

**Sönd Willkomm!**

*Herzlich willkommen  
im  
Bergrestaurant Albishorn*

So schön, sind Sie da!

Neben einem erfüllenden Alltag in der Landwirtschaft dürfen wir seit Oktober 2024 das Bergrestaurant Albishorn führen. Neben unserer Leidenschaft für unsere Arbeit begleitet uns auch hier die Liebe zu den Kühen. Darum begegnen sie Ihnen auch im Restaurant immer wieder.

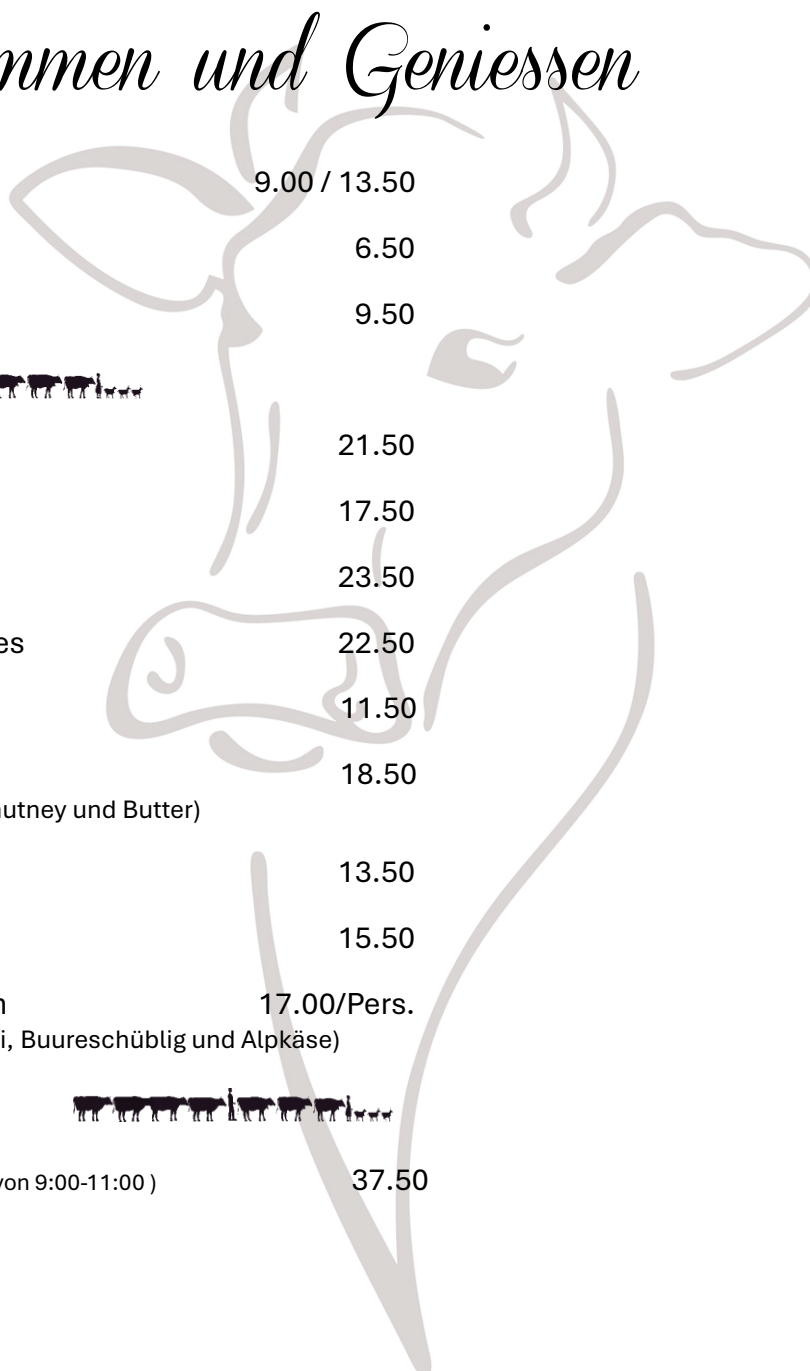
Wir freuen uns riesig, Sie und alle weiteren Gäste hier zu verwöhnen - auf den folgenden Seiten finden Sie wunderbare Köstlichkeiten. Dabei legen wir grossen Wert auf regionale, einheimische und frische Produkte.



Geniessen Sie unsere Küche!

Familie Biser und das ganze Albishorn-Team

Über Zutaten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne. Preise in Schweizer Franken. Wir bevorzugen Barzahlung.

