

**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 mit Pommes frites 22.50

Wurstkäsesalat garniert 23.50

Buureschüblig mit Brot 11.50

Käseteller (200 g) 18.50

(Alpkäse, urchiger Bergkäse mit oder ohne Butter)

Speckteller (Speck am Stück) 13.50

Speckteller geschnitten 15.50

Z'Vieriplättli garniert ab 2 Personen 34.00

(gemischtes Plättli mit Speck, Mostbröckli, Buureschüblig und Alpkäse)



Frühstücks z Morge inkl. zwei Heissgetränke

(jeden Sonntag von 9:00 - 11:00 Uhr)

37.50



# Aus der warmen Küche



Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	29.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	21.50
Cervelat mit Pommes frites	17.50
Pouletbrust -Knusperli mit Pommes frites	23.50
Pouletbrust -Knusperli 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
Fondue	32.50

***(Bei schlechtem Wetter wird die Menüauswahl angepasst)***

# 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	
Citro	6.00	
Orange	6.00	

# Getränke

## Apfelwein

5dl

Möhl trüb

7.00

Möhl klar oder trüb alkoholfrei

7.00

Aprikosen Möhl (alkoholfrei)

5.50



## Appenzeller Bier

3.3dl

5dl

Quöllfrisch hell

5.00

6.50

Schwarzer Kristall

6.00

Weizen Appenzeller

7.50

Weizen Appenzeller alkoholfrei

7.00

Quöllfrisch alkoholfrei

5.00

Bschorle


5.00

(Alkoholfreies Apfel/Birnen Bier)

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 (Zwetschgen, Kirsch, Träsch, Kräuter, Pflümli, Notiker Birne)	6.50
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
Säntis Malt Whisky	6.00	11.00
Gin	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 (Kaffeeglacé und Espresso)	9.50 / 13.50
Albishorn Cup (2 Kugeln Vanilleglacé, 1 Kugel Kaffeeglacé, mit Rahm und Appenzeller Rahmlikör)	15.50



## **Glace** (Preis pro Kugel)

Vanille  
Caramel  
Schokolade  
Jogurt  
Haselnuss  
Pistacches  
Stracciatella  
Cafe

4.50

## **Sorbet** (Preis pro Kugel)

Himbeer  
Mango

4.50

Noch besser mit Rahm

1.50

# Weinkarte



## Weissweine

	1dl	5dl	7.5dl
Fendant	6.00	24.50	
Seelentröpfli	5.50	22.50	
Federweisser	6.00	27.00	
Räuschling	6.00	27.00	
Roero Arneis (Italien)	7.00		43.00
Heida (Wallis)			48.00

## Rosé

Oeil-de-Perdrix	6.00	26.50	
Rose im Tonkrug		29.00	
Rosalie Syrah (Frankreich)			43.00

## Rotweine

Seelentröpfli Pinot Noir	6.00	24.50	
Merlot Ticino (Schweiz)	6.50		39.50
Primoduca Primitivo (Italien)	7.00		43.00
Zweigelt	7.50		49.00
Cerro Anon (Spanien)			62.00

