-lich willkommen!

Kulinarische Highlights Sommer 2016

15. April - 4. Juni	:	Tête-à-tête - genussvolles Abendessen zu zweit
15. April - 4. Juni	:	Jeden Samstag Schwarzwaldalp-Zmorgebüffet
5. Juni - 18. August	:	Gesund durch die Sommerabende - leichte Gaumenfreuden mit Fleisch und Salat
19. August - 22. Oktober	:	Wild-Chinoise à discretion
26. August	:	Bier-Abend mit Eichhof Boutique Bieren
30. September	:	Wildgenuss-Abend
14. Oktober	:	Wildgenuss-Abend mit Weinbegleitung durch Philippe Ritschard, Ritschard Weine Interlaken

Öffnungszeiten Sommersaison 2016

15. April - 20. Mai	:	Freitag - Sonntag sowie alle Feiertage geöffnet
21. Mai - 23. Oktober geöffnet	:	Sommersaison mit Postautobetrieb - täglich
Mitte Dezember	:	Start Wintersaison

Hotel-Pauschalen inklusive freier Postautofahrt im Sommer!

Weitere Informationen finden Sie unter www.schwarzwaldalp.ch oder rufen Sie uns an!

Tageskarte

11:00 – 17:00 Uhr

Knackiges aus dem Garten

Bunter Blattsalat wahlweise mit…

… gerösteten Kernen und Hausdressing	8.50
… Hobelkäsespäne von Schwarzwaldalp	12.00

Hausgemachtes aus dem Suppentopf

Tagessuppe gemäss Angebot	8.50
… zusätzlich mit Schwarzwaldalp-Käse	+ 5.00
… zusätzlich mit 1 Schweinswurst	+ 5.00

Plättli

Wetterhorn-Plättli Trockenfleisch, Speck, Landrauchschinken, Gumpesel, Schwarzwaldalp-Hobelkäse	26.00
Wellhorn-Rollen Gehobelter Alpkäse der Schwarzwaldalp	18.00
Weisse Spinne - Grindelwalder Brie mit Oliven, Dörrtomaten und Chorizo-Wurst	19.00
Gerne erhalten Sie auf Wunsch mehr Brot, p. Portion	+ 1.50

Hauptgänge

Schweizer Fleisch

Schweinssteak	25.00
T-Bone Steak (Rind) mit Entrecôte und Filet, 520gr.…	46.00

- serviert mit Pfefferbutter à la maison und Blattsalaten an Hausdressing

… zusätzlich mit frittierten Kartoffelschnitzen	+ 5.00

Sager-Zmittag
Käseschnitte mit Meiringer Raclettekäse, Vorderschinken, Zwiebeln und Spiegelei (leicht alkoholhaltig) 21.00

Risotto mit Eierschwämmli
und Gemüsegarnitur 21.00

Beachten Sie unseren Wochenhit!
Es hed solangs hed

Gerne empfehlen wir uns für Taufen, Konfirmationen, Geburtstage, Hochzeiten, Familienfeste, Vereinsausflüge, Geschäftsseminare und weitere Events! Verlangen Sie unsere Menüvorschläge und Offerte!

Kleines für Zwischendurch

1 Paar **Schweinswürste** (250gr) der Metzgerei Nussbaum mit Brot	12.50
Frittierte **Kartoffelschnitze**	8.50
Sandwich mit knusperigem Ruchbrot Vorderschinken, Salami oder Alpkäse gemischt	 7.50 8.00
Ofenfrisches **Nuss-Kartoffelbrot Sandwich** mit Alpkäse oder Grindelwaldner Brie, Salatblättern und Tomatenscheiben	9.00
Grosses **Oliven-Tomaten-Baguette,** gefüllt mit Landrauchschinken, Hobelkäse und Salatblättern	11.00

Unsere Sandwiches werden alle mit Kräuter-Frischkäse bestrichen.

