

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

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

Mit Schweinswurst

10.-

15.50

Kartoffelssuppe

Mit Schweinswurst

10.-

15.50

Kürbiscremessuppe

Mit Schweinswurst

10.-

15.50

Tomatensuppe

10.-

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.

Gulaschsuppe 10.-

Sandwiches

Suppenalpsandwich 17.-
Ciabatta mit gebratenem Schweinsplätzli

Pouletsandwich 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 2 Beilagen
1 Beilage 25.-

Spezial-Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti 34.-
Extragross 180g, pikant

Käseschnitte mit Spiegelei 19.50
und Hinterschinken 21.50

Käsefondue 27.50
Unübertroffen- unsere sämige Hausmischung, 220g

Fondue Vegan 30.-
By New Roots, 220g

„Brudi`s Vegan 32.-
Bruno & Rudi`s Traumbrot aus Walnuss & Champignons.
Mit Kürbisconfit und Olivenkarotten mit Risotto oder Rösti oder Pommes

Chnoblíbro 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

Schweinsnierzück, 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

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 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

Prosecco Piccolo	2,0 dl	15.-
Moët & Chandon Brut	7,5 dl	98.-
Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée Brut	7,5 dl	59.-
Dom Perignon (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.-

Whiskies

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

Diverse Destillate

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

Drinks

Long Drinks	4,0 cl	12.-
Nailshots	2,0 cl	5.-

Liköre

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

Bier

Feldschlösschen hell	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 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

Mineralwasser mit Kohlensäure,	2,0 dl	4.20
Coca Cola, Coca Cola Zero,	3,0 dl	5.20
Rivella rot/blau, Süssmost, Schorle	5,0 dl	6.20
Fanta, Sprite, Eistee	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.-
El Tony Mate	3,3 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
Suppenalkaffee Der süssliche Genusskaffee mit Rahm	8.70
Kandaharkaffee Die würzige Hausmischung	8.70
Schümli 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