



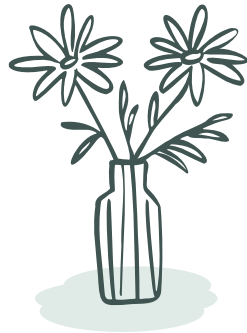
ESSEN & TRINKEN

WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT, WIR WÜNSCHEN DIR EINEN GENUSSVOLLEN AUFENTHALT.

**Wir akzeptieren Barzahlung,
Kredit- und Debitkarten, Twint.**

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich
in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

Bei Fragen bezüglich Inhaltsstoffen und
Allergenen kannst Du Dich gerne an unser
Personal werden.



SCHÖN, BIST DU DA

Hier oben, wo die Luft klarer ist und die Herzen leichter sind, servieren wir nicht nur gutes Essen, sondern auch ein Stück Heimat.

Umgeben von der idyllischen Bergwelt laden wir Dich ein, kulinarische Traditionen unserer Region zu erleben. In unserer Küche verwenden wir überwiegend lokale Produkte und zaubern daraus authentische, bodenständige Gerichte.

Nimm Platz, lass Dich verwöhnen und genieße den Geschmack der Berge!

SALZIGE UND SÜSSE SPEISEN

Zu unseren Suppen, Salaten
und Apéroplättlis servieren
wir Dir frisches Brot.



SUPPEN & SALATE

Gerstensuppe mit oder ohne Speck

13.00 | 15.00

Tagessuppe (auch vegan möglich)

9.50

Tagessuppe mit Schweinswurstli

14.50

Gulaschsuppe

18.50

Gulaschsuppe vegetarisch

15.00

Kleiner grüner Salat

7.50

Marktsalat mit Gemüsestreifen, Kernen und Crôutons

11.50

APÉROPLÄTTLI

Alpkäsevariation mit Feigensenf, Chutney und Birnenbrot

19.00 | 26.00

Gitschener Hobelkäseteller

12.00 | 19.00

Urner Trockenwurst zum Selberschneiden

14.50

Gitschenerbrättli mit verschiedenen Käse- und Fleischvariationen
Chutney, Feigensenf und Nüsse

24.50 | 29.50

SANDWICHES

Fleisch Schinken oder Salami, Frischkäse

9.00

Vegetarisch Alpkäse, Frischkäse

8.50

Vegan Aufstrich, Antipasti und Kräuter

9.00

Fleischdeklaration

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

HERZHAFTE SPEISEN

Knusprige Rösti mit Alpkäse und Spiegelei

24.00

Knusprige Rösti mit Alpkäse, Spiegelei und Speck

26.00

Knusprige Rösti mit Bauernbratwurst und Zwiebelsauce

29.00

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus

24.00

Käsefondue (ab 2 Personen, 5 Std. im Voraus bestellen)

26.00, à 250 g pro Person

Äplerbratwurst mit Käsefüllung, Brot und Senf

12.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Würstli mit Brot und Ketchup

5.00

Tagessuppe mit Würstli und Brot

8.00

Käsespätzli mit Apfelmus

11.00

Kugel Glacé (Vanille, Schokolade)

3.00



**Zu jedem Menü
gibt's ein Kindersirup
gratis dazu.**

SÜSSE FREUDE

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

10.00 | 11.00 mit Schlagrahm

Meringue vom Klosterhof mit Vermicelles

11.50 | 12.50 mit Schlagrahm

Meringue vom Klosterhof mit Vanilleglacé

10.50 | 11.50 mit Schlagrahm

Vanilleglacé mit heißen Waldbeeren

8.50 | 9.50 mit Schlagrahm

Eiskaffee mit Schlagrahm

10.50

Eiskaffee mit Baileys und Schlagrahm

13.50

**Tagesdessert
auf Anfrage**



LUNCHPAKET

Sandwich (Käse oder Fleisch), 1 Frucht, 1 Riegel oder kleines Gebäck

Marschtee (diesen füllen wir Dir gerne in Deine Flasche ab)

Das Lunchpaket muss bis 15.00 Uhr am Vortag bestellt werden.

12.00



**Auf Wunsch stellen
wir Dir gerne ein
Lunchpaket zusammen.**

KALTE UND WARME GETRÄNKE



Alle milchhaltigen
Getränke sind auch mit
Hafermilch erhältlich.

