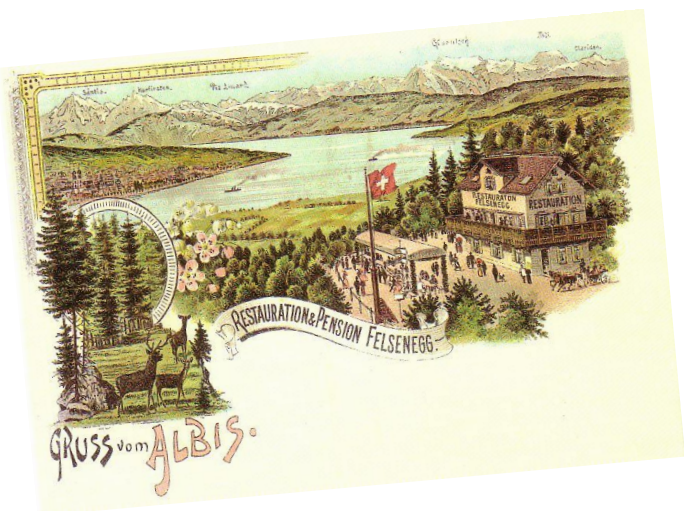
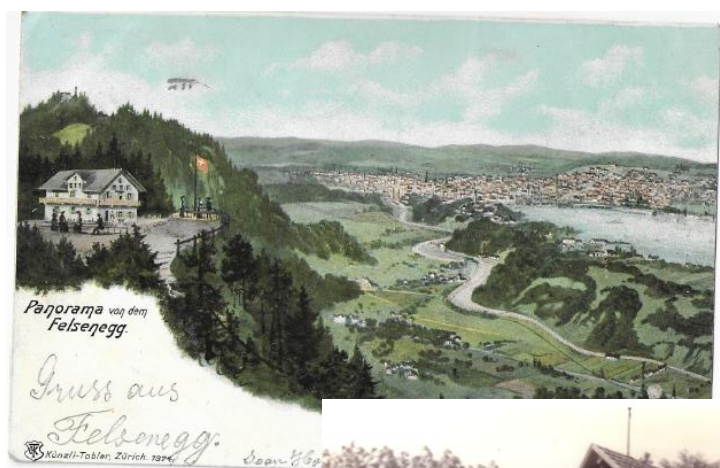




RESTAURANT FELSENEGG



seit / since 1889





SPEISEN MENU

GEMISCHTE SALATKOMPOSITION 14.50

COLORFUL GARDEN SALAD 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

BÜNDNER GERSTENSUPPE 16.50

Ein wärmender Klassiker – ohne Fleisch

BARLEY SOUPE – A BELOVED SWISS MOUNTAIN CLASSIC

Hearty Swiss soup with pearl barley and vegetables, finished with a touch of cream. Alpine style meat free

FITNESSTELLER MIT GEFÜLLTEM POULETBRÜSTCHEN 29.50

Reichhaltig garniert mit bunt gemischtem Salat und Fruchtgarnitur dazu ein saftiges Schweizer Pouletbrüstchen gefüllt mit buntem Gemüse

FITNESSPLATE WITH FILLED CHICKEN BREAST

Extra-large gourmet salad with fruit garnish, accompanied by a tender Swiss chicken breast stuffed with vegetable filling

HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT 17.50

Belegt mit Speck und Tomaten, überbacken mit Raclettekäse

HOMEMADE GARLIC BREAD

With bacon and tomatoes topped with melted Swiss cheese

CAPUNS 36.50

Bündner Spezialität aus Mangoldblättern, gefüllt mit Spätzliteig, Kräutern und kleinen Salsiz-Stückchen, serviert mit Rahmsauce

CAPUNS

Swiss specialty of chard leaves filled with spaetzle dough, herbs and small pieces of Salsiz sausage, served with a creamy sauce

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

WEISSWURST MIT BREZEL 17.50
Traditionelle bayerische Spezialität, mit süßem Senf und Brezel

WEISSWURST WITH PREZEL
Traditional Bavarian veal sausages, served with sweet mustard and pretzel

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

SCHWEIZER KÄSEFONDUE 34.50
Unsere beliebte Hausmischung

SWISS CHEESE FONDUE
Veery swiss! Trying cheese fondue for the first time? Ask service for the introduction sheet!

Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen 9.50
Pickles on the side

6 Stück Schinkenröllchen 9.50
6 pieces of ham on the side

Kartoffeln 9.50
Potatoes on the side

EGLIFISCHKNUSPERLI MIT POMMES FRITES 36.50

Knusper, knusper, knäuschen – diese Fischknupserli mit Kräuterdip schmecken schon fast märlhaft 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

SÄULIÄMTLER-BRATWURST MIT POMMES FRITES 28.00

Raffinierte Kombination aus Schweine- und Kalbfleisch, verfeinert mit einer aromatischen Kräutermischung

GRILLED SAUSAGE WITH FRENCH FRIES

A locally crafted sausage made from a blend of pork and veal, served with a side of French fries

GEHAKTES MIT HÖRNLI 28.50

Hausgemachtes Rindshackfleischragout (100% Schweizerfleisch) serviert mit goldgelben Hörnli und Apfelmus

MINCE MEAT WITH HÖRNLI PASTA

Homemade minced beef ragout (100% Swiss meat) served with traditional Swiss Hörnli pasta and a side of apple sauce

TESSINER RÖSTI 28.50

Rösti mit saftigen Tomaten belegt und überbacken mit Schweizer Raclettekäse. Wenn du schon im Röschi-Land bist, probier eine!

TESSINER ROSTI

Potato Rösti topped with juicy tomatoes and melted Swiss cheese
While you're in Rösti country, be sure to try one!

WALLISER-RACLETTETELLER 27.50

Ganz alte Geschichten berichten vom Ursprung des Raclettes als einen rustikalen Bratkäse schon vor mehr als vier Jahrhunderten. Dazu gibts Kartoffeln, Silberzwiebeln, Gurken und Maiskölbchen

RACLETTE PLATE FROM VALAIS

Very old stories tell of the origin of raclette as a rustic grilled cheese dish more than four centuries ago. Enjoy this traditional dish with potatoes and pickles on the side



KINDER KIDS

POMMES FRITES WITH KETCHUP UND MAYONNAISE 13.50

FRENCH FRIES WITH KETCHUP AND MAYONNAISE

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



Süssspeisen Sweet dishes

GERMKNÖDEL

16.50

Flaumiger Hefeknödel mit Zwetschgenfüllung,
serviert mit Vanillesauce und Mohn-Zucker

GERMKNÖDEL

Fluffy yeast dumpling filled with plum jam, served with vanilla sauce
and poppy seed sugar

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

Die beliebte Süssspeise aus Österreich
Zerteilter, flaumiger Pfannkuchen mit Puderzucker bestreut
dazu ein Schälchen Zwetschgenkompott

KAISERSCHMARRN

One of the best-known dishes of Austrian cuisine
Fluffy, lightly caramelized pancake cut into pieces, sprinkled with
sugar and served with plum compote

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

ICECREAM 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

INDIVIDUELL

Vanille / Erdbeer / Schokolade / Mocca / Blutorange

INDIVIDUAL

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 Prosecco	10cl	11.00
Aperol Spritz Aperol Spritz		14.50



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 Coca Cola / Zero	33cl	5.50
Rivella rot / blau Swiss drink Rivella red / blue	33cl	5.50
Elmer Citro Swiss lemonade	33cl	5.50
Almdudler Austrian alpine herbal lemonade	35cl	6.00
Schweppes Tonic Schweppes Tonic	20cl	5.50
Orangensaft Orange juice	20cl	6.00
PET Coca Cola / Zero Coca Cola / Zero	50cl	6.00
PET Fusetea Lemon Ice Tea Ice Tea lemon	50cl	6.00
PET Möhl Apfelshorley Apple juice mixed with soda water	50cl	6.00
Hahnenwasser 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 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
Orangen- oder Waldbeerenpunsch	5.50
Alcoholic-free Orange or Wild berry Fruit Punch	
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
Glühwein Mulled wine	9.50



WEISSWEIN WHITE WINE

	10cl	20cl	50cl
(CH) Sylvie, Riesling Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz Riesling-Silvaner	9.50	15.00	29.00
(CH) Le Terroir, Fechy, AOC Hammel, Waadt, Schweiz Chasselas	9.00	14.50	28.00
(CH) Fendant, AOC Domaine des Crêtes, Wallis, Schweiz Chasselas	9.00	14.50	28.00
(CH) Molignon, AOC Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen, Molignon, Wallis, Schweiz Chasselas		75cl	42.00
(CH) Fendant, AOC Franz-Josef Mathier, St. Léonard, Wallis, Schweiz Chasselas, Gutedel		75cl	39.50
(AT) Grüner Veltliner, DAC Forstreiter, Kremstal, Österreich Grüner Veltliner		75cl	38.00



ROSÉ ROSE

	10cl	20cl	50cl
(CH) 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 35 Personen Up to 35 people



FELSENEGGSTUBE

Bis zu 10 Personen Up to 10 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



Vegetarisch Vegetarian



Land Wein Country of origin wine