Kinderkarte

Kindersalat (Blattsalat)	5.00
Pasta Teller Rindfleischravioli an Tomatensauce	10.00
Wurst-Teller Cervelat mit frittierten Kartoffelschnitzen	10.00
Reis-Teller Risotto mit Eierschwämmli und Gemüse	10.00
Himbeersirup, 2dl	1.00
Extra-Gedeck	3.00

Kalte Getränke

Hausgemachter **Ice Tea**	2dl 3dl 5dl 10dl	3.00 4.00 5.00 10.00
Offenausschank Elmer Mineral, Elmer Citro, Sinalco Orange, Sinalco Cola, Sinalco Ice-Tea, Ramseier-Schorle, Rivella rot, Rivella blau Orangensaft	2dl 3dl 5dl 15dl	3.00 3.60 4.80 12.00
5dl PET Sinalco-Cola zero / Rivella grün	5dl	4.80
Quellwasser, pro Glas	3dl	2.50

Warme Getränke

Kaffee Creme, Espresso		3.80
Milchkaffee		4.00
Ovomaltine, Caotina (dampferhitzt)	2dl	3.80
Tee Pfefferminz, Schwarztee, Hagebutte, Lindenblüte, Eisenkraut, Grüntee, Roibusch, Abendkräuter		3.80
Cheli, Zwetschgen-, Kräuter-Luz, Kaffee Fertig	2cl	5.00
Schwarzwald Kaffee (Rahmlikör 18%)	4cl	6.50
Schümli-Pflümli	3cl	6.50

Bier + Most

Offenausschank Eichhof Lager, Panache, Hennache	2dl 3dl 5dl	3.20 4.00 5.20
Eichhof Lager, Flasche	5dl	5.20
Eichhof Radler trüb, Flasche	3.3dl	4.50
Eichhof Lager alkoholfrei, Flasche	3.3dl	4.50
Appenzeller Weizenbier	5dl	6.50
Erdinger Weizenbier, alkoholfrei	5dl	6.50
Ramseier „Suure Moscht", alkoholhaltig (4%)	5dl	5.00

Apéro's + Schaumweine

Appenzeller	29%	4cl	6.00
Campari	23%	4cl	6.00
Martini, weiss	15%	4cl	6.00
Saisonales Hausapéro			7.00
Cüpli Prosecco		1dl	6.00
Cüpli mit hausgem. Schlüsselblumensirup		1dl	7.00
Prosecco DOC Extra Dry Brioso *feine Perlung, frische, animierende Aromen von Äpfeln und Birnen, angenehme Fülle, rund und elegant*		7.5dl	36.00
Rimuss Secco (alkoholfrei), Flasche		2dl 7.5dl	7.00 24.00

Weissweine

Schweiz

Sager-Wein - Johannisberg, Caves du Paradis *Muskulös, kräftiges Fruchtaroma, riecht nach Mandeln, harmonisch und rund – unser Hauswein*		1dl 5dl	5.00 21.00
Chasselas, Domaine du Prieuré, Cave de la Côte, Lapalud, Etoy *blumig, mit Noten von weissen Früchten, angenehm und ausgewogen, süffig - ideal zum Apéro*	2014	7dl	32.00
Petite Arvine du Valais AOC Hospices de Salquenen, Salgesch *Aromen von reifen Früchten, sehr schöne, reife Säure, mit lieblichem Abgang*	2014	5dl	28.00
Petite Arvine Cave St-Pierre, Chamoson *Elegante Aromen, mit Noten von Südfrüchten, langes, geprägtes Finale.*	2014	7.5dl	43.00
RxS – Riesling Silvaner Markus Stäger, Maienfeld *frische Säure mit leichter Restsüsse - Muskat, exotische Früchte und eine mineralische Note*	2014	7.5dl	41.00
Seyval blanc Weinkellerei GVS, Schaffhausen *cremiger Körper, geschmeidig mit feinem Aroma und guter Säurestruktur*	2013	7.5dl	43.00

Roséwein

La Lumaca – Blanc de Noir rosé Stadler, AOC Aargau *exquisiter aus Pinot Noir Traube weiss gekelterter Wein, süffig und mundig – eine Rarität!*	2014	7.5dl	42.00

