

## Herzlich Willkommen im Pilgerhaus



## SCHEEN BISCH DUI -GAST- BI EYS!

**Sitzt du draussen im Garten oder willst einfach jetzt schon bestellen?**

Das kannst du mit dem Smartphone: Scanne einfach den QR-Code, der auf dem Tisch steht, und wähle von der Speise- und Getränkekarte aus, was du haben möchtest. Der Service bringt es an den Platz und kassiert auch ein.

Hoch über dem Engelbergertal liegt das Dorf Niederrickenbach – mit seiner Wallfahrtskirche, dem Kloster Maria Rickenbach und dem Pilgerhaus. Unser Haus hiess einmal Hotel Engel und war als Luftkur-Resort vor über 100 Jahren gebaut worden. Mittlerweile gehört es der Kapellstiftung Maria Rickenbach, die sich einsetzt für die Wallfahrt sowie sich um die Gottesdienste und die Seelsorge hier oben auf 1150 Metern über Meer kümmert.

Obwohl immer wieder renoviert und angepasst, braucht das Haus in wenigen Jahren eine umfassende Sanierung. Bis dorthin dürfen wir Sie, die Alpine Pop GmbH, bei uns im Hotel und Restaurant Pilgerhaus begrüßen. Wir, das sind Kim, Markus und Elmar, wollen mit Gastfreundlichkeit und einem überzeugenden Preis-Leistungs-Verhältnis Bergtouristen, Seminargäste und Ruhesuchende ansprechen. Gastronomisch setzen wir auf wirkliche Regionalität und Nähe zu kleinen Produzenten und Verarbeitern. Milchprodukte kommen aus Nidwalden ohne Umwege über ausserkantonale Verarbeitungs-zentren zu uns, Fleisch und Gemüse beziehen wir direkt aus der Nidwaldner Landwirtschaft, ergänzt mit wenigen Produkten aus den Nachbarkantonen.

Unsere Karte ist bewusst klein gehalten, um Ihnen stets Frische bieten zu können. Um dennoch Vielfalt bieten zu können, haben wir wechselnde Tagesgerichte und Menüs. Sonntagmittag servieren wir jeweils einen Braten.

Brot und Kuchen backen wir selbst hier oben.

Speziell hervorheben möchten wir den Freitagabend (Juli-Oktober), an dem wir offen haben und Euch verköstigen.

Die Luftseilbahn bietet danach eine Rückfahrt ins Tal an.

Kim, Markus, Elmar & das ganze Pilgerhaus-Team

## Pilger-Menü

### Tagessuppe

\*\*\*

### Kleiner bunter Salat

\*\*\*

### BIO-Schweins-Cordon-Bleu vom Uelihof (150gr)

Pommes Frites und Nidwaldner Gemüse

oder

### Käsespätzli mit Bleikikäse und Gemüse

\*\*\*

### kleines Tagesdessert

45  
Vegi 39

## SALATE

**klein**      **gross**

**Blatt-Salat** an Birnel-Senf-Sauce      10      15

**Bunter gemischter Salat** an Birnel-Senf-Sauce      12      17

**Kleiner grüner Menüsalat**      5.5

**Kleiner gemischter Menüsalat**      7  
an Birnel-Senf-Sauce

## VORSPEISEN

**Tages- Gemüsesuppe**      8      13

**Rinds-Trockenfleisch-Carpaccio**      16      29  
BIO-Fleisch von Hiäsigs, Grafenort NW  
mit Demeter Olivenöl und Sbrinz

## BRÄTTLI

**Pilger-Brett**      33  
Nidwaldner BIO-Rinds-Trockenfleisch von Hiäsigs, Grafenort  
BIO-Thymian-Rinds-Trockenwurst vom Hof Neufallenbach  
Alpkäse und Sbrinzmöckli, Gemüse garnitur und hausgemachtes Brot