# Ankommen und Geniessen



Tagessuppe	9.00 / 13.50
Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	9.50
	
Salatteller mit Ei	21.50
Wurst-Käse Salat einfach	17.50
Wurst-Käse-Salat garniert	23.50
Wurst-Käse-Salat mit Pommes frites	22.50
Buureschüblig garniert mit Brot	11.50
Käseteller (200 g) (Alpkäse, urchiger Bergkäse, mit Feigenchutney und Butter)	18.50
Speckteller (Speck am Stück)	13.50
Speckteller (Speck geschnitten)	15.50
Z'Vierplättli garniert ab 2 Personen (gemischtes Plättli mit Speck, Mostbröckli, Buureschüblig und Alpkäse)	17.00/Pers.
	
Frühstücks z Morge ( immer Sonntags von 9:00-11:00 )	37.50

# Aus der warmen Küche



Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	29.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	21.50
Käse Hörnli mit Apfelmus und Röstzwiebeln	21.50
Kalbsbratwurst mit Pommes frites und Zwiebelsauce	21.50
Cervelat mit Pommes frites	17.50
Käse Spätzli mit Apfelmus und Röstzwiebeln	23.50
Gemüse Spätzli Pfanne in Knoblauch-Butter geschwenkt	23.50
Pouletbrust -Knusperli und Cocktailsauce mit Pommes frites	23.50
Pouletbrust -Knusperli und Cocktailsauce mit Salatgarnitur	25.50
Rösti mit Speck und Spiegelei	22.50
Rösti mit Tomaten, Käse überbacken und Spiegelei	23.50
Flammkuchen Klassisch (Speck, Lauch und Röstzwiebeln)	19.50
Flammkuchen Vegi (Gemüse, Käse und Röstzwiebeln)	19.50
Flammkuchen Förster (Speck, Lauch, Champignon, Käse und Röstzwiebeln)	21.50
Käse Fondue (pro Person 300g)	32.50

# Getränke Kiosk

## Mineralwasser

- Eptinger mit Kohlensäure
- Eptinger ohne Kohlensäure

5dl

5.00

5.00



## Süßgetränke Pet

- Shorley
- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Rivella Rot
- Rivella Blau
- Pepita Citro
- Pepita Orange

