

„ Vorschpiis“ / „ Vorspeisen“ / „ Starters“

Blattsalat 'Unicum' Blattsalat ‚Unicum‘ (als Vorspeise) <i>Green salad from the region (side dish)</i>	CHF	9.80
Maiscrèmesoppe met Görry ond Kokos Maiscrèmesuppe mit Curry und Kokosnuss (als Vorspeise) <i>Corn cream soup with curry and coconut (side dish)</i>	CHF	11.80
Mais–Grogette ‚Unicum‘ met Chrüterquark Mais–Kroketten mit Kräuterquark (als Vorspeise) <i>Sweet corn croquettes and herb curd (side dish)</i>	CHF	9.80
‘Rütli–Täller’ met Walliser Trochefleisch ond Rohschenke	CHF	17.80
als Hauptschpiis	CHF	28.80
‚Rütli–Teller‘ mit Walliser Trockenfleisch und Rohschinken (als Vorspeise oder Hauptspeise) <i>Special smoked Swiss meat country style (side dish or main dish)</i>		

„Hauptschpiis“ / „Hauptspeisen“ /
„Main courses“

s'halbe **Heublueme–Güggeli** im Porzellan– CHF 24.80
Chörbli, fettarm met Chrütli im Ofe frösch zuebereitet,
met Lozärner Pain Copain–Brot, üsere Huussose
ond eme chline Blattsalot 'Unicum'
Halbes Hähnchen, fettarm mit Kräutern im Ofen frisch zubereitet,
mit Luzerner Brot, unserer Haussauce und einem
kleinen Blattsalat 'Unicum' (ca. 30 Minuten Wartezeit)
*Half a chicken, low in fat with herbs and prepared in our oven,
served with bread of Lucerne, our delicious house sauce and as a
starter a small green salad from the region (approximately
30 minute preparation time)*

s'halbe **Heublueme–Güggeli** im Porzellan– CHF 29.80
Chörbli, fettarm met Chrütli im Ofe frösch zuebereitet,
met **frittierte Händöpfel**, üsere Huussose
ond eme chline Blattsalot 'Unicum'
Halbes Hähnchen, fettarm mit Kräutern im Ofen frisch zubereitet,
mit Pommes Frites, unserer Haussauce und einem
kleinen Blattsalat 'Unicum' (ca. 30 Minuten Wartezeit)
*Half a chicken, low in fat with herbs and prepared in our oven,
served with French Fries, our delicious house sauce and as a
starter a small green salad from the region (approximately
30 minute preparation time)*

s'**Heublueme–Meschtchraterli** im Porzellan– CHF 37.80
Chörbli, fettarm met Chrütli im Ofe frösch zuebereitet,
met **Stanser Oberfallhändöpfel**, üsere Huussose
ond eme chline Blattsalot 'Unicum'
Zartes Stubenküken, fettarm mit Kräutern im Ofen frisch zubereitet,
mit frittierten Kartoffelecken, unserer Haussauce und einem
kleinen Blattsalat 'Unicum' (ca. 30 Minuten Wartezeit)
*Small delicate chicken, low in fat with herbs and prepared in our oven,
served with potato wedges, our delicious house sauce and as a
starter a small green salad from the region (approximately
30 minute preparation time)*

Heublume–Güggeli–Flügel met frittierte Häröpfel ond üsere Huussose Hähnchen–Flügel mit Pommes Frites und unserer Haussauce <i>Chicken Wings served with French Fries and our delicious house sauce</i>	CHF	26.80
Güggeli–Gordon Blö (380g) Botternudle ond Marktgmües Hähnchen–Cordon Bleu mit Butternudeln und Marktgemüse <i>Chicken cordon bleu with buttered noodles and market vegetables</i>	CHF	34.80
Grillierts Güggeli–Broscht–Schnetsel uf Marktgmües Grillierte Hähnchen–Brust–Schnitzel mit viel Marktgemüse <i>Grilled chicken breast escalope with a lot of market vegetables</i>	CHF	26.80
Güggeli–Cheese Börger met frittierte Häröpfel Hähnchen–Käse–Burger mit Pommes Frites <i>Chicken cheese burger with French Fries</i>	CHF	26.80
Rots Thai–Güggeli–Broscht–Görry met Basmati–Riis Rotes Thai–Hähnchen–Brust–Curry mit Basmati–Reis <i>Red Thai chicken breast curry with basmati rice</i>	CHF	34.80
E grossi Salotschössle met Isbärgsalot, Tomate, Gorke, Zweblereng, Schbrienz-Tschips ond brotnige Güggeli-Broschtschtreiffe Grosse Salatschüssel mit gebratenen Hühnerbruststücken <i>Our big salad with fried chicken breast</i>	CHF	27.80

