

Bärghuus

Alpiglen



Schön siter da!

Corinne Binggeli & André Portmann u alli Hälfer

Bärghuus Alpiglen · 3818 Grindelwald · welcome@alpighen.ch · www.alpighen.ch · 033 853 11 30

Zum Apéro

Weisswein offen	1dl	5dl	7,5dl
Fendant „Huuswy Alpiglen“, Rouvinez	4.50	22.—	
Johannisberg du Valais, Rouvinez	4.80	23.—	
Merlot Bianco del Ticino, Collinare DOC	6.50		43.—
Gespritzter Weisswein süss / sauer		5.-	

	2dl		
Prosecco Spumante DOC de Favéri	14.50		43.—

Rotwein offen

Pinot Noir „Huuswy Alpiglen“, Rouvinez	4.50	22.—	
Merlot del Ticino, Zanini & Sulmoni	4.80	23.—	
Ripasso della Valpolicella	6.50		43.—

Rosé 5 dl Dôle Blanche AOC, Imesch		23.—	
---	--	------	--

Rugenbräu Spezial hell / dunkel	3,3 dl	4.50	
Rugenbräu Lager	5 dl	5.50	
Radler Eichhof	3,3 dl	4.50	
Hefeweizen Hofbräu	5 dl	7.70	

Campari	23 %	4 cl	6.50
Cynar	16,5 %	4 cl	6.50
Martini	15 %	4 cl	6.50
Pernod	40 %	2 cl	6.50

...ohni Alkohol

Tonic			
Bitter lemon			
Orangensaft , Multivitamin		2 dl	4.50
Rugenbräu Spezial alkoholfrei		3,3 dl	4.50
Suure Moscht Ramseier alkoholfrei		4,9 dl	5.50

Chalti Plättli

„Sennetäller“

**mit Grindelwalder Trochefleisch, Bergführerwurst,
Buurespäck und Hobelchäs**

24.–

Alp platter with local dried and smoked meat, bacon, sausage and chipped alp cheese

Portion Hobelchäs

21.–

Portion of local chipped alp cheese

Portion Alpchäs

18.–

Portion of local alp cheese

Salatigs

E chliine Grüene

7.50

Small green lettuce salad

E chliine Summersalat

9.50

Small season salad with vegetables

„Tomozza“

Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikumpesto

15.50

Tomato-mozzarella salad with basilpesto

„Ds rote Tröimli“

Randencarpaccio mit Rucola, Orange und Hobelchäs

16.50

Red beet's carpaccio with rocket, oranges and chipped alp cheese

„Jungfrousalat“

Knackige grüne Salat mit Frucht u warme Pouletstreifen

26.50

Green lettuce salad with fruits and fried chicken stripes

Suppe

Tagessuppe <i>Today's soup</i>	9.—
--	------------

Fleischigs

Schweinesteak „Café de Alpiglen“ (ca. 220 g) mit feinem Chrüterbutter, Gmües u Pommes frites <i>Pork steak (ca.220g) served with herbed butter, vegetables and french fries</i>	26.50
---	--------------

Zarts Kalbshuftsteak are Rahmsauce mit rotem Pfäffer us Madagaskar, derzue Gmües u Nudle <i>Veal steak with creamsauce and red pepper from madagascar, served with vegetables and noodles</i>	41.50
---	--------------

Huusbratwurscht (gmischt) are wysse Zibelesauce serviert mit Röschi <i>Farmer Sausage (mixed pork and veal) served with white onion sauce and has brown potatoes</i>	21.50
--	--------------

Portion Pommes Frites <i>Portion of french fries</i>	9.—
--	------------

Eigertraitäller

**Ä Bitz Fleisch mit huusgmachtem Chrüterbutter
derzue früschi Salät u Melone**

A piece of meat with homemade herbed butter served with fresh salads and melon

„Eigertraitäller“ mit Schweinesteak <i>Pork steak</i>	25.50
„Eigertraitäller“ mit Pouletbrust <i>Chicken breast</i>	26.50
„Eigertraitäller“ mit Kalbshuftsteak <i>Veal steak</i>	39.50

Alpiglen Chässchnitte

„**Schneesturm Schnitte**“ mit Zibele, Chnoblouch, Späck und Spiegelei **21.50**
Bread slices topped with onions, garlic, bacon, melted local alpine cheese e Chliini 17.50
and one fried egg

„**Chrütliwyber Schnitte**“ mit Zibele, Chnoblouch u frische Bärgchrütli **21.50**
Bread slices topped with onions, garlic, fresh alpine herbs and melted cheese e Chliini 17.50

Chässchnitte nature **17.50**
Bread slices topped with melted local alpine cheese e Chliini 14.50