5dl

6.00

6.00

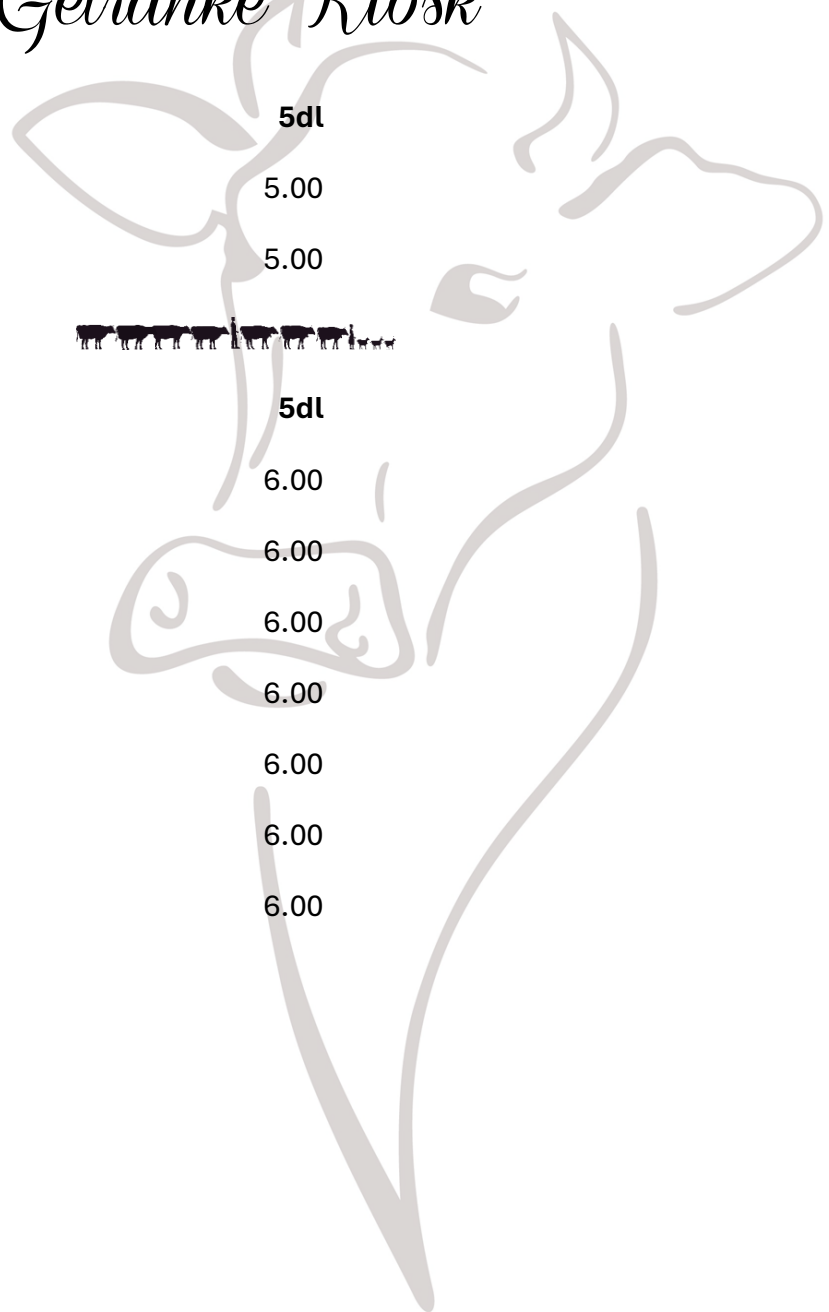
6.00

6.00

6.00

6.00

6.00



# Getränke

## Im Offenausschank

	3dl	5dl
Leitungswasser	2.00	3.00
Eptinger mit Kohlensäure	4.00	5.00
Eptinger ohne Kohlensäure	4.00	5.00
Huustee (hausgmachter Eistee)	4.00	6.00
Süssmost	4.00	6.00
Schorle	4.00	6.00
Coca-Cola	4.00	6.00
Rivella Rot	4.00	6.00



## In der Flasche

	5dl	1.0l
Eptinger mit Kohlensäure		10.00
Eptinger ohne Kohlensäure		10.00
Coca-Cola Zero	6.00	
Rivella Blau	6.00	
Pepita Citro	6.00	
Pepita Orange	6.00	

# Getränke

## Apfelwein

	<b>5dl</b>
Möhl klar oder trüb	7.00
Möhl klar oder trüb alkoholfrei	7.00



## Appenzeller Bier

	<b>3.3dl</b>	<b>5dl</b>
Holzfassbier	6.00	
Quöllfrisch hell	5.00	6.50
Quöllfrisch naturtrüb		7.00
Schwarzer Kristall	6.00	
Weizen Appenzeller		7.50
Weizen Appenzeller alkoholfrei		7.00
Vollmond Bio	6.00	
Quöllfrisch alkoholfrei	5.00	
Bschorle (Alkoholfreies Apfel/Birnen Bier)	5.00	
Zitronenpanache	5.50	

# Kaffee und Tee

Café Crème, Espresso	4.50
Schale, Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	6.00
Doppelter Espresso	6.50
Schoggi / Ovomaltine kalt oder warm	5.50
Schoggi Mélange (mit Schlagrahm)	7.00
Ingwer-Bio-Punsch	6.50
Punsch (Orangen, Rum alkoholfrei, ...)	5.00