„Fegi“ / „Vegetarisch“ / „Vegetarian“

Röschi ‘Unicum’ met Bärghäs, Tomate CHF 27.80
ond zwöi Schpiegeleier

Rösti ‘Unicum’ mit Bergkäse, Tomaten und zwei Spiegeleiern
*Swiss hash browns called Rösti with mountain cheese, tomatoes
and two fried eggs*

Tages–Fegi–Schmaus noch Aagebot, CHF 27.80

noch Originalrezäpt vo de Schwiizer (Hiltl Zöri)
ond de Dütsche (Buxs Mönche) Fegi-Pionier
Vegetarischer Tages–Hit nach Angebot
Daily vegetarian treat

„ Chäs–Fondü“ / „ Käse–Fondue“ /
„ Cheese Fondue“

ab 2 Persone i üsem Chässchtöbli, ab 2 Personen in unserer Käsestube,
for 2 persons or more in our cheese room

Eifachs **Bärgchäs–Fondü** met Lozärner Pain CHF 28.80 p.P.

Copain–Brot, Söüberzwebeli ond Gornischons

Einfaches Bergkäse–Fondue mit Luzerner Brot, kleinen Zwiebeln
und kleinen Gurken

*Our simple Swiss Mountain cheese fondue with bread of Lucerne, pearl
onions and gherkins*

s’beschte Fondü vo de Schwiiz, Moitié–Moitié CHF 34.80 p.P.

met Walliser Bärgchäs, **vom Maître Fromager**

Rolf Beeler, met Lozärner Pain Copain–Brot,

Söüberzwebeli ond Gornischons

Das beste Fondue der Schweiz vom einzigen Schweizer Maître

Fromager Rolf Beeler, mit Luzerner Brot, kleinen Zwiebeln

und kleinen Gurken

*The best Swiss cheese fondue ever from the only Swiss chief of cheese
Rolf Beeler with bread of Lucerne, pearl onions and gherkins*

Üse Fondü–Plausch ufem Rütli–Chrüz:

s’beschte Fondü vo de Schwiiz, ufem CHF 43.80 p.P.

Rütli–Chrüz serviert: Moitié–Moitié met

Walliser Bärgchäs, **vom Maître Fromager**

Rolf Beeler, met Lozärner Pain Copain–Brot,

gschwelte Händöpfel, Bere–Schtöckli, Söüberzwebeli,

Gornischons ond feinem Walliser Trochefleisch

Das beste Fondue der Schweiz vom einzigen Schweizer Maître

Fromager Rolf Beeler, mit Luzerner Brot, Kartoffeln, Birnenstücken,

kleinen Zwiebeln, kleinen Gurken und edlem Walliser Trockenfleisch

*The best Swiss cheese fondue ever from the only Swiss chief of cheese
Rolf Beeler with bread of Lucerne, potatoes, pieces of pears, pearl
onions, gherkins and fine dried Swiss beef jerky*

*„Rütli–Chrüz“ / „Rütli–Kreuz“ /
„Rütli–Cross–Special“*

ab 2 Persone, ab 2 Personen, *for 2 persons or more*
nur am Obig, nur abends, *evening only*

Das esch de **gemeinsami Tesch–Schmaus:** CHF 63.00 p.P.