KALTE GETRÄNKE

Bergquellwasser still p.P. à gogo, zu Wein gratis	3.00	
Bergquellwasser mit Kohlensäure 50 cl 1 l	5.00	8.00
Knutwiler Mineralwasser 33 cl 1 l	4.50	9.50
Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl 1 l	4.80	10.50
Rivella rot und blau 33 cl 1 l	4.80	10.50
Apfelschorle 33 cl	4.80	
Thomas Henry Bitter Lemon 20 cl	4.80	
Thomas Henry Tonic Water 20 cl	4.80	
Kindersirup gratis		
Holunderblütensirup hausgemacht 30 cl 50 cl	4.50	6.00
Holunderblütensirup mit Mineral 30 cl 50 cl	4.80	6.50
Alpenkräutersirup Le Sirupier de Berne, 30 cl 50 cl	4.50	6.00
Alpenkräutersirup mit Mineral 30 cl 50 cl	4.80	6.50
Besser als Ystee Le Sirupier de Berne, 30 cl 50 cl	4.50	6.00
Besser als Ystee mit Mineral 30 cl 50 cl	4.80	6.50
Orangensaft 30 cl	4.80	
Beckenrieder Apfelwein trüb 4.5% 50 cl	6.20	

BIER

Appenzeller:

Quöllfrisch Lager hell 4.8%, 33 cl	4.80
Appenzeller Weizenbier 5.2%, Bügelflasche, 33 cl	5.20
Zitronen-Panaché 2.5%, 33 cl	4.80
Leermond alkoholfrei, 33 cl	5.20

Stiär Biär aus Altdorf:

Äs Hells 4.8%, 33 cl	6.00
Äs Dunkels 4.7%, 33 cl	6.20
Äs Wäizä 4.8%, 33 cl	6.20
Äs Stiärli Pale Ale, 3.8%, 33 cl	6.20

KAFFEE & CO.

Espresso	4.00	
Doppelter Espresso	5.80	
Kaffee Crème	4.50	
Cappuccino	4.90	
Milchkaffee	4.90	
Latte Macchiato	5.50	
Ovo kalt oder warm, kleine Ovo für Kinder	4.50	3.00
Schoggi kalt oder warm, kleine Schoggi für Kinder	4.50	3.00
Schoggi Mélange	6.00	
Kurkuma Latte – Goldene Milch	6.00	

TEE

Crowning's Tea aus dem Appenzell:

Earl Grey	4.50
Pfefferminztee	4.50
Verveinetee	4.50
Früchtetea	4.50
Hagebuttentea	4.50
Winterabendtee Zimt-Marzipan-Rum-Geschmack	4.50

Länggasstea aus Bern:

Assam Halmari indischer Schwarztee	5.50
Berner Rosen Früchte- & Blumenmischung	5.50
Ginger Lemon Ingwer, Zitrone	5.50
Edelweiss Kräutertea	5.50
Menthe du Maroc Marokkanische Minze	5.50
Chai Latte	5.80

PUNSCH

Apfelpunsch alkoholfrei	4.50
--------------------------------	------

MIT SCHUSS

Kafi Gitschenen Amaretto, 28%, 3 cl und Schlagrahm	9.50
Kafi Baileys Baileys, 17%, 3 cl und Schlagrahm	9.50
Schümli Pflümli Pflaumenlikör, 30%, 4 cl und Schlagrahm	9.50
Kafi Luz Zwetschgen, Kirsch oder Williams, 40 %, 4 cl	6.50
Flämmlli Espresso mit Williams, 42 %, 4 cl	11.00
Holdrio Hagenbuttentee mit Zwetschgenschnaps, 42 %, 2 cl	6.50
Seelenwärmer Pfefferminztee; Ingwerer, 24%, 4 cl, Honig	8.50
Winterträimli (saisonal) Glühmoscht mit Ingwerer, 24%, 4 cl	8.50
Glühwein (saisonal)	7.00

SPIRITUOSEN & LIQUERS

Grappa Amarone Paesanella 41%, 2 cl	7.00
Grappa Brunello 42 %, 2 cl	10.00
Grappa Nebbiolo 42 %, 2 cl	10.50
Grappoli Eichenfass Ur Brand, Altdorf, 43 %, 2 cl	14.00
Vieille Prune 42 %, 2 cl	8.50
Williams, Kirsch, Pflümli, Chrüter 40 %, 2 cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter 29 %, 2 cl	6.50
Ingwerer 24 %, 4 cl	7.50
Amaretto 28 %, 4 cl	7.50
Gin Urbrand aus Altdorf 45 %, 4 cl	12.00
Absinth Urbrand aus Altdorf 50 %, 4 cl	12.00
Whiskey Appenzeller Malt Himmelberg 43 %, 4 cl	13.00

APERITIFS UND LONGDRINKS

Prosecco Dry Veneto Paladin, 1 dl 75 cl	7.00	38.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	7.00	
Campari oder Campari Orange 25%, 4 cl	7.00	9.00
Gin Tonic 43%, 4 cl	13.00	
Rum Cola 38%, 4 cl	13.00	
Aperol Spritz Aperol 11%, Prosecco, Soda	11.00	
Campari Spritz Campari 25%, Prosecco, Soda	11.00	
Ingwerer Spritz Ingwerer 24%, Prosecco, Soda, Holunderblütensirup	12.00	