**Grafenort-Brett**      29  
Nidwaldner BIO-Rinds-Trockenfleisch von Hiäsigs, Grafenort  
BIO-Thymian-Rinds-Trockenwurst vom Hof Neufallenbach  
Gemüse garnitur und hausgemachtes Brot

**Äpler-Brett**      25  
Alpkäse, Stanser Chälärugeli und Sbrinzmöckli  
Gemüse garnitur und hausgemachtes Brot

## HAUPTGERICHTE

**Käsespätzli** mit Bleikikäse und Gemüse 26

**Äplermagronen Grunggiser Art** 23

(Karis-Kari-Tonis-Markus)

Kernser Magronen, Kartoffeln, Rahm\*, Ei, Sbrinz und Zwiebelschwitze serviert mit Apfelmus

**BIO-Schweins-Cordon- Bleu vom Uelihof** 150gr 34

Pommes Frites und Gemüse 250gr 44

**als Fitnesssteller mit Salat** 150gr 32

250gr 42

**Ueli-Bratwurst BIO mit Zwiebel BBQ Dipp** 19

Pommes Frites

**Ämmitaler Chicken Nuggets** 19

mit Pommes Frites

**Menü Eveline** 20

Ämmitaler Chicken Nuggets mit gemischtem Salat

**Portion Pommes Frites für die GROSSEN** 11

## CHÄSSCHNITTEN & FONDUE

**Chässchnitte Klosterart** klein 19 gross 23

Hausgemachtes Brot, Migi Most, Bleiki-Käse, Schinken, Birne

**Chässchnitte Nidwaldnerart** 21 24

Hausgemachtes Brot, Migi Most, Bleiki-Käse, Knoblauch, Schinken, Spiegelei

**Chässchnitte Geissenpeter** 22 25

Hausgemachtes Brot, Migi Most, Bleiki-Käse, Dörrpflaumen, Chälä-Rugeli (Geissenfrischkäse)

**Chässchnitte Gemüsegarten** 21 24

Hausgemachtes Brot, Migi Most, Bleiki-Käse, Saisonales Gemüse

**Fondue Nature** von der Alp Bleiki 25

**Teufelsfondue** mit Chili von der Molki Stans 25

Unsere Fondues servieren wir mit Brot ab 2 Personen

Kartoffeln zum Fondue pro Person 2.5

Nidwaldner Trockenfleisch pro Person 9.5

Essiggemüse (Zwiebeln, Gurken) pro Person 3

Ei pro Stück 1.5

## KINDER-GERICHTE

<b>Hausgemachte Spätzli nature</b>	10
<b>Kleine Käseschnitte nature</b>	10
<b>Ämmitaler Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites	14
<b>Kinderportion Pommes Frites</b>	7
<b>Haifisch-Teller</b> Ich esse vom Teller meiner Eltern	0

Auf Wunsch servieren wir die Kindergerichte mit Gemüse.  
Unsere Kindergerichte servieren wir bis zum 12. Altersjahr.

## DEKLARATION

Unser Schweine-Fleisch beziehen wir von Toni Odermatt von der Meierskählen in Stans und in BIO-Qualität vom Uelihof in Ebikon. Das Rindfleisch beziehen wir aus Nidwalden vom Netzwerk «Natürlich Nidwalden» oder in BIO-Qualität vom Uelihof in Ebikon. Ausnahmen werden separat deklariert. Unser Brot backen wir grösstenteils selbst. Zugekaufte Brote stammen aus der Schweiz, Croissant aus Frankreich.

Wir verkaufen keine alkoholischen Getränke (Bier & Wein) an Jugendliche unter 16 Jahren sowie Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Sämtliche Preise inkl. MWST und in CHF.

