

ALPWIRTSCHAFT

Steigadä

HOCH-YBRIG

# Speisen

## VORSPEISEN / KALTE SPEISEN

### **Wintersalat**

Blattsalat mit Rüebli, Mais, Kernen und Haussauce 9.50

### **Hüttensuppe**

frag unser Team, was die Küche heute zubereitet 9.50

### **Sandwich** reich gefüllt mit:

Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse 7.50

## **ALPBRÄTTLI**, zum selber schneiden

**Bergkäse mit Brot** 16.00

**Salsiz und Bergkäse mit Brot** 18.00

**Speck am Stück mit Brot** 18.00

## **STEIGADÄ HITS**

### **Steigadä-Schnäggä**

Rindsfiletmöckli im Schneckenpfännli mit Kräuterschaum  
dazu Brot 23.50

dazu Bratgummeli oder Salat 29.50

### **Raclette**

Schweizer Klassiker mit Gurken und Silberzwiebeln  
auf Brot oder mit Gummeli 15.50

### **Bratgummeli**

unsere von Hand geschnittenen Bratkartoffeln 10.50

## VOM HOLZKOHLEGRILL

### **Steigadä-Steak**

Schweins-Halssteak mit Kräuterbutter  
dazu Bratgummeli oder Salat 23.50

### **Steak vom Nierstück**

Schweins-Nierstück mit Kräuterbutter  
dazu Bratgummeli oder Salat 25.50

### **Buureschüblig**

saftige Räucherwurst der Metzgerei Keller, Gross  
dazu Brot 15.50  
dazu Bratgummeli oder Salat 21.00

## SÜSSES

### **Apfelstrudel**

mit Vanillesauce und Schlagrahm 9.50

### **Früchtewähe** mit Schlagrahm

frag unser Team was heute frisch gebacken wurde 7.00

### **Nussstange**

ob zum Znüni oder als Dessert, äs hed solangs hed... 3.50

### **Kägifret / Biberli**

Schweizer Tradition 3.00

Fleischherkunft: Schweiz und Irland

Alle Speisen inkl. MwSt. und in Schweizer Franken.  
Für Karten- und Twintbezahlung berechnen wir Fr. 2.00.

# Getränke

## APÉROS

Aperol Spritz		10.50
Prosecco	10cl	7.50
gespritzter Weisswein süss oder sauer		9.50
Martini weiss	4cl	7.50

## DURSTLÖSCHER

Mineral, Cola, Sprite, Eistee, Rivella	30cl	4.70
Cola Zero	33cl	5.30
Mineral ohne Kohlensäure	33cl	5.00
Red Bull	25cl	5.50

## BIER und MOST

Feldschlösschen offen	30cl	4.70
Panaché, Henaché	30cl	4.70
Schlossgold alkoholfrei	33cl	5.30
Ramseier klar mit oder ohne Alkohol	49cl	6.50

## GEMIXT

Gin Tonic	4cl	12.50
Whisky oder Rum Cola	4cl	10.50
Flying Hirsch	2.5cl	6.50
Vodka: weiss, rot, grün, schwarz	4cl	
gemischt mit Mineral deiner Wahl		10.50

Alle Getränke inkl. MwSt. und in Schweizer Franken.  
Für Karten- und Twintbezahlung berechnen wir Fr. 2.00

## ZUM AUFWÄRMEN

Kaffee Crème, Espresso		4.70
Kaffe mélange mit frischem Schlagrahm		5.70
Tee: Hagebutten, Pfefferminze, Schwarztee		4.50
Punsch: Apfel, Orange, Rum		4.50

## ... UND MIT SCHUSS

Kaffee fertig		
Zwetschgen, Träsch, Chrüter	3cl	6.30
Kirsch, Honigchrüter, Williams	3cl	6.50
Kaffee Chriesi mit Kirsch und Süsskirschen	3cl	6.80
Kaffee Steigadä im Chacheli ohne Schlagrahm	4cl	7.50
Kaffee mit Schlagrahm und Schuss:		
Schümli-Pflümli, Baileys, Amaretto	3cl	7.50
Tee Rum / Rumpunsch	3cl	6.50
Jägertee		6.50
Tee Chrüter, Holdrio, Häxli	3cl	6.50

## EINÄ GAD NU

Grappa	4cl	6.50
Grappa Amarone	4cl	9.50
Corretto Grappa		6.50
Flämmli Espresso mit Williams		8.50
Williams, Kirsch	4cl	6.50
Vieille Prune, Vieille Poire	4cl	8.50
Appenzeller mit Eis	4cl	7.50
Baileys mit Eis	4cl	7.00
Rémy Martin	4cl	12.00
Cognac	4cl	8.50
Whisky mit Eis	4cl	8.50
Shots was di grad glusched...		
Jägermeister, Honigchrüter, Hüttenschnaps ...	2cl	5.00

