

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 Schweinwurst aus Lauterbrunnen

17.50

Schafwurst

rauchgetrocknete Wurst aus Lauterbrunnen

17.50

Beefsteak Tartar

Mit Ruudi's selbstgemachten Olivenbrot

34.-

24.-

Salate

Grosser grüner Salat

Zarte Blattsalate an hausgemachter Sauce

14.50

Grosser gemischter Salat

Salatpracht an hausgemachter Sauce

19.50

Nüsslersalat

nature

22.-

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

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

Kartoffelssuppe

10.-
Mit Schweinswurst 15.50

Kürbiscremessuppe	10.-
Mit Schweinswurst	15.50
Tomatensuppe	10.-
Gulaschsuppe	10.-
 Sandwiches	
Suppenalps sandwich	17.-
Ciabatta mit gebratenem Schweinsplätzli	
Poulets sandwich	17.-
Ciabatta mit gebratenen Pouletbruststreifen	
Sandwich gemischt	9.50
mit Ruchbrot	
Sandwich	8.50
Mit Hinterschinken oder Käse oder Salami, mit Ruchbrot	
 „Bodeständigs“ – traditionelle Schweizer Küche	
Älplermaccaroni mit gebratenen Apfelschnitzen	27.-
Maccaroni, Kartoffel, Käse, mit Röstzwiebeln	
Tomatenmaccaroni	27.-
Maccaroni, Tomatensauce, Streifen vom Hinterschinken	
Safran-Risotto mit Pilzen	21.-
 Rösti	19.-
frisch zubereitet, nature, goldbraun gebraten	
Rösti mit Spiegelei und/oder Speck	27.-
Frisch zubereitet, belegt mit Käse und/ oder	25.-
 Spezial-Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	34.-
Extragross 180g, pikant	
 Käseschnitte mit Spiegelei	19.50
und Hinterschinken	21.50
 Käsefondué	27.50
Unübertroffen- unsere sämige Haussmischung, 220g	
 Fondue Vegan	30.-
By New Roots, 220g	
 „Brudi`s Vegan	32.-
Bruno & Rudi's Traumbrätling aus Walnuss & Champignons.	
Mit Kürbisconfit und Olivenkarotten mit Risotto oder Rösti oder Pommes	

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer inbegrieffen
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.

Chnoblibrot	9.-
Pommes frites mit Schweinswurst	9.- 14.50
„Fleischig“	
Cordon bleu mit Pommes frites Schweinsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt und paniert	35.-
Riesenschnitzel mit Pommes frites Schweinsnierstück, 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

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.

Pension Suppenalp – Getränkekarte

Weissweine

Fendant de Saillon AOC Valais (Wallis, Schweiz)	5,0 dl	23.-
Johannisberg AOC Valais (Wallis, Schweiz) Vins des Chevaliers, Salgesch	5,0 dl	32.-
Dézaley Antoine Bovard AOC Lavaux (Waadt, Schweiz) auch im Offenausschank	7,0 dl pro dl	52.50 7.50
Oberhofner Riesling-Sylvaner AOC (Oberhofen am Thunersee) Rebbaugenossenschaft Oberhofen auch im Offenausschank	7.5 dl pro dl	49.- 7.-
Pouilly-Fumé, De Ladoucette, (Loire, Frankreich) 100% Sauvignon Blanc, AOC Pouilly-Fumé	7,5 dl	68.-
Heida, AOC Valais (Wallis, Schweiz) BIO, Yvo Mathier Sion	7,5 dl	59.-
Petite Arvine, AOC Valais (Wallis, Schweiz) Caves Fin Bec, Bio, Yvo Mathier Sion	7,5 dl	59.-
Rosé		
20/26 (IGT Vigneti delle Dolomiti / I) Elena Walch auch im Offenausschank	7,5 dl pro dl	59.- 8.-
Oberhofner, Schiller (Thunersee, Schweiz) Rebbaugenossenschaft, Oberhofen	5,0 dl	34.-