## KALTE GETRÄNKE

	30cl	50cl	100cl
<b>Apfelsaft-Schorle naturtrüb</b> , Stiftung Weidli, Stans	4.5	5.5	10
<b>Apfelsaft naturtrüb</b> , Stiftung Weidli, Stans	4.5	5.5	10
<b>Hausgemachte Holunderschorle</b>	4.5	5.5	10
<b>Diverse Schorlen / Sirup</b> , Hof Neufallenbach	4.5	5.5	10

### **ZAUBER** herb zitronig mit erdiger Frucht - Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Zauber-Alpenkräutertee (Brennnesseln, Birkenblätter, Walnussblätter, Schafgarben, Ringelblumen)\*, Quittensaft\*, Birnendicksaft\*\*, Zitronensaft (I)

### **WELLNESS** fruchtig – süss mit erfrischender Sanddorn - Minze - Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Wellness-Alpenkräutertee (Birkenblätter, Apfelminze, Brennnesseln, Stockrosen, Löwenzahnblüten)\*, Rhabarbersaft\*, Sanddorn\*, Süssmost\*, Zitronensaft

### **BLUMEN** blumig - wild mit Holunderbeeren - Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Blumen-Alpenkräutertee (Holunderblüten, Eibisch, Cassisblätter, Quendel, Spitzwegerich, Stockrosen, Salbei, Blumen und Blüten)\*, Holunderbeeren- und Quittensaft\*, Süssmost\*, Zitronensaft (I)

### **ENGEL** exotisch - fruchtig mit erfrischender Orangenminze - Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Engel-Alpenkräutertee (Orangen- und Zitronenminze, Rugosa, Drachenkopf, Zitronengras, blaue Malven, Moschusmalven, Rosenblüten)\*, Rhabarbersaft\*, Süssmost\*, Zitronensaft (I)

### **ALPENKRÄUTER** authentisch - wild mit warmem Honig – Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Alpenkräutertee (Frauen- und Silbermantel, Dost, Mädesüss, Quendel, Brennnesseln, Blumen und Blüten)\*, Fichtensprossen\*, Honig\*\*, Zitronensaft (I)

\* Herkunft: Hof Neufallenbach (CH) \*\*Herkunft: Engelbergertal

	30cl	50cl	100cl
<b>Brisenwasser mit Kohlensäure</b>	3	4	8
<b>Brisenwasser ohne Kohlensäure</b>	3	4	8
<b>Coca Cola</b>	4.5	5.5	10
<b>Elmer Citro</b>	4.5	5.5	10
<b>Rivella Rot oder Blau</b>	4.5	5.5	10
<b>Nidwaldner Orangenmost</b>	4.5	5.5	10
<b>IN FLASCHEN</b>			
<b>Fritz-Kola Regular / SuperZero</b>		33cl	5
<b>Fritz BIO-Rhabarber-Schorle</b>		33cl	5
<b>Fritz Orange</b>		33cl	5
<b>Fritz Zitrone</b>		33cl	5
<b>El Tony Mate</b>		33cl	5
<b>Zämä Bergdrink</b>		33cl	6
<b>San Bitter</b>		10cl	4
<b>Tonic Water Schweppes</b>		20cl	5
<b>Bitter Lemon Schweppes</b>		20cl	5
<b>Wild Berry Schweppes</b>		20cl	5

## KAFFEE

Unseren Kaffee beziehen wir von der Rösterei Maria-Rickenbach. Unsere Nachbarn rösten den Kaffee im Haus Engel gleich nebenan. Die Kaffee-Spezialitäten servieren wir mit Kuhmilch\* oder auf Wunsch mit Hafermilch.

<b>Espresso</b>	3.5
<b>Doppelter Espresso</b>	5
<b>Espresso-Macchiato</b>	4.5
<b>Café Crème</b>	4
<b>Café Mélange</b>	5.5
<b>Schale Milchkaffee</b>	5
<b>Cappuccino</b>	5
<b>Latte Macchiato</b>	5.5
<b>Ovomaltine / Caotina heiss oder kalt</b>	5
<b>Ovo Mélange / Caotina Mélange</b>	6

## TEE

Tasse 4.5  
Krug 5dl 6.5  
Krug 1 Liter 10

### **Kloster-Familien-Tee**

Frauenmantel, Silberkraut, Brennnessel, Melissen, Brombeer- und Himbeerblätter, Lindenblüten, Schlüsselblumen, Steinröschen