WEINE OFFEN

Weisswein offen:

Sauvignon Blanc (bio) Languedoc, FR 1 dl, 3 dl, 5 dl	6.00	16.00	25.00
Chardonnay Wallis, CH 1 dl, 3 dl, 5 dl	6.50	17.00	27.00

Rotwein offen:

Primitivo Luccarelli Puglia, IT 1 dl, 3 dl, 5 dl	6.00	16.00	25.00
Piacere Cave de Jolimont Waadt, CH 1 dl, 3 dl, 5 dl	6.00	16.00	25.00

Roséwein offen:

Piacere Cave de Jolimont Waadt, CH 1 dl, 3 dl, 5 dl	6.00	16.00	25.00
---	------	-------	-------

WEINE FLASCHEN

Weisswein Flasche:

Ur Wy Riesling Silvaner Altdorf Uri, CH 75 cl	56.00
Réserve Administrateur Heida Wallis, CH 75 cl	51.00
Pflüger Weisser Burgunder (bio), Pfalz, DE 75 cl	39.00

Rotwein Flasche:

Ur Wy Pinot Noir Riserva Altdorf Uri, CH 75 cl	59.00
Chateau Coulon-Sélection spéciale Carignan, Grenade, Syrah (bio) Languedoc, FR 75 cl	39.00
Ripasso Valpolicella superiore Ca Vendri, Verona, IT 75 cl	46.00
La Planta Ribera del Duero Tempranillo, Castilla León, SP 75 cl	39.00
Brivio Baiocco Merlot Tessin, CH 75 cl	39.00

Roséwein Flasche:

Ur Wy, Rosato Waadt, CH 75 cl	56.00
---	-------

GUTSCHEINE

Verwöhne Deine Liebsten mit einem schönen Bergwochenende, mit einem herzhaften Mittagessen, Abendessen oder einfach einem köstlichen Zvieri nach einer anstrengenden Wanderung. Bei uns kannst Du Wertgutscheine für einen Betrag nach Wahl kaufen. Die hübsche Gutscheinkarte senden wir Dir nach Zahlungseingang bequem nach Hause.

DEIN PERSÖNLICHER ANLASS

Bei uns kannst Du umgeben von der wunderschönen Natur in familiärer Atmosphäre Deinen persönlichen Anlass veranstalten. Geniesse die frische Bergluft, die herzliche Gastfreundschaft und die kulinarischen Köstlichkeiten unserer Küche. Lass uns gemeinsam Deinen besonderen Moment gestalten und unvergessliche Erinnerungen schaffen.

ÜBERNACHTEN

Ob im Doppel-, Einzelzimmer, Familien- oder Mehrbettzimmer, bei uns schläfst Du wie ein Murmeltier. Die Ruhe, der Duft nach Holz und die frische Bergluft, lassen Dich alle Alltagsorgen vergessen. Die bequemen Arvenbetten und das beruhigende Bimmeln der Kuhglocken lassen Dich tief und fest schlafen. Alle unsere Zimmer sind schlicht und mit viel Liebe eingerichtet.



**Du möchtest wissen, wie
man bei uns übernachtet?
Kein Problem, einfach
den QR-Code scannen.**

FONDUE

Kennst Du das wohlig-warme Gefühl gemeinsam mit Freunden an einem Tisch in der warmen Stube ein Fondue zu genießen? Auf Anfrage kannst Du für den Abend gerne einen Tisch reservieren (ab 4 Personen, 5 Std. im Voraus bestellen). Raclette bieten wir für bestimmte Anlässe an. Gerne informieren wir Dich über alle Details.
26.00, à 250 g pro Person | 15.00 für Kinder bis 16 Jahre

ABENDESSEN

Täglich kochen wir ein 3-Gang-Menü (mit oder ohne Fleisch), das wir Dir um 18.30 Uhr servieren. Das Abendessen kann auch von externen Gästen vorbestellt werden. Bei Allergien werden wir sicher eine gute Lösung finden, sofern wir mindestens einen Tag im Voraus Bescheid wissen.

3-Gang-Menü

43.00, vegi 38.00 | 20.00 Kinder bis 16 Jahre für Übernachtungsgäste
49.00, vegi 44.00 | 25.00 Kinder bis 16 Jahre für Tagesgäste

Kindermenü bis 16 Jahre

12.00



**Bei unserem Kindermenü
bekommst Du eine Portion
Pasta und ein Dessert.**

Berggasthaus Gitschenen

Gitschenen 1, CH-6461 Isenthal

+41 41 878 11 58

info@berggasthaus-gitschenen.ch

berggasthaus-gitschenen.ch