Spanien

Rueda DO Bodegas Aura, Verdejo *intensive Aromen von Grapefruit und tropischen Früchten wie Ananas, Mango und Passionsfrucht*	2014	7.5dl	35.00

Rotweine in kleinen Flaschen

Schweiz

Dôle du Valais Riem Daepp *Assemblage von Gamay und Pinot Noir - leicht, frisch, fruchtig, geschmeidig, gehaltvoll und elegant*		1dl 5dl	5.00 21.00
Cornalin du Valais „Sélection" Riem Daepp *Zu 100% ein Walliser! Cornalin ist eine der ältesten im Kanton angepflanzten Rebsorten, ein wahrhafter Schatz aus dem Walliser Erbe.*	2014	5dl	25.00
Noces de Rubis, Nobles Cépages Claude et Jacques Lapalud, Etoy *Assemblage aus 11 verschiedenen Trauben aus Lapalud's eigener Zucht. Körperreich, nach kandiertem Steinobst riechend*	2013	5dl 7dl	28.00 39.00

Italien

Barbera d'Asti Superiore 'Monticello' Tenute Neirano, Casalotto di Mombaruzzo *100% Barbera - in der Nase sehr komplex nach Pfeffer, Vanille und hellem Tabak, im Gaumen sehr gut strukturiert und ausgewogen*	2011	5dl	23.00
Amarone della Valpolicella Villa Angelo, Veneto *70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara kräftiger, körperreicher Wein mit dezenten Dürrobstnoten*	2011	5dl	36.00

Spanien

Rioja Crianza DOCa 'Capitoso' Bodegas Altanza SA, Fuenmayor *100% Tempranillo, trocken, die Nase erinnert an Zwetschgen und Pflaumen, samtig weich, mit gut eingebundener Säure und angenehm im Abgang.*	2011	5dl	22.00

Rotweine aus der Schweiz

Schweiz

Noces de Rubis, Nobles Cépages Claude et Jacques Lapalud, Etoy *Assemblage aus 11 verschiedenen Trauben aus Lapalud's eigener Zucht. Körperreich, nach kandiertem Steinobst riechend*	2013	5dl 7dl	28.00 39.00
Malbec AOC Hallau Weinkellerei GVS, Schaffhausen *dunkles Kirschrot, Noten von schwarzen Früchten, Brombeere und Mandeln, schöner, runder Wein mit Fülle*	2013	7.5dl	48.00
Pinot Noir „Barrique" Zizers Nüesch, Bündner Rheintal *dichtes rubinrot, dezent-aromatischer Duft von reifen roten und blauen Beeren, Gewürzen und Lakritze, ausgewogene Struktur mit weichen Gerbstoffen, füllig und elegant*	2011	7.5dl	54.00
Humagne Rouge Cave St-Pierre, Chamoson *dunkles rubinfarbenes Kleid, Fruchtaromen nach Heidelbeeren und wilden Brombeeren, harmonische Tanninstruktur, fein und rassig in seiner Art*	2013	7.5dl	44.00
Zweigelt Chanton Weine, Visp *Ausgeprägt fruchtig, würzig und durftet nach Beerenfrüchten. Der Zweigelt ist ein voller kräftiger Rotwein mit ansprechender Säurestruktur. Mit dem Alter wird der Wein milder, weicher und samtiger.*	2012	7.5dl	60.00
Merlot „La Rocà" Zamberlani, Piotta *fruchtiger Wein mit Aromen von Brombeeren und Pflaumen, welche von einer Würze unterlegt werden*	2012	7.5dl	52.00

