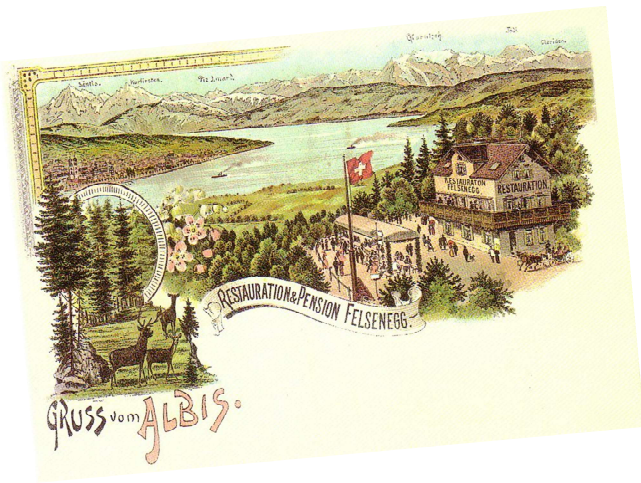




RESTAURANT FELSENEGG



seit / since 1889





SPEISEN MENU

GEMISCHTE SALATKOMPOSITION 14.50

COLORFUL GARDEN SALAD MIX

WURST-KÄSESALAT 26.00

Ein echter Klassiker der Brotzeitküche

SAUSAGE AND CHEESE SALAD

A traditional Swiss and German cold salad featuring thinly sliced sausage and cheese, garnished with a colorful garden mix

UNGARISCHE GULASCHSUPPE VOM RIND 17.50

Rustikale Suppe mit kräftigen Aromen und voller Textur

HEARTY HUNGARIAN BEEF GOULASH SOUP

Rich rustic soup with its bold flavors and rich textures

FITNESSTELLER

Reichhaltig garniert mit bunt gemischtem Salat und Fruchtgarnitur

Extra-large gourmet salad with fruit garnish

mit Schweizer Pouletbrüstchen gefüllt mit buntem Gemüse 29.50

with a tender Swiss chicken breast stuffed with vegetable filling

mit zartem Schweizer Kalbsschnitzeli 38.50

with a tender, thin Swiss veal escalope

TESSINER RÖSTI 28.50

Rösti mit saftigen Tomaten belegt und überbacken mit Schweizer Raclettekäse.

TESSINER ROSTI

Potato Rösti topped with juicy tomatoes and melted Swiss cheese

HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT 17.50

Belegt mit Speck und Tomaten, überbacken mit Raclettekäse

HOMEMADE GARLIC BREAD

With bacon and tomatoes topped with melted Swiss cheese

BÜNDNERFLEISCHPLÄTTLI 26.00

Perfekt als Vorspeise, zum Fondue oder leichte Mahlzeit

BÜNDNERFLEISCH PLATTER

Finely sliced, air-dried beef from the canton of Graubünden

A classic of Alpine Swiss cuisine – perfect as a starter or a light meal

POMMES FRITES 13.50

Mit Ketchup und Mayonnaise

FRENCH FRIES

With ketchup and mayonnaise

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Herzhafter Klassiker aus dem Elsass

TARTE FLABEE

«French pizza» made from a very thin layer of pastry

mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 26.50

With sour cream, bacon and onions

mit Sauerrahm, Feta und pikanter Peperoni 25.50

With sour cream, feta cheese and piquant pepper

EGLIFISCHKNUSPERLI MIT POMMES FRITES 36.50

Diese Fischknusperli mit Kräuterdip schmecken schon fast märlihaft gut! Dazu servieren wir Pommes

BEER-BATTERED PERCH FILET WITH FRENCH FRIES

Crispy perch fillets, served golden and tender, accompanied by a creamy tartar sauce and crispy golden French fries

INNERSCHWYZER ÄLPLERMAGRONEN 29.50

Makkaroni und Kartoffelstückchen an einer herzhaften Rahm-Käsesauce garniert mit Röstzwiebeln und Apfelmus als Beilage

INNERSCHWYZER ÄLPLERMAGRONEN

Pasta and potato pieces with creamy cheese sauce, garnished with roasted onions, apple puree on the side

SÄULIÄMTLER-BRATWURST MIT POMMES FRITES Raffinierte Kombination aus Schweine- und Kalbfleisch, verfeinert mit einer aromatischen Kräutermischung GRILLED BRATWURST WITH FRENCH FRIES A locally crafted sausage made from a blend of pork and veal, served with a side of French fries	28.00
RINDFLEISCHSALAT Rindfleisch vom lokalen Bauern Serviert mit knackigem Blattsalat und Ei BEEF SALAD Local beef from the farm down the road. Tender, thinly sliced beef marinated in a flavorful vinaigrette served with crisp salad and eggs	27.50
WALLISER-RACLETTETELLER Der rustikale Bratkäse servieren wir mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Gurken und Maiskölbchen RACLETTE PLATE FROM VALAIS We serve the rustic fried swiss cheese with potatoes, pearl onions, pickles, and baby corn on the side	27.50
SCHWEIZER KÄSEFONDUE Unsere beliebte Hausmischung SWISS CHEESE FONDUE Trying cheese fondue for the first time? Ask service for the introduction sheet!	34.50
Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen Pickles on the side	9.50
Kartoffeln Potatoes on the side	9.50
6 Stück Schinkenröllchen 6 pieces of ham on the side	9.50