Albishorn Kafi mit Schuss ( Hausmischung ) 10.50

Schümli-Pflümli (Kaffee, Zucker, Pflümli und Rahm) 10.50

Kafi Baileys (Kaffee, Baileys und Rahm) 10.50

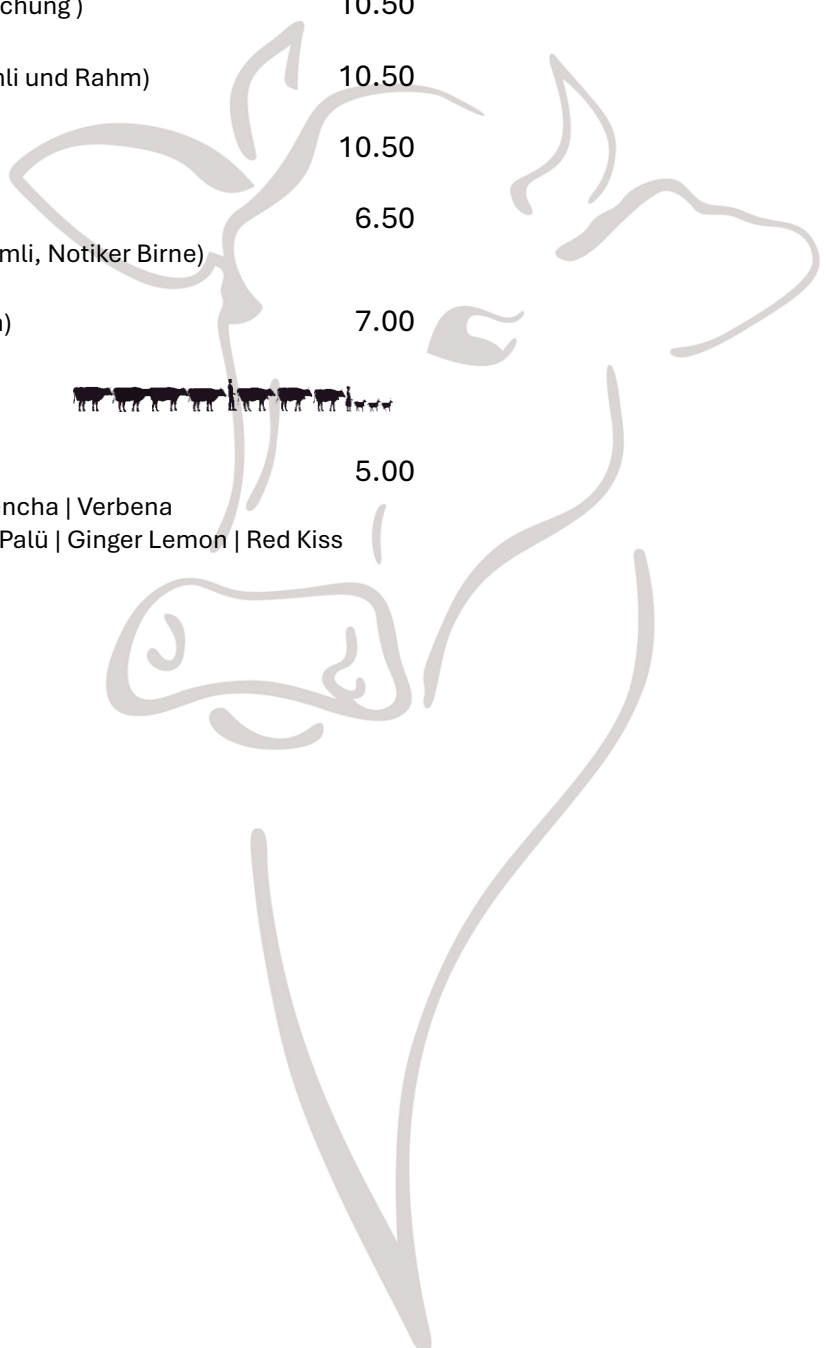
Kafi Luz oder fertig 6.50  
(Zwetschgen, Kirsch, Träsch, Kräuter, Pflümli, Notiker Birne)

Corretto Grappa (Espresso mit Grappa) 7.00



Sirocco Bio Tee 5.00

Ceylon Sunrise | Black Chai | Japanase Sencha | Verbena  
Roobibos Tangerine | Moroccan Mint | Piz Palü | Ginger Lemon | Red Kiss



# Apero und Spirituosen

## Apero

Prosecco	8.00
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineral, Orange)	12.00
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Mineral, Zitrone)	11.00
Gespritzter Weisswein süss oder trocken	8.50
Martini Bianco	5.50
San Bitter / Tonic Water	5.50



## Spirituosen

	2cl	4cl
Alte Zwetschgen	4.00	7.00
Alte Williams	4.00	7.00
Alte Birne	4.00	7.00
Marc (Grappa)	4.00	7.00
Kirsch	4.00	7.00
Appenzeller	4.00	7.00
Baileys	4.00	7.00
Kirschlikör	4.00	7.00
Säntis Malt Whisky	6.00	11.00

# Dessert-Träume

## Zum Geniessen

Wählen Sie vom Kuchenbuffet	6.50
Meringues und Rahm	9.00
Meringues und Rahm mit einer Kugel Vanilleglace	12.50
Eiskaffee (Kaffeeglace und Espresso)	9.50 / 13.50
Albishorn Cup	13.50
(2 Kugeln Vanilleglace, 1 Kugel Kaffeeglace, mit Rahm und Appenzeller Rahmlikör)	





**Glace** (Preis pro Kugel)

4.50

Vanille  
 Caramel  
 Schokolade  
 Jogurt  
 Haselnuss  
 Pistacches  
 Stracciatella  
 Cafe

