

# Pension Suppenalp - Menukarte

## Chauti Platte

### Hobelkäse

Portion aus der Region Mürren

25.-

### Suppenalpteller

Hobelkäse und rauchgetrockneter Ballenberg-Speck

29.50

### Rohessspeckplatte

rauchgetrockneter Ballenberg-Speck

25.-

### Staubbachwurst

rauchgetrocknete Schweinswurst aus Lauterbrunnen

17.50

### Schafwurst

rauchgetrocknete Wurst aus Lauterbrunnen

17.50

### Beefsteak Tartar

Mit Ruudi's selbstgemachten Olivenbrot

Portion

34.-

½ Portion

24.-

## Salate

### Grosser grüner Salat

Zarte Blattsalate an hausgemachter Sauce

14.50

### Grosser gemischter Salat

Salatpracht an hausgemachter Sauce

19.50

### Nüsslersalat nature

Garniert mit Ei **oder** knusprig gebratenem Speck  
garniert mit Ei **und** knusprig gebratenem Speck

22.-

23.-

24.-

### Haussalat

Bergkäse und Speckstreifen auf buntem Salat

24.-

### Suppenalpsalat

gebratene Pouletbruststreifen auf buntem Salat

26.-

### „Geissepeter“

Ziegenkäse im Bratspeck mit Preiselbeersauce auf Blattsalat

26.-

## Suppen

### Tagessuppe

10.-

Mit Schweinswurst

15.50

### Kartoffelsuppe

10.-

Mit Schweinswurst

15.50

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer inbegriffen  
Karten: EC, Postcard, Amex, Visa, Mastercard, Twint etc. **Aber wir lieben cash!**  
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser dem Bisonfilets, welches aus Kanada/USA stammt.

<b>Kürbiscremessuppe</b>		10.-
	Mit Schweinswurst	15.50

<b>Tomatensuppe</b>		10.-
---------------------	--	------

<b>Gulaschsuppe</b>		10.-
---------------------	--	------

## Sandwiches

<b>Suppenalsandwich</b>		17.-
Ciabatta mit gebratenem Schweinsplätzli		

<b>Pouletsandwich</b>		17.-
Ciabatta mit gebratenen Pouletbruststreifen		

<b>Sandwich gemischt</b>		9.50
mit Ruchbrot		

<b>Sandwich</b>		8.50
Mit Hinterschinken oder Käse oder Salami, mit Ruchbrot		

## „Bodeständigs“ – traditionelle Schweizer Küche

<b>Älplermaccaroni mit gebratenen Apfelschnitzen</b>		27.-
Maccaroni, Kartoffel, Käse, mit Röstzwiebeln		

<b>Tomatenmaccaroni</b>		27.-
Maccaroni, Tomatensauce, Streifen vom Hinterschinken		

<b>Safran-Risotto mit Pilzen</b>		21.-
----------------------------------	--	------

<b>Rösti</b>		19.-
frisch zubereitet, nature, goldbraun gebraten		

<b>Rösti mit Spiegelei und/oder Speck</b>		27.-
Frisch zubereitet, belegt mit Käse und/ oder	2 Beilagen	25.-
	1 Beilage	

<b>Spezial-Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti</b>		34.-
Extragross 180g, pikant		

<b>Käseschnitte mit Spiegelei</b>		19.50
und Hinterschinken		21.50

<b>Käsefondue</b>		27.50
Unübertroffen- unsere sämige Hausmischung, 220g		

<b>Fondue Vegan</b>		30.-
By New Roots, 220g		

<b>„Brudi`s Vegan</b>		32.-
-----------------------	--	------

**Bruno & Rudi`s** Traumbrätling aus Walnuss & Champignons.  
Mit Kürbisconfit und Olivenkarotten mit Risotto oder Rösti oder Pommes

**Chnoblibrot**

9.-

**Pommes frites**

mit Schweinswurst

9.-

14.50

## **„Fleischig“**

**Cordon bleu mit Pommes frites**

Schweinsnitzel mit Käse und Schinken gefüllt und paniert

35.-

**Riesenschnitzel mit Pommes frites**

Schweinsnisterstück, paniert

32.-

**Bisonfilet mit Bohnenbündeli**

Das wirklich Beste, 220g, hausgemachte Kräuterbutter, Safran-Risotto oder Pommes oder Rösti