KINDER KIDS

5 STÜCK CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES 17.50

5 PIECES CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES

PAAR WIENERLI MIT POMMES FRITES 18.00

TWO FRANKFURTER SAUSAGES WITH FRENCH FRIES



DESSERT DESSERT

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE 16.50

Nach Annemarie's Art mit warmer Vanillesauce

HOMEMADE APPLE STRUDEL

Traditional apple strudel à la Annemarie with warm vanilla sauce

KAISERSCHMARRN 19.50

Zerteilter, flaumiger Pfannkuchen mit Puderzucker bestreut,
dazu ein Schälchen Apfelmus

KAISERSCHMARRN

Fluffy, lightly caramelized pancake cut into pieces, sprinkled with sugar and
served with applesauce

DER SCHOCKOLADIGSTE SCHOKOLADENKUCHEN 9.50

THE MOST CHOCOLATEY CHOCOLATE CAKE

Mit Rahm

12.00

With whipped cream

AFFOGATO AL CAFFÈ 9.50

Feine Vanilleglace trifft auf einen heissen Espresso

AFFOGATO AL CAFFÈ

Delicate vanilla ice cream meets a shot of hot espresso



GLACE ICE CREAM

MERINGUE GLACE 17.00

Erdbeer und Vanille mit Meringue und Rahm

ICE CREAM WITH MERINGUE

Strawberry and vanilla with Meringue and whipped cream

VERDAUERLI 13.50

Blutorangen Sorbet mit Orangenlikör und Knuspergebäck

VERDAUERLI

1 Scoop blood orange sorbet with orange liqueur and crispy bakery

CAFÉ WALZER 17.00

Mocca mit Cafétopping, Rahm und Knuspergebäck

CAFÉ WALZER

Mocca with coffee topping, whipped cream and crispy bakery

SCHÖGGELER 17.00

Vanille mit Schoggisauce, Rahm und Knuspergebäck

SCHÖGGELER

Vanilla with chocolate sauce, whipped cream and crispy bakery

NACH WAHL

Vanille / Erdbeer / Schokolade / Mocca / Blutorange

YOUR CHOICE OF

Vanilla / Strawberry / Chocolate / Mocca / Blood orange

1 Kugel Glace 6.00

1 scoop of ice cream

Jede weitere Kugel Glace 3.50

Each additional scoop of ice cream

Rahm 2.50

Whipped cream



APÉRO APÉRO

Prosecco	10cl	11.00
Aperol Spritz		14.50
Hugo		14.50
Lemon Spritz		14.50
Lemon Spritz alkoholfrei		12.50



MINERAL SOFT DRINKS

Mineralwasser mit / ohne Water still / sparkling	33cl	5.50
Mineralwasser mit / ohne Water still / sparkling	50cl	7.00
Mineralwasser mit / ohne Water still / sparkling	100cl	12.00
Coca Cola / Zero	33cl	5.50
Rivella rot / blau Swiss drink Rivella red / blue	33cl	5.50
Elmer Citro Swiss Sprite	33cl	5.50
Almdudler Austrian alpine herbal lemonade	35cl	6.00
Sinalco Swiss Fanta	33cl	5.50
Schweppes Tonic	20cl	5.50
Orangensaft Orange juice	20cl	6.00
PET Coca Cola / Zero	50cl	6.00
PET Fusetea Lemon Ice Tea	50cl	6.00
PET Möhl Apfelshorley Apple juice mixed with soda water	50cl	6.00
Leitungswasser Tap Water	Glas	1.00
	50cl	3.00



BIER BEER

Baarer Bier Hopfemandli Lager hell Locally crafted lager	58cl	8.50
Baarer Bier Goldmandli Spezial hell Locally crafted pale	33cl	7.50
Baarer Bier Erdmandli Amber Locally crafted amber	33cl	7.50
Baarer Bier ohne Alkohol Locally crafted alcohol-free beer	33cl	7.50
Erdinger Weissbier Bavarian-style wheat beer	50cl	9.50
Calanda Radler Zitrone Swiss Shandy	33cl	7.50



MOST CIDER

Möhl Most trüb mit Alkohol Swiss cider with alcohol	50cl	8.00
Möhl Most klar ohne Alkohol Swiss cider alcohol-free	50cl	8.00



