

Bärghuus

Alpiglen



Schön siter da!

Corinne Binggeli & André Portmann u alli Hälfer

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

Zum Apéro

„Seelentrunk“ **8.50**

Weisser Portwein mit Tonic und frischer Minze

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

Rugenbräu spezial hell	3,3 dl	4.50
Rugenbräu spezial dunkel	3,3 dl	4.50

Weisswein **1 dl** **5 dl** **7,5 dl**

Fendant „Huuswy Alpigen“, Rouvinez	4.50	22.—	
Johannisberg du Valais, Rouvinez	4.80	23.—	
Rioja Blanco „Edulis“, Sauvignon Blanc	6.50		43.—

2 dl

Prosecco Spumante DOC de Faveri	14.50		43.—
--	-------	--	------

Rotwein

Pinot Noir „Huuswy Alpigen“, Rouvinez	4.50	22.—	
Merlot del Ticino, Zanini & Sulmoni	4.80	23.—	
Cuvée „Ireos“ , Valpolicella	6.50		43.—

Rosé

Dôle Blanche AOC, Imesch		23.—	
---------------------------------	--	------	--

...ohní Alkohol

„Driver's“ **6.50**

Mix aus Tonic, Orangen- und Zitronensaft

Bitter Lemon, Tonic, Orangensaft	2 dl	4.30
Rugenbräu spezial alkoholfrei	3,3 dl	4.50

Suppen

Tagessuppe <i>Today's soup</i>	8.50
Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer, Sesam und Orangen	9.50
<i>Carrot creamsoup with ginger, sesame and oranges</i>	
Linsensuppe „Sawat dii“ mit Curry, Zitronengras und Kokosmilch	9.50
<i>Lentil soup „sawat dee“ with curry, lemongrass and coconut milk</i>	

Salatigs & Vorspiise

E chliine Grüene	7.50
<i>Small green lettuce salad</i>	
E grosse Grüene garniert mit Hobelchäs	13.50
<i>Large green lettuce salad garnished with chipped alp cheese</i>	
E chliine Wintersalat	9.50
<i>Small wintry lettuce and vegetable salad</i>	
„Ds rote Tröimli“ Randencarpaccio mit Rucola, Orange und Hobelchäs	16.50
<i>Red beet's carpaccio with rocket, oranges and chipped alp cheese</i>	

Chalti Plättli

mit hiesige Produkt

„Sennetäller“ mit Grindelwalder Trochefleisch, Bergführerwurst, Buurespäck und Hobelchäs	24.-
<i>Alp platter with local dried and smoked meat, bacon and chipped alp cheese</i>	
Portion Hobelchäs	21.-
<i>Portion of local chipped alp cheese</i>	
Portion Alpchäs	18.-
<i>Portion of local alp cheese</i>	

Warmí Grícht

Schweinssteak „Café de Alpiglen“ mit feinem Chrüterbutter, Gmües u Pommes Frites	26.50
<i>Pork steak served with herbed butter, vegetables and french fries</i>	
Pouletbrust „Café de Alpiglen“ mit feinem Chrüterbutter, Gmües u Pommes Frites	25.50
<i>Chicken breast served with herbed butter, vegetables and french fries</i>	
Rindsentrecôte „Tawny“ are Portwysauce, garniert mit rotem Pfäffer us Madagaskar serviert mit Gmües u Nudle	
<i>Sirloin Steak „Tawny“ with portwinesauce and red pepper from madagascar, served with vegetables and noodles</i>	
„Gentleman’s cut“ (ca. 200 g)	43.50
<i>„Gentleman’s cut“ (ca. 200 g)</i>	
„Lady’s cut“ (ca.150 g)	38.50
<i>„Lady’s cut“ (ca. 150 g)</i>	
„Vegi Zouber“ Eitopf mit huusgmachte Spätzli, Gmües u Rucola	21.—
<i>Homemade flour dumplings with vegetables and rocket</i>	
Huusbratwurscht (gmischt) are wysse Zibelesauce serviert mit Röschi	19.50
<i>Farmer Sausage (mixed pork and veal) served with white onion sauce and hash brown potatoes</i>	
Portion Pommes Frites	8.50
<i>Portion of french fries</i>	

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch!

We serve meats from Switzerland only!

Alpiglen Chässchnitte

nach traditioneller Art

„Schlittler Schnitte“ mit Zibele, Chnoblouch, Vorderschinke und Spiegelei	21.50
<i>Bread slices topped with onions, garlic ham, melted cheese and one fried egg</i>	<i>e Chliini 16.50</i>
„Schneesturm Schnitte“ mit Zibele, Chnoblouch, Späck und Spiegelei	21.50
<i>Bread slices topped with onions, garlic, bacon, melted cheese and one fried egg</i>	<i>e Chliini 16.50</i>
„Die anderi“ mit Suurchabis u kochtem Späck	22.50
<i>Bread slices topped with Sauerkraut, boiled bacon and melted cheese</i>	<i>e Chliini 17.50</i>
„Stine’s “ mit Zibele, Chnoblouch, feine Pilze u Chrütli	21.50
<i>Bread slices topped with onions, garlic, mushrooms, herbs and melted cheese</i>	<i>e Chliini 16.50</i>
Chässchnitte nature	17.50
<i>Bread slices topped with melted local alpine cheese</i>	<i>e Chliini 14.50</i>