69.-

## **Dessert**

**Hausgemachter Schoggikuchen**

mit Rahm

6.50

7.50

**Eiskaffee**

9.-

**Meringues mit Rahm**

Meringues vom „Chemmeribode“

9.50

**Meringues mit Rahm & Glace**

13.50

**Glace pro Kugel**

mit Rahm

3.70

4.70

# Pension Suppenalp – Getränkekarte

## Weissweine

<b>Fendant de Saillon AOC Valais</b> (Wallis, Schweiz)	5,0 dl	23.-
<b>Johannisberg AOC Valais</b> (Wallis, Schweiz) Vins des Chevaliers, Salgesch	5,0 dl	32.-
<b>Dézaley Antoine Bovard AOC Lavaux</b> (Waadt, Schweiz) auch im Offenausschank	7,0 dl pro dl	52.50 7.50
<b>Oberhofner Riesling-Sylvaner AOC</b> (Oberhofen am Thunersee) Rebbaugenossenschaft Oberhofen auch im Offenausschank	7.5 dl pro dl	49.- 7.-
<b>Pouilly-Fumé, De Ladoucette</b> , (Loire, Frankreich) 100% Sauvignon Blanc, AOC Pouilly-Fumé	7,5 dl	68.-
<b>Heida, AOC Valais</b> (Wallis, Schweiz) BIO, Yvo Mathier Sion	7,5 dl	59.-
<b>Petite Arvine, AOC Valais</b> (Wallis, Schweiz) Caves Fin Bec, Bio, Yvo Mathier Sion	7,5 dl	59.-

## Rosé

<b>20/26</b> (IGT Vigneti delle Dolomiti / I) Elena Walch auch im Offenausschank	7,5 dl pro dl	59.- 8.-
<b>Oberhofner, Schiller</b> (Thunersee, Schweiz) Rebbaugenossenschaft, Oberhofen	5,0 dl	34.-

## Rotweine

<b>Dole AOC Valais</b> (Wallis, Schweiz)	5,0 dl	23.-
<b>Minervois</b> (Languedoc-Roussillon, France) Auch im Offenausschank	7,5 dl pro dl	49.- 7.-
<b>Santenay AC 1<sup>er</sup> Cru</b> (Côte de Beaune, Bourgogne, France) 2020	7,5 dl	66.-
<b>Château Pédesclaux, Pauillac AC, 5<sup>ème</sup> Grand Cru classé</b> (Bordeaux, Fr.) 2018	7,5 dl	89.-
<b>Tignanello (Toscana IGT)</b> Tenute Tignanello, Marchesi Antinori 2018/2019	7,5 dl	199.-

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer inbegriffen  
Karten: EC, Postcard, Amex, Visa, Mastercard, Twint etc. **Aber wir lieben cash!**  
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser dem Bisonfilets, welches aus Kanada/USA stammt.

**Le Serre Nuove dell'Ornellaia (Bolgheri DOC)** Tenute Ornellaia 2019/20 7,5 dl 115.-

**Lange Rosso DOC «Rocche n'Roll »** Italien 2019 7,5 dl 58.-  
Rocco dei Manzoni RDM, Piemont

**Tamaral Finca Velia, Ribera del Duero** (Spanien) 2020 7,5 dl 68.-  
100% Tempranillo, Bodegas y Vinedos Tamaral, Penafiel, Valladolid

**Amarone della Valpolicella DOC Centenero** (Veneto, Italia) 2018 7,5 dl 63.-

**Humagne Rouge, AOC Valais** (Wallis, Schweiz) 2018/2022 7,0 dl 59.-  
Château Ravire VS

## Champagner und Schaumweine

<b>Prosecco Piccolo</b>	2,0 dl	15.-
<b>Moët &amp; Chandon Brut</b>	7,5 dl	98.-
<b>Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée Brut</b>	7,5 dl	59.-
<b>Dom Perignon</b> (Vintage brut 2012/2013)	7,5 dl	295.-

## Aperitif

<b>Campari</b> (23%)	4,0 cl	7.50
<b>Cynar</b> (16%)	4,0 cl	7.50
<b>Martini Bianco</b> (15%)	4,0 cl	7.50

<b>Pastis 51</b> (40%)	2,0 cl	5.50
<b>Pernod</b> (40%)	2,0 cl	5.50
<b>Absinthe "Kübler"</b> (53%)	2,0 cl	8.-

<b>Fernet Branca</b> (40%)	4,0 cl	7.50
<b>Appenzeller</b> (29%)	4,0 cl	7.50
<b>Jägermeister</b> (35%)	4,0 cl	7.50
<b>Averna</b> (35%)	4,0 cl	7.50

## Weinbrand

<b>Grappa „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Grappa di Barolo Invecchiata Riserva di Cavalieri</b> (43%)	4,0 cl	10.-
<b>Vecchia Romagna</b> (40%)	4,0 cl	7.50
<b>Veterano</b> (36%)	4,0 cl	7.50
<b>Cognac Hennessy V.S.O.P.</b> (40%)	4,0 cl	13.-

## Whiskies

<b>Jack Daniels</b> (40%)	4,0 cl	10.-
<b>Johnnie Walker Red Label</b> (40%)	4,0 cl	10.-
<b>Jameson</b> (40%)	4,0 cl	10.-
<b>Glenfiddich</b> (40%)	4,0 cl	10.-