WARMES HOT DRINKS

Kaffee crème Coffee	5.50
Espresso Espresso	5.50
Doppelter Espresso Double Espresso	6.50
Cappuccino Cappuccino	6.50
Milchkaffee Milk coffee	5.50
Latte Macchiato Latte Macchiato	6.50
Schokolade heiss / kalt Hot / Cold chocolate	5.50
Ovomaltine heiss / kalt Hot / Cold Ovomaltine	5.50
Schokolade Mélange Hot chocolate with whipped cream	7.00
Bio-Tee von Sirocco Organic Tea from Sirocco	5.50
Schwarz, Grün, Minze, Früchte, Rooibos, Kamille, Kräuter, Verveine Black, Green, Mint, Fruit, Rooibos, Chamomile, Herb, Verbena	



WARM MIT SCHUSS SPIKED DRINKS

Kaffee Luschtig (Baileys, Rahm) Coffee with Baileys	11.50
Kaffee Fertig (Kernobst) Coffee with fruit brandy	8.00
Kaffee Luz (Kernobst) Coffee Lucerne style with fruit brandy	8.00
Kaffee Schümli Pflümli (Pflümli, Rahm) Coffee with plum brandy	11.50
Irish Coffee (Whisky, Rahm) Coffee with whisky	13.00
Heissi Chue (heisse Schoggi, Rum, Rahm) Hot chocolate with rum	12.50
Lumumba (heisse Schoggi, Baileys, Rahm) Hot chocolate with Baileys	12.50



WEISSWEIN WHITE WINE

	10cl	20cl	50cl
 Sylvie Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz Riesling - Silvaner	9.50	15.00	29.00
 Les Terroises AOC Fechy, La côte, Schweiz Chasselas	9.00	14.50	28.00
 Fendant, AOC Domaine des Crêtes, Wallis, Schweiz Chasselas	9.00	14.50	28.00
 Molignon, AOC Mathier, Terre Promise, Wallis, Schweiz Chasselas		75cl	42.00
 Fendant, AOC Franz-Josef Mathier, St. Léonard, Wallis, Schweiz Chasselas (Gutedel)		75cl	39.50
 Grüner Veltliner, DAC Forstreiter, Kremstal, Österreich Grüner Veltliner		75cl	38.00



ROSÉ ROSE

	10cl	20cl	50cl
 Oeil de Perdrix AOC Nauer Weine, Aarau, Schweiz Pinot Noir	8.50	14.00	26.00



ROTWEIN RED WINE

	10cl	20cl	50cl
CH Runchet, Merlot Carlo Tamborini, Tessin, Schweiz Merlot	9.00	14.50	28.00
CH Pinot Noir AOC F.J. Mathier, Wallis, Schweiz Pinot Noir	9.00	14.50	28.00
IT Luccarelli Primitivo Farnese Vini Ortona, Apulien, Italien Primitivo		75cl	39.50
CH Nobler Blauer Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz Pinot Noir		75cl	59.00
ES Muruve Crianza Bodegas Frutos Villar, Toro, Spanien Tempranillo Tinta de Toro		75cl	47.00



GUTSCHEINE GIFT VOUCHER

Gutscheine können Online bezogen werden
Gift vouchers can be purchased online



SEMINARRÄUME LEARNING SPACE



JÄGERSTUBE

Bis zu 50 Personen Up to 50 people



FELSENEGGSTUBE

Bis zu 12 Personen Up to 12 people



DEKLARATION DECLARATION

Alle Preise in CHF inclusive 8.1% MwSt.

All prices in CHF incl. 8.1% VAT

Für Allergene wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

For allergens please contact the service staff

Poulet / Chicken

Schweiz / Switzerland

Kalb / Veal

Schweiz / Switzerland

Rind / Beef

Schweiz / Switzerland

Schwein / Pork

Schweiz / Switzerland

Fisch / Fish

Europäische Union / European Union

Brot und Backwaren / Bread and pastries

Schweiz / Switzerland

 Land Wein Country of origin wine



Hunde im Restaurant oder auf der Terrasse

Kein Futter/Wasser unter dem Tisch

Hunde gehören auf den Boden, nicht auf Stühle oder Bänke

Hunde müssen angeleint unter dem Tisch sein

Wasser steht vor der Eingangstüre zur Verfügung

Das Servicepersonal ist bei störendem Verhalten eines Hundes berechtigt, einen Restaurantverweis auszusprechen

Dogs in the restaurant or on the terrace

No food or water under the table

Dogs must stay on the floor, not on chairs or benches

Dogs must be kept on a leash and stay under the table

Water is available in front of the entrance

In case of disruptive behavior by a dog, the service staff is entitled to ask guests to leave the restaurant