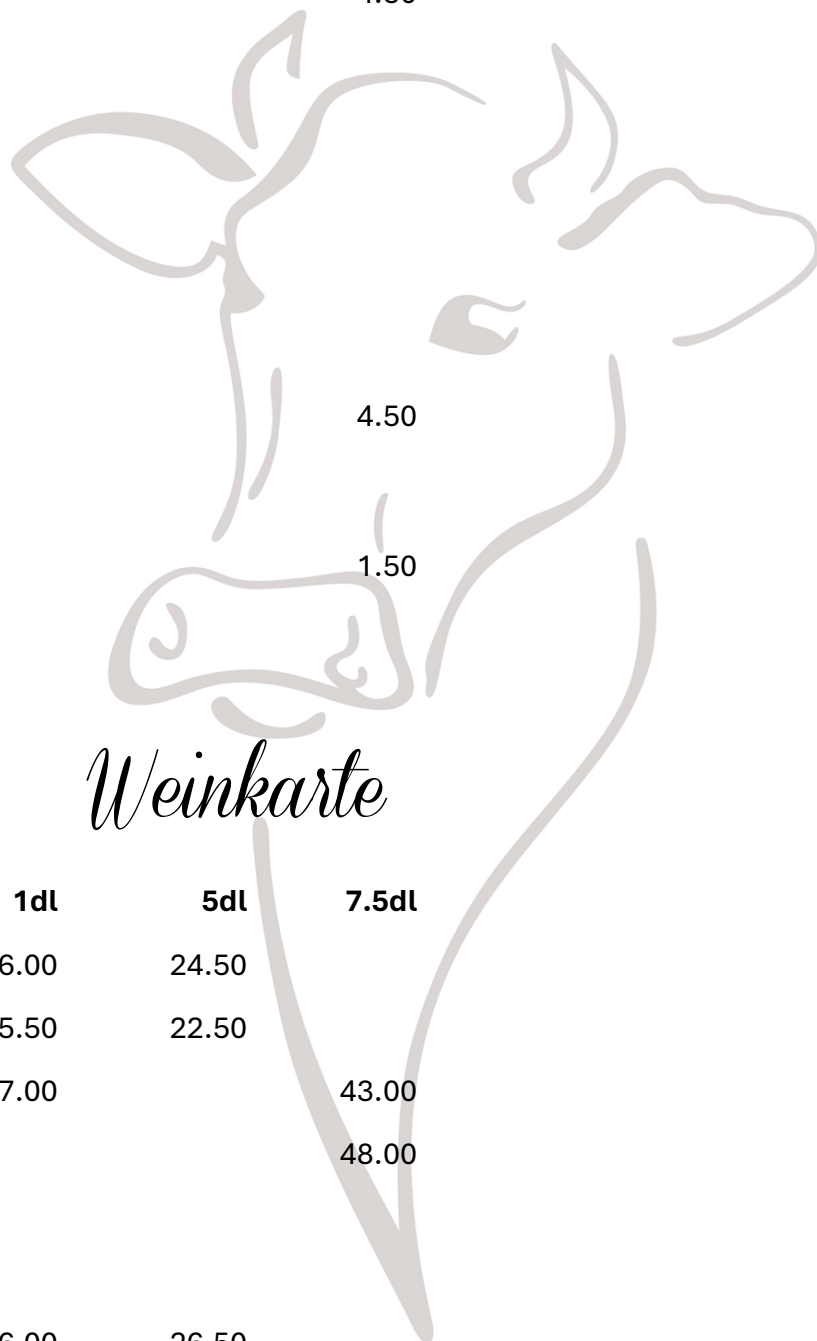
**Sorbet** (Preis pro Kugel)

4.50

Waldbeere  
 Mango

Noch besser mit Rahm

1.50

*Weinkarte***Weissweine****1dl****5dl****7.5dl**

Fendant

6.00

24.50

Seelentröpfli

5.50

22.50

Roero Arneis (Italien)

7.00

43.00

Heida (Wallis)

48.00

**Rosé**

Oeil-de-Perdrix

6.00

26.50

Rosalie Syrah (Frankreich)

43.00

**Rotweine**

Seelentröpfli Pinot Noir

6.00

24.50

Solaire Dôle

6.00

24.50

Merlot Ticino (Schweiz)

6.50

39.50

Primoduca Primitivo (Italien)

7.00

43.00

Cerro Anon (Spanien)

62.00