## Diverse Destillate

<b>Wodka Absolut</b> 40%)	4,0 cl	10.-
<b>Gin Bombay Sapphire</b> (40%)	4,0 cl	10.-
<b>Kirsch „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Williams „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Zwetschgen „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Bätzi „Z'Graggen“</b> (45%)	4,0 cl	8.-
<b>Chrütter „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Vieille Prune „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	8.50
<b>Vieille Williams „Z'Graggen“</b> (30%)	4,0 cl	8.50
<b>Vieille Pomme „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	8.50
<b>Honig Chrütter „Z'Graggen“</b> (40%)	4,0 cl	8.50
<b>Calvados</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Tequila, Jose Cuervo</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Tequila, Jose Cuervo Gold</b> (40%)	4,0 cl	8.-

## Drinks

<b>Long Drinks</b>	4,0 cl	12.-
<b>Nailshots</b>	2,0 cl	5.-

## Liköre

<b>Grand Marnier</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Drambuie</b> (40%)	4,0 cl	8.-
<b>Bailey's</b> (17%)	4,0 cl	8.-
<b>Kahlua</b> (26%)	4,0 cl	8.-
<b>Southern Comfort</b> (35%)	4,0 cl	8.-

## Bier

<b>Feldschlösschen hell/dunkel</b>	3,3 dl	6.50
<b>Feldschlösschen Lager</b>	5,0 dl	7.50
<b>Feldschlösschen alkoholfrei</b>	3,3 dl	6.50
<b>Franziskaner Weissbier</b>	5,0 dl	8.-
<b>Panache</b>	5,0 dl	7.-

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer inbegriffen  
Karten: EC, Postcard, Amex, Visa, Mastercard, Twint etc. **Aber wir lieben cash!**  
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser dem Bisonfilets, welches aus Kanada/USA stammt.

## Mineralwasser, Süssgetränke, Fruchtsäfte

<b>Mineralwasser mit Kohlensäure,</b>	2,0 dl	4.20
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero,</b>	3,0 dl	5.20
<b>Rivella rot/blau, Süssmost, Schorle</b>	5,0 dl	6.20
<b>Fanta, Sprite, Eistee</b>	1,5 L	13.50

<b>Hauswasser</b> aus unserer Suppenalp-Quelle – Refill gratis	1,0 L	5.-
--	-------	-----

<b>Tonic</b>	2,0 dl	4.50
<b>Bitter Lemon</b>	2,0 dl	4.50
<b>Saurer Most, Ramseier mit und ohne Alkohol</b>	5,0 dl	6.-
<b>Orangensaft</b>	2,0 dl	5.-
<b>Red Bull</b>	2,5 dl	6.-
<b>Alpenröslitee</b> Die kalte alkoholhaltige Hausspezialität	3,0 dl	7.-

## Milch/Kaffee by /Tee

<b>Milch</b> warm / kalt	2,5 dl	4.-
<b>Ovo / Schoggi</b> warm / kalt	2,5 dl	4.70
<b>Schoggi Mélange</b>	2,5 dl	5.70

<b>Espresso</b>	4.70
<b>Kaffee</b>	4.70
<b>Cappuccino / Milchkaffee</b>	5.20
<b>Doppio Espresso</b>	6.-
<b>Café Mélange</b> Der Rahmige	5.70
<b>Suppenalkaffee</b> Der süssliche Genusskaffee mit Rahm	8.70
<b>Kandaharkaffee</b> Die würzige Hausmischung	8.70
<b>Schümli Pflümli</b> Der rahmige Klassiker mit feinstem Pflümli	8.70
<b>Kafi Fertig</b> Der bewährte Bätzikaffee	7.70
<b>Kafi Luz</b> Der Klassiker	7.70
<b>Kaffee Coretto</b> Der Kleine mit Grappa	6.70
<b>Kaffee Carajillo</b> Espresso mit spanischem Brandy	6.70
<b>Irish Coffe</b> Whiskey wärmt	8.70
<b>Lumumba</b> Der Aufheizer	8.70

<b>Tee</b> Schwarz, Eisenkraut, Minze, Hagenbutte, Lindenblüten, Früchte	4.70
<b>Tee Rum</b>	6.70
<b>Glühwein</b>	6.70
<b>Apfel- oder Rumpunsch</b>	4.70
<b>Ingwerpunsch</b> Exotisch prickelnder Punsch mit Rum	7.70
<b>Jagertee Punsch</b> Alpenspezialität	7.70
<b>Holdriotee</b> Hagebuttente mit Zwetschgenschnaps	7.70
<b>Huustee</b> Heiss, mit Lindenblütenschnaps aromatisiert und honiggesüsst	7.70