Rotweine

Dole AOC Valais (Wallis, Schweiz)	5,0 dl	23.-
Minervois (Languedoc-Roussillon, France) Auch im Offenausschank	7,5 dl pro dl	49.- 7.-
Santenay AC 1^{er} Cru (Côte de Beaune, Bourgogne, France) 2020	7,5 dl	66.-
Château Pédesclaux, Pauillac AC, 5^{ème} Grand Cru classé (Bordeaux, Fr.) 2018	7,5 dl	89.-
Tignanello (Toscana IGT) 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 Rocco dei Manzoni RDM, Piemont	7,5 dl	58.-
Tamaral Finca Velia, Ribera del Duero (Spanien) 2020	100% Tempranillo, Bodegas y Vinedos Tamaral, Penafiel, Valladolid	7,5 dl	68.-
Amarone della Valpolicella DOC Centenero	(Veneto, Italia) 2018	7,5 dl	63.-
Humagne Rouge, AOC Valais	(Wallis, Schweiz) 2018/2022 Château Ravire VS	7,0 dl	59.-
Champagner und Schaumweine			
Prosecco Piccolo		2,0 dl	15.-
Moët & Chandon Brut		7,5 dl	98.-
Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée Brut		7,5 dl	59.-
Dom Pérignon (Vintage brut 2012/2013)		7,5 dl	295.-
Aperitif			
Campari (23%)		4,0 cl	7.50
Cynar (16%)		4,0 cl	7.50
Martini Bianco (15%)		4,0 cl	7.50
Pastis 51 (40%)		2,0 cl	5.50
Pernod (40%)		2,0 cl	5.50
Absinthe "Kübler" (53%)		2,0 cl	8.-
Fernet Branca (40%)		4,0 cl	7.50
Appenzeller (29%)		4,0 cl	7.50
Jägermeister (35%)		4,0 cl	7.50
Averna (35%)		4,0 cl	7.50
Weinbrand			
Grappa „Z'Graggen“ (40%)		4,0 cl	8.-
Grappa di Barolo Invecchiata Riserva di Cavalieri (43%)		4,0 cl	10.-
Vecchia Romagna (40%)		4,0 cl	7.50
Veterano (36%)		4,0 cl	7.50
Cognac Hennessy V.S.O.P. (40%)		4,0 cl	13.-

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.

Whiskies

Jack Daniels (40%)

Johnnie Walker Red Label (40%)

Jameson (40%)

Glenfiddich (40%)

4,0 cl

4,0 cl

4,0 cl

4,0 cl

10.-

10.-

10.-

10.-

Diverse Destillate

Wodka Absolut 40%)

Gin Bombay Saphire (40%)

4,0 cl

4,0 cl

10.-

10.-

Kirsch „Z'Graggen“ (40%)

Williams „Z'Graggen“ (40%)

Zwetschgen „Z'Graggen“ (40%)

Bätzi „Z'Graggen“ (45%)

Chrütter „Z'Graggen“ (40%)

Vieille Prune „Z'Graggen“ (40%)

Vieille Williams „Z'Graggen“ (30%)

Vieille Pomme „Z'Graggen“ (40%)

Honig Chrütter „Z'Graggen“ (40%)

4,0 cl

8.-

8.-

8.-

8.-

8.-

8.-

8.50

8.50

8.50

8.50

Calvados (40%)

Tequila, Jose Cuervo (40%)

Tequila, Jose Cuervo Gold (40%)

4,0 cl

4,0 cl

4,0 cl

8.-

8.-

8.-

Drinks

Long Drinks

Nailshots

4,0 cl

2,0 cl

12.-

5.-

Liköre

Grand Marnier (40%)

Drambuie (40%)

Bailey's (17%)

Kahlua (26%)

Southern Comfort (35%)

4,0 cl

4,0 cl

4,0 cl

4,0 cl

4,0 cl

8.-

8.-

8.-

8.-

8.-

Bier

Feldschlösschen hell/dunkel

3,3 dl

6.50

Feldschlösschen Lager

5,0 dl

7.50

Feldschlösschen alkoholfrei

3,3 dl

6.50

Franziskaner Weissbier

5,0 dl

8.-

Panache

5,0 dl

7.-

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer inbegrieffen
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

Mineralwasser mit Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot/blau, Süßmost, Schorle Fanta, Sprite, Eistee	2.0 dl	4.20
	3,0 dl	5.20
	5,0 dl	6.20
	1,5 L	13.50

Hauswasser aus unserer Suppenalp-Quelle – Refill gratis 1,0 L 5.-

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

Milch/Kaffee by /Tee

Milch warm / kalt	2,5 dl	4.-
Ovo / Schoggi warm / kalt	2,5 dl	4.70
Schoggi Mélange	2,5 dl	5.70
Espresso		4.70
Kaffee		4.70
Cappuccino / Milchkaffee		5.20
Doppio Espresso		6.-
Café Mélange Der Rahmige		5.70
Suppenalpkaffee Der süßliche Genusskaffee mit Rahm		8.70
Kandaharkaffee Die würzige Hausmischung		8.70
Schüml Pflümli Der rahmige Klassiker mit feinstem Pflümli		8.70
Kafi Fertig Der bewährte Bätzikaffee		7.70
Kafi Luz Der Klassiker		7.70
Kaffee Coretto Der Kleine mit Grappa		6.70
Kaffee Carajillo Espresso mit spanischem Brandy		6.70
Irish Coffe Whiskey wärmt		8.70
Lumumba Der Aufheizer		8.70

Tee Schwarz, Eisenkraut, Minze, Hagenbutte, Lindenblüten, Früchte		4.70
Tee Rum		6.70
Glühwein		6.70
Apfel- oder Rumpunsch		4.70
Ingwerpunsch Exotisch prickelnder Punsch mit Rum		7.70
Jagertee Punsch Alpenspezialität		7.70
Holdriotee Hagebuttentee mit Zwetschgenschnaps		7.70
Huustee Heiss, mit Lindenblütenschnaps aromatisiert und honiggesüßt		7.70