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Rotweine aus Europa

Italien

Salice Salentino DOC „Quattro Venti”, Colle al Vento, Puglia *Negroamaro und Malvasia nera- besonders vollmundig mit Aromen von Rosen, Erdbeeren, reifen Pflaumen, mit einer leichten Gewürznote.*	2013	7.5dl	36.00
Puglia rosso „Forte Elerone” Azienda Provinco, Rovereto, Apulien *Primitivo, Aglianico, Negroamaro - intensive rubinrote Farbe, fruchtig, reich und vollmundig, mit Aromen von schwarzen Beeren*	2011	7.5dl	39.00
‘Peàn’ Bolgheri Rosso DOC Franco Batzella, Carducci, Toscana *Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%, 12 Monate in Barriques gelagert, rund und körperreich mit starker Frucht, geschmeidiges Tannin und ein Hauch von Zimt*	2010	7.5dl	49.00
Sito Moresco Langhe DOC Angelo Gaja, Barbaresco *35% Nebbiolo, 35% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon - Vereinigt die Komplexität des Nebbiolo mit der Finesse und der Geschmeidigkeit des Merlot und Cabernet Sauvignon. Feiner Duft von roten Beeren, eleganter Stil mit Kraft und guten Tanninen*	2013	7.5dl	65.00
‘Rampaniuci’ Falerno del Massico DOC Viticoltori Migliozzi, Casale di Carinola *Aglianico 70%, Piedirosso 20%, Primitivo 10%, dunkle kirschrote Farbe, intensive und charaktervolle Nase, Aromen von reifen Beeren, blumige und würzige Nuancen, dezente Süssholznoten, sehr kräftig, gehaltvoll und stoffig,*	2008	7.5dl 15dl	63.00 121.00

Spanien - Mallorca

‘Collita de Fruits’ Callet Armero y Adrover, Felanitx *Saubere und helle Aromen von guter Intensität, holzige Noten von reifen roten Früchten (Johannisbeere, Himbeere) und Gewürzen*	2012	7.5dl	50.00

Edel-Destillate

Vieille Poire, Studer	36%	4cl	9.00
Vieille Prune, Studer	42%	4cl	9.00
Vieille Pomme Grafensteiner, Studer	36%	4cl	9.00
Grappa Elisi, Berta	43%	2cl	7.00
Grappa di Nebbiolo, Marco Bonfarte	40%	2cl	7.00
Grappa di Amarone, Villa Girardi	43%	2cl	9.00
Honigkräuter von Appenzeller	35%	4cl	7.00
Talisker Single Malt 10yrs	45.8%	4cl	10.00
Glenkinchie Single Malt 12yrs	43%	4cl	10.00
Cragganmore Single Malt12yrs	40%	4cl	10.00
Oban Single Malt 14yrs	43%	4cl	12.00
Dalwhinnie Single Malt 15yrs	43%	4cl	13.00
Lagavulin Single Malt 16yrs	43%	4cl	13.00

Spirituosen

Kernobstbrand, Räber	45%	2cl 4cl	4.20 6.40
Zwetschgenbrand, Räber Pflümli, Räber	40%	2cl 4cl	4.20 6.20
Kräuterbrand, Räber	41%	2cl 4cl	4.20 6.20
Kirschbrand, Räber	40%	2cl 4cl	4.20 6.20
Grappa, Räber	37%	2cl	4.20

Genuss für zu Hause

Gerne stellen wir Ihnen auf Vorbestellung (mind. 1 Tag vorher) eine Geschenktasche mit den nachfolgenden Artikeln Ihrer Wahl zusammen:

Alpkäse Schwarzwaldalp, pro 100gr.	pro kg	23.00
Amaretti	pro 100gr.	4.00
Apérobretzeli, salzig	pro 100gr.	7.00
Butterbretzeli, süss	pro 100gr.	7.00
Balsamico-Zwetschgen, eingelegt	pro Glas	9.00
Bienenhonig aus dem Haslital, pro Glas	250gr. 500gr.	9.00 14.00
Gumpesel – Haslitaler Trockenwurst	pro kg	42.00
Hirschwurst, hausgetrocknet	pro kg	42.00
Lachs, hausgeräuchert	pro kg	36.00
Salatsauce „Hausdressing", pro Flasche	5dl	6.50
Sirup von handgepflückten Schlüsselblumen	2dl	7.00
Weisswein "Säger-Wein", Johannisberg, 5dl	5dl	15.00
Sagibrättli, diverse		ab 16.00
Geschenkgutscheine, Beträge frei wählbar		

Haben Sie etwas anderes bei uns probiert und möchten es nun auch zu Hause geniessen? Fragen Sie uns einfach!