Früschí Röschtí

„**Alpiglen Röschtí**“ mit Späck, Chäs überbache undeme Spiegelei **21.50**
with bacon, melted cheese and one fried egg

„**Nordwand Röschtí**“ mit Zibele, Tomate, Chrütli u Chäs überbache **21.50**
with onions, tomatoes, herbs and melted cheese

„**Summer Röschtí**“ mit Bireschnitze, Rucola u Chäs überbache **21.50**
with sliced pears and melted cheese

„**Schwinger Röschtí**“ mit eme Bitz Alpchäs und zwöi Spiegeleier **21.50**
with a piece of local alp cheese and two fried eggs

„**Sportler Röschtí**“ mit frischem Gmües **21.50**
with fresh vegetables

**Unsere lokalen Partner liefern uns köstliche Produkte aus der Region.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch!**

We use local products and all our meats are swiss!

Chind / children

„Mickyteller“

Sälbergmacht Chicken nuggets 9.50

mit Pommes frites umene Hämpfeli Salat

*Homemade chicken nuggets with french fries
garnished with a tiny salad*

„Daisy“

Teigwaren mit Tomatensauce 7.50

Pasta with tomato sauce

„Dagobert“

Chliini Portion Pommes Frites 5.-

Small portion of french fries

„Panzerknacker“

Es Teller mit Bsteck und Serviette

zum „Räubere“ vo Mamis u Papis Teller 0.-

*Extra plate with cutlery and napkin
to steal from your parent's plates*

Mir mache für öich o fasch alli Gricht i Chinderportione.

„Schläckicoupe“

5.-

E Chugle Glace nach Wahl:

- Vanille
- Erdbeer
- Schoggi
- Walnuss

mit Rahm u feinem Schläckzüg

Mineralwasser

Fläschli

Mineral mit oder ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola zero, Apfelsaft, Rivella rot, Rivella blau, Fanta orange	3,3 dl	4.50
Mineral mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	5.50
Tonic, Bitter Lemon	2 dl	4.50

Offes

	3 dl	5 dl	Liter	1,5 Liter
Mineral mit oder ohne Kohlensäure	4.-	5.50	9.50	
Coca Cola, Rivella rot	4.-	5.50	9.50	
Apfelschorle, Sprite, Ice Tea	4.-	5.50		12.50

Bier u Moscht

Rugenbräu Spezial hell	3,3 dl	4.50	Radler Eichhof	3,3 dl	4.50
Rugenbräu Spezial dunkel	3,3 dl	4.50	Weissbier HB	5 dl	7.50
Rugenbräu Spezial alkoholfrei	3,3 dl	4.50	Suure Moscht	4,9 dl	5.50
Rugenbräu Lager	5 dl	5.50	Suure Moscht alkoholfrei	4,9 dl	5.50

Heissí Getränk

Cafe crème, Milchkaffee, Espresso	4.20
Cappuccino, Espresso macchiato	5.-
Latte macchiato	5.50
Cafe mélange	5.50
Caotina / Ovomaltine heiss oder chalt	4.20
Caotina mélange	5.50
Apfelpunsch	4.20
Tee (Schwarzer, Grüner, Pfefferminze,	4.20
Verveine, Hagebutten, Früchte, Fenchel, Kamille)	

...mit Schuss

Café Fertig, Luz, Alpiglen Luz	6.-
Münzezwätschge, Holdrío	6.-
Coretto (Grappa), Carajillo (Brandy)	6.-

...mit Schuss u Nidle

Alpiglen Kaffee (Huusmischig)	8.50
Amaretto Kaffee	8.50
Bailey's Kaffee	8.50
Schümli Pflümli	8.50

Verdouerli & Absackerli

Vieille Prune	40 %	2 cl	6.—
Vieille Poire	40 %	2 cl	6.50
Grappa „La Trentina“	41 %	2 cl	5.—
Grappa „Le diciotto lune“	41 %	2 cl	8.50
Williamine Morand	43 %	2 cl	6.—
Cognac Remy Martin VSOP	40 %	2 cl	6.50
Calvados	40 %	2 cl	6.—
Cointreau	40 %	2 cl	6.—
Swiss Highland Single Malt Whisky	46 %	2 cl	9.50
Swiss Highland Whisky Liqueur	27 %	2 cl	6.50
Rum XO El Dictator 12 years	40 %	2 cl	6.—
Vecchia Romagna	38 %	2 cl	6.—