### **Kloster-Brennnessel-Tee**

**Pfefferminztee BIO**, aus dem Binntal VS von Ajla Helbling

**Manneskraft BIO**, Hof Neufallenbach, Wolfenschiessen  
Silbermánteli, Fichtensprossen, Weideröschen, Spitzwegerich, Gundermann, Blumen und Blüten

**SCHWARZTEE ASSAM TONGANAGAON BIO**, Teegarten Kerns

**VERVEINE BIO**, Teegarten Kerns  
Auch bekannt als Eisenkraut

**ROTE CLARA Früchtetee**, Teegarten Kerns  
Karkade, Weinbeeren, Holunder- und Cassisbeeren, Aroma.  
Erfrischend mit viel Vitamin C

**KAMILLENBLÜTE**, Teegarten Kerns  
Dieses wohlriechende Kraut ist bekannt für seine entzündungshemmende und beruhigende Wirkung. Ideal als Ausklang

**CHAI**, Teegarten Kerns  
Gewürztee

**CHAI LATTE**, Teegarten Kerns  
Gewürztee verfeinert mit Milch

## TEE

Tasse 4.5  
Krug 5dl 6.5  
Krug 1 Liter 10

**GRÜNTEE SENCHA OKUMIDORI**, Teegarten Kerns  
ein kräftiger, geschmackvoller Grüntee aus China

**GINGER & LEMON BIO**, Teegarten Kerns  
Ingwer, Zitronengras

## PUNCH

**Pom'Hot** (Punch ohne Alkohol) 5  
Heisser naturtrüber Apfelsaft mit Gewürzen

**Heisser Neufallenbach Sirup** 5

## TEE UND SO MIT GÜGGS

**Holdrio** 5.5  
Hagenbuttentee mit Zwetschgen vom Lussi Stans

**Sud** 5.5  
Pfefferminztee mit Zwetschgen vom Lussi Stans

**Tee Chrüter** 5.5  
Pfefferminztee mit Chrüter vom Lussi Stans

**Häxentee** 5.5  
Pfefferminztee mit grünem Vodka

**Lumumba** 8.5  
Heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm von der Molki Stans

**Pom'Rum** 8.5  
Heisser naturtrüber Apfelsaft mit Rum und Gewürzen

## KAFFI MIT GÜGGS

**Kaffi Schnaps** 5.5

Zwetschgen, Kräuter, Träsch oder Abricotine vom Lussi Stans

**Häiwer Kaffi** 6

Häiwschnaps von Hiäsigs Grafenort

**Hiäsigs Kaffi** 8.5

Eiercognac mit Espresso und Schlagahm\*

**Brisen Kaffi** 8.5

Hausmischung und Schlagrahm\*

**Kaffi Waldfest** 8.5

Baylies und Schlagrahm\*

**Hittä Heckälär** 8.5

Abricotine vom Lussi Stans, gedörrte Aprikose und Schlagrahm\*

**Flämmlli** 8.5

Espresso in der grossen Tasse und 4 cl Williams

**Coretto Grappa** 7

\*Milch und Rahm beziehen wir, wenn möglich, von der Molki Stans und in PAST-Qualität.

## BIER

**Adler Lager / Panaché** 2 dl 4

3 dl 4.8

5 dl 6.5

**Monaco** Panaché mit Grenadine 3dl 5

### SPEZIAL

**Vrenelisgärtli Witbier** Adler Bier 29cl 6.5

**Fridolin Kundert dunkel** Adler Bier 29cl 5.5

**Dalläweyler naturtrüb** Keimling 33cl 6.5

**Indian Pale Ale** Chäller Broi 33cl 6.5

**Pale Ale** Chäller Broi 33cl 6.5

**OHA Orangenmost Bier** Migi Bräu 33cl 6

**Weizen Migi Bräu** Migi Bräu 50cl 7.5

**Eichhof Lager** Eichhof 58cl 7.5

### ALKOHOLFREI

**Sonnwendlig** Appenzeller 33cl 5

**Sans Alcool** Valaisanne 33cl 6.5

**Grapefruit-Bier** Erdinger 33cl 6

**Zitronen-Bier** Erdinger 33cl 6

**Weizen ohne Alkohol** Appenzeller 50cl 7

Beachte unsere saisonale Bierempfehlung im Offenausschank.