Das ist unser gemeinsamer Tisch–Plausch:
Joint treat at the table:

Zerscht es Welcome–Bier oder es Welcome–Cüpli, denn e chline Blattsalat ‚Unicum‘ ond nochhär:
Flambierte Schpiess met Riesegrövette, Truthahnbrost (D), Rendsbäggli ond Gmüesschiibe, Gschmorti Schwiinshaxe, Olma–Chalbsbrotworscht, Heublueme–Güggelischänkel, Grillti Spare Ribs vom Seetaler Säuli, Rendshackbrote met eme Ei gföllt, Rots Thai–Güggeli–Brost–Görry, dezue geds au no:
als Biilag frittierti Härdöpfel, Maisgrogette, Basmati–Riis ond Marktgmües
als Sose BBQ, Huussose, Chrüterquark ond Fleisch–Jus

Zuerst ein Welcome–Bier oder ein Welcome–Prosecco, dann ein kleiner Blattsalat ‚Unicum‘ und danach:
Flambierter Spiess mit Riesencrevetten, Truthahnbrust, Rindsbacke und Gemüescheiben, Geschmorte Schweinshaxe, Olma–Kalbsbratwurst, Heublumen–Hähnchenschenkel, Gegrillte Spare Ribs, Rindshackbraten mit einem Ei gefüllt, Rotes Thai–Hähnchen–Brust–Curry, dazu gibt es noch:
als Beilage Pommes Frites, Mais–Kroketten, Basmati–Reis und Marktgemüse
als Sauce BBQ, Haussauce, Kräuterquark und Fleisch–Jus

*First a welcome beer or a welcome prosecco, followed by a small green salad from the region, then:
Skewer with tiger prawns, turkey breast, beef bottom round and slices of vegetables, flambéed smoked local pork knuckle, Olma veal sausage, chicken thighs hayflower style, grilled spare ribs from local pork, meat loaf filled with an egg, red Thai chicken breast curry, at that:
Side dishes: French Fries, sweet corn croquettes, basmati rice and market vegetables
Sauces: BBQ, house sauce, herb curd and meat juice*

„ Chender–Variante“ / „ Für Kinder“ / „ For our little guests“

Du chasch **fascht alles vo dere Charte uswähle** CHF 13.80
ond denn zaubertets d’Chochi ufe Tesch
Wähle ein Gericht (Ausnahmen) aus dieser Speisekarte aus und genieesse es
Tell the waiter what you like from our menu list and perhaps our chef will prepare it for you

„ Schläckereie“ / „ Süssspeisen“ / „ Sweet dish“

Garamellchöpfli met Schlagrahm CHF 9.80
Karamellpudding mit Schlagsahne
Caramel flan with whipped cream

Aprikose–Sorbet met Walliser Abricotine CHF 12.80
Aprikosen–Eis mit Walliser Aprikosenlikör
Sorbet of apricot with swiss spirit of apricot

Toblerone–Schoggi Mousse met Mandelkrokant CHF 14.80
Toblerone–Schokoladen Mousse mit Mandelkrokant
Toblerone–Chocolate Mousse with almond brittle

liskafi met Zoger Kersch ond Schlagrahm CHF 14.80
Eiskaffee mit Kirschlikör und Schlagsahne
Iced coffee with kirsch liqueur and whipped cream

liskafi met Schlagrahm CHF 11.80
Eiskaffee mit Schlagsahne
Iced coffee with whipped cream

Extrem feini **Doppelrahm– ond Sorbetglace**

Verschiedene Eissorten

Our special ice cream

Vanill, Schoggi, Ärdbeer, Espresso, Zwätschge–Sorbet, Zitrone–Sorbet,
Mango–Passionsfroit–Sorbet, Aprikose–Sorbet

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mokka, Zwetschgen, Zitrone, Mango–Passionsfroit,
Aprikose

vanilla, chocolate, strawberry, coffee, prunes, lemon, mango–passion fruit, apricot

pro Chogele	CHF	3.80
pro Kugel		
<i>each scoop</i>		

e chli Schlagrahm	CHF	1.80
Schlagsahne		
<i>whipped cream</i>		

**Unsere Küche ist von Dienstag bis Samstag jeweils
von 11.30 – 14.00 Uhr und von 17.30 – 22.00 Uhr für Sie geöffnet!**
*We are serving warm food from tuesday through saturday between
11.30 a.m. till 02.00 p.m. and 05.30 p.m. till 10.00 p.m.!*

Unser Fleisch stammt, ausser wo speziell vermerkt, aus Schweizer Tierhaltung.
Our meat is, unless otherwise stated, origin Switzerland.

Zusätzliches Gedeck: CHF 10.00 pro Person
Additional cover charge: CHF 10.00 per person

Alle Preise verstehen sich inkl. 8% MWSt.
All taxes are included.