Schnaps, Schnaps, Schnaps

Gin	37,5 %	4 cl	8.—	Appenzeller	29 %	2 cl	5.—
Bacardi Rum Weiss	37,5 %	4 cl	8.—	Jägermeister	35 %	2 cl	5.—
Captain Morgan Rum	35 %	4 cl	8.—	Trojka Weiss	40 %	2 cl	5.—
Wodka Absolut	40 %	4 cl	8.—	Trojka Caramel	24 %	2 cl	5.—
Whisky Crown Royal	40 %	4 cl	8.—	Trojka Grün	17 %	2 cl	5.—
Whisky Red label	40%	4 cl	7.—	Trojka Rot	24 %	2 cl	5.—
Whisky Black label	40 %	4 cl	8.—	Trojka Schwarz	17 %	2 cl	5.—
Amaretto	28 %	4 cl	7.—	Trojka Black Devil	33 %	2 cl	5.—
Bailey's Irish cream	17 %	4 cl	7.—	Tequila	38 %	2 cl	5.—
Malibu	21 %	4 cl	8.—	Bätzi, Kirsch, Pflümli	40 %	2 cl	5.—
Kahlua	20 %	4 cl	8.—	Zwetschgen, Williams	40 %	2 cl	5.—
				Chrüter	40 %	2 cl	5.—

Long Drinks

Entgleis eis	6 cl	12.—	Bacardi Cola	4 cl	10.—
Wodka Bitter Lemon	4 cl	10.—	Whisky Cola	4 cl	10.—
Wodka Orange / Fanta	4 cl	10.—	Grüner Wodka Sprite	4 cl	10.—
Gin Tonic	4 cl	10.—	Molotow	4 cl	10.—

Flaschenweine weiss

Chasselas de Twann Vdp des trois lacs, Weinkellerei Lukas Hasler 39.—

Dieser Chasselas duftet dezent nach Birnen, Zitrusfrüchten und auch Blütenaromen. Im Gaumen ist er frisch und verspielt. Ein süffiger Wein, der bei jedem Schluck Spass bereitet.

Petite Arvine du Valais AC, Primus classicus 43.—

Der Auftakt ist grossartig. Vielfältige, komplexe Aromen von Zitrusfrüchten, Blüten in Kombination mit exotischen, mineralischen Noten. Die straffe, tiefgründige Fruchtstruktur verleiht diesem Petite Arvine ein ausgeprägtes Rückgrat, das von einem eleganten, vielschichtigen Körper umgeben ist.

Pinot Gris de Neuchâtel AC, Cave de Châtenay 45.—

Hellgoldene Farbe mit dunklen Reflexen. Jugendlicher Ausdruck der Aromen von Aprikosen, Quitten, Zitronen und Zimt. Der Gaumen ist komplex mit einer harmonischen Frische.

Rioja Blanco „Edulis“, Sauvignon Blanc, Bodegas Altanza, Spanien

Ein sortentypisches, fruchtiges Sauvignon Blanc Bukett: schwarze Johannisbeeren und Stachelbeeren. Am Gaumen vordergründig Zitrus- und Grapefruitnoten. Harmonische Frucht und lebendige Säure verschmelzen mit der Mineralität des Weines.

**43.—
1 dl 6.50**

Chardonnay Pays d'Oc 31.—

Eine intensive Fruchtaromatik. Im Gaumen sehr gehaltvoll und rund. Die frisch-fruchtige Struktur sowie der anhaltende Abgang wissen zu gefallen.

Schaumweine

Champagne Brut „Black Label“ AC, Lanson 82.—

Seine brillante, strohgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen und die feine, regelmässige Perlung zeichnen ihn als Qualitäts-Champagner aus. In der Nase verführen frische Frühlingsdüfte mit einem Anklang von geröstetem Brot und Wiesenblütenhonig. Am Gaumen entfaltet er Nuancen von reifen (Zitrus-) Früchten. Frische und Fülle halten sich perfekt die Waage.

**Prosecco Spumante Superiore „G&G“ di Valdobbiadene 43.—
brut millesimato DOCG, De Faveri 2 dl 14.50**

Ein Prosecco der von A bis Z überzeugt. Das Bouquet in der Nase ist reich an nuancierten Aromen, mehrheitlich fruchtiger, blumiger Natur. Die Perlage ist fein, der Körper gehaltvoll, die Fruchtsäure präsent. Im feinen, anhaltenden Finale zeigt er sich von der besten Seite.

Flaschenweine Rot

Schweiz

Syrah du Valais AC „Crêta-Plan“, Domaines Rouvinez 54.–

Sehr intensives, tiefgründiges Rot mit schwarzen Tönen. Noten von Gewürzen und Rauch. Dieser am Gaumen grosszügige, reiche, tanninhaltige und kräftige Wein überrascht durch seinen langen Abgang und seine Eleganz.