## SURÄ MOST

**ohne Alkohol** Möhl, Arbon 50cl 6.5

**Migi mit Alkohol** Lussi, Stans 49cl 6.5

## APERRO

<b>Kir</b>	10cl	7
Weisswein mit Cassis oder Brombeere		
<b>Kir Royal</b>	10cl	10
Prosecco mit Cassis oder Brombeere		
<b>Hugo Neufallenbach</b>		11
Prosecco mit Engel Sirup, Sprudelwasser und Eis		
<b>Gespritzer Weisswein</b>		7
Sauer oder süss		
<b>Meletti Soda</b>		7
4cl Meletti Amaro, Sprudelwasser und Eis		
<b>Meletti Spritz</b>		11
Prosecco, 4cl Meletti Amaro, Sprudelwasser und Eis		
<b>Meletti Tonic</b>		11
Schweppes Tonic, 4cl Meletti Amaro und Eis		
<b>Aperol Spritz</b>		11
Prosecco mit Aperol, Sprudelwasser und Eis		
<b>Tony Spritz</b>		11
El Tony Mate, Aperol		
<b>Ingwer-Sama Spritz</b>		11
Sama Sama Ingwer, Schaumwein, Sprudelwasser und Eis		
<b>Lillet Wildberry</b>		11
Lillet mit Schweppes Wildberry und Eis		
<b>Pastis / Campari / Martini / Cynar</b>	4cl	7
mit Sprudelwasser		

## APERRO ALKOHOLFREI

<b>Lyre's Amalfi Spritz</b>		7
Rhabarber-Bitterorange und Eis		
<b>San Lemon</b>		9
Sanbittèr, Schweppes Bitter Lemon und Eis		
<b>Giselle Tonic</b>		9
Ingwer, Limette und Quitte vereint, das ist Giselle mit Tonic und Eis		
<b>Martini Vibrante</b>		7
4cl Martini alkoholfrei, Sprudelwasser und Eis		
<b>Not a Gin Tonic</b>		9
4cl Gin alkoholfrei, Schweppes Tonic und Eis		

## ALKOHOLFREIER WEIN

<b>Edler Apfel</b>	75cl	39
Nidwaldner Edelsaft		
<b>Pizzolato Organic Alcohol Free Sparkling</b>	20cl	12
Italien		
<b>Bella Classy White</b>	75cl	39
Italien		
<b>Bella Classy Red</b>	75cl	42
Italien		



## SCHAUMWEIN OFFEN

<b>Prosecco Millesimato Extra Dry Grey Eminence</b>	10cl	8
Rockwines Verona IT	75cl	52

## WEISSWEIN OFFEN

<b>Kaiserin AOC Luzern</b>	10cl	7
Kaiserspan, Gelfingen	50cl	35
	75 cl	49

<b>Petit Arvine AOC</b>	10cl	8
M&M BIO Weine, Stalden	50cl	40
	75 cl	56

## ROSEWEIN OFFEN

<b>Oeil de Perdrix Bielersee AOC</b>	10cl	7
Hans Ineichen, Twann	50cl	35
	75cl	49

## ROTWEIN OFFEN

<b>Kaiser AOC Luzern</b>	10cl	8
Kaiserspan, Gelfingen	50cl	40
	75cl	56

<b>Lagrein Punta Terra Rossa</b>	10cl	8.5
M&M BIO Weine, Stalden	50cl	42.5
	75cl	61.5

