%	10.00
Davidoff VSOP / 40%	12.00
Courvoisier VS / 40%	10.00
Baron Otard VSOP / 40%	11.00

## OFFENE WEINE

### WEISS

<b>CHARDONNAY</b> / AOC Genève Belle Filles	1dl	4.90
La Cave de Genève, GE, CH	2dl	9.80
<i>In der Nase ein kraftvoller Duft mit den für diese Rebsorte typischen angenehmen Aromen von weissen Blüten und Zitrusfrüchten. Im Gaumen eine schöne Fülle und eine Ausgewogenheit zwischen Frische und Rundheit.</i>	3dl	14.80
	5dl	24.50

<b>FÉCHY</b> / AOC	1dl	4.50
Cave des Moines, La Côte, VD, CH	2dl	8.20
<i>Das entwickelte Bouquet ist blumig und mit einem leichten Feuersteinton. Der erfrischende und rassige Auftakt besticht durch seine Pfirsichnoten. Der sortentypische Wein ist ausgewogen und hat einen anhaltenden Abgang</i>	3dl	12.50
	5dl	20.50

### ROT

<b>MERLOT</b> / IGT Tisin Rosso	1dl	4.90
Gialdi SA, Mendrisio, TI, CH	2dl	9.80
<i>Das Bouquet ist fruchtig und harmonisch. Im Gaumen frisch, ausgewogen und von mittlerer Struktur. Ein einfacher solider Trinkwein für den Alltag.</i>	3dl	14.80
	5dl	24.50

<b>PRIMITIVO</b>	1dl	5.60
Sal Amabile Patio	2dl	11.00
	3dl	16.50
	5dl	27.80

# FLASCHENWEINE

## WEISS

### **JOHANNISBERG DU VALIS AOC / Cave Chez Violaine / 7.5dl / 37.-**

Der Johannisberg ist ein feiner, blumiger, edler Wein, der aus der Rebe des grünen Sylvaners entstammt. leicht süß. Ein typischer Aperowein.

### **BARON DE LEY / Weisser Rioja / 7.5dl / 35.-**

Der Baron de Ley Blanco wird vorwiegend aus Viura-Trauben mit kleinem Verdejo-Anteil vinifiziert. Dieser Weisswein Klassiker aus der Region Rioja zeichnet sich durch ein vielschichtiges Aroma aus, dominiert von intensiven Fruchtnoten mit Anklängen von aromatischen Kräutern. Er ist ein frischer, wohl balancierter Wein für jede Gelegenheit.

### **EPESES LA CROSSE / 7dl / 39.-**

Fruchtiger Auftakt mit Honig- und angenehmen Hefearomen. Prickelt leicht auf der Zunge und zeigt dabei die erfrischende Fruchtigkeit. Die mineralische Note (Feuerstein) wirkt rassig und unterstützt den Abgang

### **BIANCO DI MERLOT AOC TERRA ALTE / Feleciano Gialdi SA, TS / 7.5dl / 37.-**

Sehr helles Zitronengelb. Zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne, delikaten Zitrus und floralen Nuancen. Frisch und fruchtig mit ungewöhnlich viel Schmelz und anhaltendem mineralischem Abgang. Ein interessanter Merlot Bianco.

## DESSERTWEINE WEISS

### **MALVOISIE SCHLUMMERTRUNK, AOC / cave chez Voilaine / 5 dl / 29.-**

Kräftig und reich ist der Malvoisie, der daher als Dessertwein gilt. Mit dem Altern gewinnt er und wird dann zu flüssigem Gold!

# FLASCHENWEINE

## ROT

### **TREMUNE AOC / Continelli Weinbau, Malans / 5dl / 29.-**

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase viel Brombeer mit feinen Röstaromen.

Im Gaumen gut strukturiert und füllig mit Aromen von schwarzen Beeren, Kaffee und Vanille. Die weiche Gaumenstruktur stammt vom Pinot Noir. Der Cabernet und der Zweigelt geben dem Tremune seinen Körper und seine Fülle. Weich und geschmeidig im angenehmen Abgang.

### **CORNALIN AOC / Cave chez Violaine / 5 dl 30.- / 7.5 dl 45.-**

Der Wein ist von einem delikat-komplexen Bouquet, mit Nuancen von Veilchen, schwarzen Kirschen und einem perfekten Körper der zwar in seiner Jugend etwas ungestüm wirkt, mit dem Alter jedoch eine unglaubliche Finesse ertwickelt

### **VALPOLICELLA DOP RIPASSO SANTA DOROTHEA / Giacomo Montresor, Venetien / 7.5 dl / 43.-**

In dem würzigen Bouquet Aromen von reifen, konzentrierten Pflaumen und Zwetschgen. Im Geschmack angenehm füllig mit guter Struktur, sanfter Säure, Intensität und einem langen Nachhall. Ein trendiger und interessanter Rotwein.

### **RIOJA DOCA RESERVA LAMBROS / Tierras y Viña / 7,5 dl / 41.-**

In der Nase komplexe Fruchtaromen mit eleganten Nuancen von Edelholz. Im Gaumen kräftiger Körper mit schöner Samtigkeit und angenehmen Abgang. Eine Reserva aus Rioja mit unschlagbarem Preis-/Genussverhältnis.

### **SFORZATO VALTELLINA DOCG / Plozza Vini, Brusio / 7.5dl / 58.-**

Granatrote Farbe. Rustikaler und dichter Auftakt. Mit dem Duft von eingemachten Kirschen, Rosinen und Lebkuchengewürzen. Schön rund und anhaltend im Mund Trotz seinem hohen Alkoholgehalt, 14.5 vol %, süffig und bodenständig. Ein konzentrierter, würziger Nebbiolo mit dichtem Fruchtfleisch.

### **OJA DE AGUA CUVÉE SPÉZIALE / Dieter Meier / 7.5dl / 50.-**

Intensives und komplexes Bouquet nach würzigen, fruchtigen Aromen. Im Gaumen sehr füllig und mit eigenen ausdrucksvollen dunklen Fruchtnoten und zarten Röstaromen. Sehr viel Struktur und Weichheit lassen serhl viel Gaumenfreude aufkommen.

### **AMARONE DELLA VALPOLICELLA SANTA DOROTHEA / Giacomo Montresor, Venetien / 7.5dl / 62.-**

In der Nase Noten von Zwetschgenkompott und Zimt. Im Geschmack kräftig und mit feinen Würznoten. Seidige Tannine begleiten den Wein bis ins Finale. Ein sehr zugänglicher Wein mit aromatischer Fülle und ausgeglichener Struktur.

### **PINOT NOIR Salgesch AOC du Valais / Cave chez Violaine / 5 dl 24.- / 7.5 dl 36.-**

Tief rubinrot, manchmal von einem warmen Braunton durchstrahlt. Vollmundig, samtig, mit einem feinen an Bittermandeln erinnernden Aroma, körper- und alkoholreich. Den Geschmack prägt eine fruchtige Säure.