Früschí Röschtí & Fondue

„Alpiglen Röschtí“ mit Späck, Chäs überbache undeme Spiegelei	19.50
<i>Rösti (swiss hash browns) with bacon, melted cheese and one fried egg</i>	
„Nordwand Röschtí“ mit Zibele, Tomate, Chrütli u Chäs überbache	19.50
<i>Rösti (swiss hash browns) with onions, tomatoes, herbs and melted cheese</i>	
„Schwinger Röschtí“ mit eme Bitz Wärgistaler Bärghäs und zwöi Spiegeleier	19.50
<i>Rösti (swiss hash browns) with a piece of local alp cheese and two fried eggs</i>	
Chäsfondue us dr Region	pro Person 24.50
<i>Local Cheese fondue</i>	
Chäsfondue us dr Region mit Späckstückli	pro Person 26.—
<i>Local Cheese fondue with dices of bacon</i>	

Chind / children

„Mickytäller“

Sälbergmächti 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 Täller mit Bsteck und Serviette
zum „Räubere“ vo Mamis u Papis Täller 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

Desserts

Andys Meringuesschnitte mit Waldbeeri **11.50**
Andy's Meringue semifreddo with forestberries

Warms Brownie vo „Xocophil“ mitere Chugle Vanilleglace und Rahm **10.50**
Warm brownie made by „Xocophil“ with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

Coupe Dänemark **9.80**
Vanilla ice cream with hot chocolate topping mini 7.50

Coupe Heissi Beeri **9.80**
Vanilla ice cream with hot wild berries mini 7.50

„Schwyzer Iischcaffé“ mit Rahm **9.80**
Coffe ice cream with whipped cream mini 7.50

Biresorbet mit Williams **9.80**
Pear sorbet with pear spirit mini 7.50

Kugel Glace *Scoop of ice cream* **3.80**
Rahmzuschlag *Whipped cream surcharge* **1.50**

Aromen Winter: Vanille, Mocca, Ärdbeeri, Schoggi, Walnuss, Biresorbet
Flavours during winter season: vanilla, coffee, strawberry, chocolate, walnut, pear sorbet

Speziells...

--> **äs het solang's het!** Dr Service informiert öich gärn über üsi aktuell Spezialität

Specials

--> *as long as it lasts! Please ask the service staff for details*

Heissi Getränk

Cafe crème, Milchkaffee, Espresso	4.—
Cappuccino, Espresso macchiato	4.50
Latte macchiato	5.—
Cafe mélange	5.—
Caotina / Ovomaltine heiss oder chalt	4.—
Caotina mélange	5.50
Apfelpunsch, Orangenpunsch	4.—
Tee (Schwarzer, Grüner, Pfefferminze,	4.—
Verveine, Hagebutten, Früchte, Fenchel, Kamille)	

...mit Schuss

Luz, Alpiglen Luz, Zwätschge Luz	6.—
Café Fertig	6.—
Münzezwätschge, Holdrio	6.—
Fröschli	6.—
Jack Sparrow (Rum, Zucker, Zitronensaft)	6.50
Glühwein	6.50
Tee Rum	6.—
Coretto (Grappa),	5.50
Carajillo (Brandy)	5.50

...mit Schuss u Nidle

„Alpiglen Kaffee“ (Huusmischig)	8.50
„Schlittler Sprit“	8.50
„Baileys Kaffee“	8.50
„Amaretto Kaffee“	8.50
„Sweetie“ (Caramel Liqueur)	8.50
„Schümli Pflümli“	8.50
„Lumumba“ (heissi Schoggi mit Rum)	8.50

...oder nume e Schuss

Run Bar	2 cl	5.—
Mach di locker	2 cl	5.—
Suuri Zunge	2 cl	5.—
Kokoschuss	2 cl	5.—
Molotow	2 cl	5.—
Black Devil 33 %	2 cl	5.—
Tequila weiss 38 %	2 cl	5.—

Biere

Rugenbräu spezial hell	3,3 dl	4.50
Rugenbräu spezial dunkel	3,3 dl	4.50
Rugenbräu spezial alkoholfrei	3,3 dl	4.50
Rugenbräu Lager	5 dl	5.50
Hefeweizen (Weissbier)	5 dl	7.—
Suure Moscht	4,9 dl	5.50

Mineralwasser

Fläschli

Valser mit oder ohne Kohlensäure,

Coca Cola, Coca Cola zero,

Rivella blau, Apfelsaft, Fanta orange **3,3 dl** 4.50

Jungfrauwasser mit oder ohne Kohlensäure **5 dl** 5.50

Tonic, Bitter Lemon **2 dl** 4.50

Offes

Valser mit oder ohne Kohlensäure, **3 dl** **5 dl** **Liter** **1.5 Liter**

Rivella rot, Coca Cola 4.— 5.50 9.50

Sprite, Ice Tea, Apfelschorle 4.— 5.50 12.50

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, Frankreich **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, Sierre 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, Salgesch 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, Freienstein 48.–

Syrah, Merlot und Dornfelder

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 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.

„Nino Negri“ Vigneto Fracia, Valtellina superiore DOCG 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“.**

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 8 % MWST (7,7 % ab 1.1.2018)