## AUSZUG AUS DER WEINKARTE

### WEISSWEIN

<b>Fendant AOC Valais</b>	50cl	25
Adrien e Maurice Zuffery, Sierre VS		

<b>Pinot Gris AOC Luzern</b>	50cl	30
Kaiserspan, Gelfingen LU		

<b>Sherpa Blanc VDP</b>	50cl	35
Vins des Chevaliers, Salgesch VS		
Heida, Chasselas, Pinot Noir		

<b>Humagne Blanche AOC Wallis</b>	75cl	56
M&M BIO Weine, Stalden VS	Bio	

<b>Heida AOC Wallis</b>	75cl	58
M&M BIO Weine, Stalden VS	Bio	

<b>Zirouc Assemblage blanc AOC Valais</b>	75cl	56
Adrien e Maurice Zuffery, Sierre VS		
Sauvignon Blanc & Heida		

<b>Aix-en-Provence Poules Rieuses AOP</b>	75cl	49
Domaine Roustan Sylvaine, Provence	BIO	
Sauvignon blanc, Vermentino		

<b>Bolgheri Bianco Vermentino Un po'piú su del mare IGT</b>	75cl	56
Mulini di Segalari, Bolgheri, Toscana	Demeter	
Vermentino		

<b>ROT</b>					
<b>Dôle AOC Wallis</b>	50cl	25			
Adrien e Maurice Zuffery, Sierre VS					
<b>Zweigelt AOC Luzern</b>	50cl	35			
Kaiserspan, Edith Mächler & Andreas Bachmann, Gelfingen LU					
<b>Sherpani Pinot Noir VDP</b>	50cl	35			
Domaine Chevaliers, Salgesch					
<b>Sherpa Everest Assemblage VDP</b>	50cl	40			
Domaine Chevaliers, Salgesch					
<b>Stanser Blauburgunder AOC Nidwalden</b>	75cl	62			
Weinbaugenoossenschaft am Bärkli, Hugo Blättler, Stans NW					
<b>Blaubugunder Barrique Bielersee AOC</b>	75cl	69			
Engelsgruss, Hans Ineichen, Twann					
<b>Gamay Spätlese Bietschorn AOC Wallis</b>	75cl	55			
M&M BIO Weine, Stalden					
<b>Merlot-Chambourcin AOC Wallis</b>	75cl	56			
M&M BIO Weine, Stalden					
<b>Malbec Barrique VDP</b>	75cl	75			
Bruno Käslin (vo dä Nägeligass, Stans), Salgesch VS					
<b>Cornalin Rouge du Pay AOC Wallis</b>	75cl	63			
Adrien e Maurice Zuffery, Sierre VS					
				<b>Merlot Alessio AOC Ticino</b>	75cl 56
				Terre d'Autunno, Lumino TI	
				<b>Aix-en-Provence Les Camarades AOP</b>	75cl 49
				Domaine Roustan, Sylvaine Roustan, Provence	
				Grenache, Syrah	
				<b>Bolgheri Rosso Ai Confini de Bosco DOC</b>	75cl 53
				Mulini di Segalari, Bolgheri Toskana	
				Cabernert Sauvignon, Merlot, Syrah	
					Demeter 150cl 120
				<b>DOC Bolgheri Superiore</b>	75cl 90
				Mulini di Segalari, Bolgheri Toskana	
				Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot	
				<b>Tassinaia IGT</b>	75cl 65
				Castello del Terriccio, Castellina Marittima Toskana	
				Cabernet Sauvignon, Merlot	
				<b>Cardeira Tinto DOC</b>	75cl 52
				Herdade da Cardeira, Erika Suter Thomas Meier, Alentejo	
				Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Tinta Caiada,	
				Touriga Franca, Touriga Nacional	

Frage nach unserer grossen Weinkarte.