# Wein

## OFFENE WEISSWEINE

<b>Féchy Trait d'union</b> La Côte, Schweiz Chasselas	10cl	5.00
<b>Cuvée Testuz</b> Lavaux, Schweiz Chasselas	10cl	7.00
<b>Dézaley l'Arbalète</b> Dézaley, Schweiz Chasselas	10cl	7.00
<b>Pinot Grigio, Vigna Dogarina</b> Venezia, Italien Pinot Grigio	10cl	6.50

## OFFENE ROTWEINE

<b>Pfungener AOC, Rubin vom Multberg</b> Pfunggen, Schweiz Regent	10cl	5.50
<b>Ripasso Sartori Regolo</b> Ripasso Valpolicella, Italien Corvina Veronese	10cl	6.50
<b>Baron de Ley Rioja Reserva</b> Rioja, Spanien Tempranillo	10cl	6.50
<b>Terres Domaine de la Baume</b> Pays d'Oc, Frankreich Syrah, Cabernet-Sauvignon, Viognier	10cl	8.00

## SCHAUMWEINE

<b>Prosecco Collge Extra Dry</b>	75cl	49.00
Conegliano-Valdobbiadene, Italien Glera		
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>	20cl	29.50
Champagne, Frankreich	37.5cl	41.00
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	75cl	82.00

## WEISSWEINE

<b>Féchy Trait d'union</b>	50cl	23.00
La Côte, Schweiz Chasselas		
<b>Magistrale Epesses</b>	50cl	25.00
Epesses, Schweiz Chasselas		
<b>Aigle les Murailles</b>	70cl	49.00
Aigle, Schweiz Chasselas		
<b>Heida Grand Métral</b>	70cl	59.00
Wallis, Schweiz Sauvignon Blanc		
<b>Pinot Grigio, Vigna Dogarina</b>	75cl	45.00
Venezia, Italien Pinot Grigio		
<b>Beringer</b>	75cl	49.00
California, USA Chardonnay		

Alle Getränke inkl. MwSt. und in Schweizer Franken.  
Für Karten- und Twintbezahlung berechnen wir Fr. 2.00.

## ROTWEINE

### SCHWEIZ

<b>Pfungener AOC, Rubin vom Multberg</b>	75cl	42.00
Pfungen		
Regent		

### SPANIEN

<b>Baron de Ley Rioja Reserva</b>	75cl	49.00
Rioja	500cl	370.00
Tempranillo		
<b>Crianza Tinto Pesquera</b>	75cl	49.00
Ribera del Duero		
Tempranillo		
<b>Mauro</b>	75cl	78.00
Castilla y León	150cl	164.00
Tinto Fino, Syrah		
<b>Cosecha Hacienda Monasterio</b>	75cl	84.00
Ribera del Duero		
Tinta del Pais, Cabernet Sauvignon		
<b>Aalto</b>	75cl	87.00
Ribera del Duero	150cl	187.00
Tinto Fino		



## ITALIEN

<b>Ripasso Sartori Regolo</b>	75cl	49.00
Ripasso Valpolicella, Verona Corvina Veronese		
<b>Masi Amarone Classico</b>	75cl	69.00
Amarone Valpolicella, Verona Corvina, Rondinella, Molinara		
<b>Sensi Sabbiato Bolgheri</b>	75cl	52.00
Bolgheri	150cl	109.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese		
<b>Le Volte Ornellaia</b>	75cl	56.00
Toscana Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon		
<b>Le Difese, Tenuta San Guido</b>	75cl	59.00
Toscana Cabernet Sauvignon, Sangiovese		
<b>Guidoalberto, Tenuta San Guido</b>	75cl	72.00
Toscana Cabernet Sauvignon, Merlot		
<b>Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti</b>	75cl	92.00
Piemont Barbera		
<b>Primitivo di Manduria, Trecenti</b>	75cl	49.00
Apulien Primitivo		

## FRANKREICH

<b>Côtes de Thongue, L. Matairie</b>	75cl	47.00
Langue-Roussillon Marselan		
<b>Terres Domaine de la Baume</b>	75cl	58.00
Pays d'Oc Syrah, Cabernet-Sauvignon, Viognier		
<b>Château Phélan Ségur</b>	75cl	86.00
Saint-Estèphe, Bordeaux Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Petit Verdot		
<b>Château la Confession</b>	75cl	92.00
Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux Merlot, Cabernet Franc		
<b>Château Mazeyres</b>	75cl	94.00
Pomerol, Bordeaux Merlot, Cabernet Franc		
<b>Château La Gurgue</b>	75cl	98.00
Margaux, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		