Merlot del Ticino riserva „Roncaia“ AC, Zanini & Sulmoni 51.–

Typische, fruchtige Merlot-Aromen mit leichter Rauchnote, wirkt im Gaumen harmonisch und ausgewogen. Der Roncaia wurde 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Humagne rouge du Valais AOC, Adrian Mathier 55.–

Intensive rote Farbe mit leicht violetten Reflexen. Das komplexe Bouquet verströmt würzige Noten wie Rosmarin und Gewürznelken aber auch Düfte von geröstetem Brot und Kaffee. Im Gaumen bringt der Wein einen fein rauchigen Touch mit Aromen von wilden Beeren. Das Tannin ist geschmeidig und sehr gut verschmolzen. Der Humagne Rouge wurde 10 bis 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Cuvée Schwarzer König, Weingut Schwarz 48.–

In der Nase Noten von Waldbeeren und Lakritze. Der Ansatz kräftig, die Gerbstoffe voller Fülle und Rasse, endet auf Noten von Pflaumen. Grossartiger Tropfen mit viel Schliff. Der Schwarze König aus den Rebsorten Syrah, Merlot und Dornfelder wurde 14 Monate im Barrique ausgebaut.

Italien

Cuvée „Ireos“, Rosso Veronese, Valpolicella 43.–

Corvina, Rondinella, Molinara, Cabernet Sauvignon und Pinot Nero 1 dl 6.50

Dieser leuchtend rubinrote Cuvée duftet opulent nach Waldbeeren mit einer Spur von Wacholder, Tabak und Kaffee. Am Gaumen entfaltet er sich samtig und komplex und besticht mit geräumigem Duft und elegantem Körper. Der Wein wurde in Eichenfässern und Barriques für ca. 12 Monate gelagert.

„Vigneto Fracia“ Valtellina superiore DOCG, Nino Negri 45.–

Der Wein aus der Nebbiolo-Traube wurde 18 Monate im Eichenfass ausgebaut. Der Vigneto Fracia ist eine Exklusivlage im Besitz des Hauses Nino Negri. Lebhaftes Granatrot mit ziegelfarbenen Reflexen. Intensives Duftspiel mit Anklängen an welke Blüten (Veilchen, Hundsrosen), Gewürze und Brombeermarmelade. Warm und würzig, eleganter Nachhall von Pflaumen und Bittermandeln im Finale von guter Länge.

Spanien

Rioja Reserva DOCa, Bodegas Beronia

39.—

Dieser Wein aus den Rebsorten Tempranillo, Graciano und Mazuelo wurde 20 Monate im Barrique ausgebaut. Das Bouquet ist geprägt von komplexen Aromen, die unter anderem an Blumen und reife Waldfrüchte erinnern. Eine fruchtige Struktur, eine samtige Textur und eine aromatische Vielfalt präsentieren sich im Gaumen. Das Finale fällt überzeugend aus. Gradlinig, konsequent und zugänglich.

Cruor Priorat DOQ, Casa gran del Siurana

49.—

Aus den Rebsorten Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Monastrell. Ausbau im Barrique: 14 Monate. Der tiefdunkle Wein begeistert mit einem weit gefächerten Duftstrauß von reifen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Kräutern und Espresso. Am Gaumen zeigt er sich strukturiert mit gut eingebauten Tanninen und einem eleganten, anhaltenden Ausklang.

Frankreich

Château Gaillard Saint-Emilion grand cru classé

68.—

Extrem charmant. Schöne reife Pflaume und Pflaumenkompott gefolgt von einem Hauch Mango und Netzmelone. Im Mund sehr rassig und auch rote Frucht, rote Kirsche, Schattenmorelle, schwarze süsse Kirsche, blonder Tabak, sehr mineralisch. Der Wein aus den Rebsorten Merlot und Cabernet-Franc wurde 24 Monate im Barrique ausgebaut.

Pommard AC, Joseph Drouhin

89.—

Dieser Pommard zeigt bereits im intensiven Bouquet viele Facetten. Der Auftakt in der Nase eröffnet eine Aromapalette von frisch-fruchtiger Ausprägung (Himbeere, Erdbeere, rote Johannisbeere und dezent im Hintergrund Zwetschge, Beerengelee). Dazu gesellen sich herbale, würzige Aromen sowie feine Ausbaunoten, die an Zedernholz, Takak und Vanille denken lassen. Im Gaumen präsentiert er sich elegant und ausgewogen. Die fruchtige Struktur und die feine Gerbstofftextur hinterlassen im Finale einen authentischen, terroir- und sortenspezifischen Sinneseindruck, der zu überzeugen weiss.

Dieser Pommard wurde 18 Monate im Pièce (228 Liter Holzfass) ausgebaut.

**„Nimmst Du täglich Deinen Tropfen, wird Dein Herz stets freudig klopfen.
Wirst im Alter wie der Wein, stets begehrt und heiter sein“.**

*Merci füre Bsuech!
Bis glü...*

Bärghuus

Alpiglen

*Thank you for your visit!
See you again...*