

**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 klein	9.00
Tagessuppe gross	13.50
	
Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	11.50
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	9.50
	
Albhorn Bio Käse Portion (150 g, mit Feigenchutney und Butter)	18.50
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.
	
Kleines Frühstück (1 Gipfeli o. 1 Scheibe Brot, mit Konfitüre und Butter inkl. 1 Heissgetränk)	8.50

# 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
Kalbbratwurst 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
Pouletknusperli und Cocktailsauce mit Pommes frites	23.50
Pouletknusperli und Cocktailsauce mit Salatgarnitur	25.50
Rösti mit Speck und Spiegelei	22.50
Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	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

5dl

Eptinger mit Kohlensäure

5.00

Eptinger ohne Kohlensäure

5.00



## Süßgetränke

5dl

Shorle

6.00

Focus Care Mirabell-Rhabarber

6.00

Focus Active Ananas-Mango

6.00

Coca-Cola

6.00

Coca-Cola Zero

6.00

Rivella Rot

6.00

Rivella Blau

6.00

Pepita Citro

6.00

Pepita Orange

6.00

# Getränke

## Im Offenausschank

	3dl	5dl
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
Shorle	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
Focus Care Mirabell-Rhabarber	6.00	
Focus Active Ananas-Mango	6.00	
Coca-Cola Zero	6.00	
Rivella Blau	6.00	
Pepita Citro	6.00	
Pepita Orange	6.00	

# Getränke

## Apfelwein

5dl

Möhl klar oder trüb

7.00

Möhl klar oder trüb alkoholfrei

7.00



## Appenzeller Bier

3.3dl

5dl

Holzfassbier

6.00

Quöllfrisch hell

6.50

Quöllfrisch naturtrüb

7.00

Säntis Kristall

5.50

Schwarzer Kristall

6.00

Weizen Appenzeller

7.50

Vollmond Bio

6.00

Quöllfrisch alkoholfrei

5.00

Bschorle

5.00

(Alkoholfreies Apfel/Birnen Bier)

Zitronenpanache

5.50

# Kaffee und Tee

Café Crème, Espresso	4.50
Milchkaffee, Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	6.00
Doppelter Espresso	6.50
Schoggi / Ovomaltine kalt oder warm	5.00
Schoggi Mélange (mit Schlagrahm)	6.50
Ingwer-Bio-Punsch	6.50
Punsch (Orangen, Rum alkoholfrei, ...)	5.00
Albishorn Kafi mit Schuss (Whisky Säntis Cream)	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	8.50
San Bitter	5.50
Spritz Apple Cider	8.00



## Spirituosen

	2cl	4cl
Alte Zwetschgen	4.00	7.00
Alte Williams	4.00	7.00
Marc (Grappa)	4.00	7.00
Appenzeller	4.00	7.00
Baileys	4.00	7.00
Kirschlikör	4.00	7.00
Keiser Whisky	6.00	11.00
Säntis Malt Whisky	6.00	11.00
Säntis Malt Cream	5.00	9.00



# Dessert-Träume

## Zum Geniessen

Selbstgemachte Nussstangen	5.00
Wählen Sie vom Kuchenbuffet	6.50
Meringues und Rahm mit einer Kugel Vanilleglace	11.50
Eiskaffee (Kaffeeglacé und Espresso)	9.50 / 13.50
Albishorn Cup (2 Kugeln Vanilleglacé, 1 Kugel Kaffeeglacé, mit Rahm und Whisky Sântis Cream)	13.50



## **Glacé** (Preis pro Kugel)

4.50

Caffè

Caramello

Cioccolato

Jogurt

Nocciola (Haselnuss)

Pistacchio Bronte

Stracciatella

## **Sorbett** (Preis pro Kugel)

4.50

Frutti di Bosco (Waldbeere)

Mango

Noch besser mit Rahm

1.50