## GRAPPA

**Grappa Riesling x Sylvaner NW** 2cl 42 Vol 8  
Alexandra & Remigi Lussi, Oberdorf

**Grappa Ticino Barrique** 2cl 41 Vol 9  
Tenuta San Giorgio Cassina d'Agno

**Grappa Ticinese La Prima** 2cl 41 Vol 12  
Terre d'autunno Lumino, Tessin  
Eine Tessiner Spezialität aus 100% Merlot Trauben.  
96 Monate im eigens hergestellten Tessiner Eichenfass gelagert.

**Grappa Moscato bianco** 2cl 40 Vol 8  
Villa de Vard, Trentino

**Grappa Elisi** 2cl 43 Vol 9  
Berta, Piemont

## KLOSTERBRENNEREI MARIA RICKENBACH

**Enzian** 2cl 40 Vol 9  
Enzianschnaps ist ein Wurzelbrand, wird also aus den gehackten Wurzeln des gelben Enzians destilliert.

**Meisterwurz** 2cl 40 Vol 9  
Meisterwurz wird im Oktober im Brisengebiet ausgegraben. Die aromatische Wurzel wärmt das Körperinnere und wirkt tonisierend auf den Magen-Darmtrakt.

**Vogelbeere** 2cl 43 Vol 9  
Nach den ersten Frösten verlieren die Früchte ihren durch die Parasorbinsäure hervorgerufenen bitteren Geschmack und werden leicht süßlich.

## GIN TONIC

All unsere Gin's servieren wir mit einem Schweppes Tonic oder Wild Berry.

**Gin MiGin Lussi** 4cl 43 Vol 13

**Gin Frakmont Luzern Dry** 4cl 40 Vol 15

**Gin Walden Dry** 4cl 42 Vol 15

**Gin Brail Pur** 4cl 43 Vol 15

## LONGDRINKS

**Green Lemon** 4cl 17 Vol 11  
Grüner Trojka mit Bitter Lemon und Eis

**Green Soda** 4cl 17 Vol 8  
Grüner Trojka mit Sprudelwasser, Zitrone und Eis

**Häiwer Tony** 4cl 26.5 Vol 11  
El Tony Mate & Häiwschnapps

**Turbo Tony** 4cl 40 Vol 11  
Vodka mit El Tony Mate

**Ingwer-Sama El Tony Mate** 4cl 40 Vol 11  
Sama Sama Ingwer, El Tony Mate und Eis

**Zämä Steil** 4cl 40 Vol 11  
Vodka mit Zämä Bergdrink

**Rum Kola** 4cl 43 Vol 11  
Rum und Fritz Kola oder Fritz SuperZero, Zitrone und Eis

## SPIRITUOSEN

<b>Pastis</b>	4cl	45 Vol	7
<b>Campari</b>	4cl	23 Vol	7
<b>Martini Bianco / Rosso</b>	4cl	15 Vol	7
<b>Cynar</b>	4cl	16,5 Vol	7
<b>Appenzeller</b>	4cl	29 Vol	7
<b>Calvados</b>	2cl	41 Vol	9
<b>Vieille Prune</b>	2cl	40 Vol	9
<b>Génépi Jägerheim</b>	2cl	ca 16 Vol	7
<b>Bailey's</b>	4cl	17 Vol	7
<b>Ingwer-Sama-Sama</b>	4cl	18 Vol	7
<b>Haiwschnapps Hiäsig</b> BIO	4cl	26.5 Vol	7
<b>Eiercognac Hiäsig</b> BIO	4cl	10 Vol	8
<b>Nidwaldner Apfel Edellikör</b>	4cl	14.5 Vol	7

## SPIRITUOSEN VOM LUSI

<b>Zwetschgen</b>	2cl	40 Vol	5
<b>Chrüter</b>	2cl	40 Vol	5
<b>Kirsch</b>	2cl	40 Vol	5
<b>Kernobst</b>	2cl	50 Vol	5
<b>Williams</b>	2cl	40 Vol	7
<b>Abricotine</b>	2cl	40 Vol	7
<b>Grappa Riesling x Sylvaner</b>	2cl	42 Vol	8