

# Härzlich Willkommä i dä Bäckerei Dossenbach

## Üses Verspräche

„Wir versprechen durch traditionelle Herstellungsverfahren schmackhafte und bekömmliche Brote zu backen. Unser tägliches Motto ist die Inspiration, welche uns immer wieder zu Neuem motiviert und schmackhafte, verführerische Produkte entstehen lässt. Wir zelebrieren das Handwerk und garantieren Genuss für Leib und Seele.“

**Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“**

(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832)

# Üsi Wärt

## Tradition

Tradition, gepaart mit Innovation hat Schlagkraft! Schon unsere Firmenstruktur gründet auf traditionellen Werten. Ein Familienbetrieb gehört wohl zu den ältesten Geschäftsmodellen. Mit Stolz geben wir unser Fachwissen an die nächste Generation, Mitarbeiter und Lernenden weiter. Die Produktionsweise der Brote und Backwaren besinnt sich auf traditionelle Werte und gepaart mit neuen Technologien, entstehen besonders schmackhafte und bekömmliche Backwaren. Die von uns verwendeten Rohstoffe müssen qualitativ hochwertig, naturbelassen und möglichst regional sein.

## Inspiration

Immer wieder etwas Neues! Dies ist unsere tägliche Motivation und wir lassen uns von traditionellen Schweizer Rezepturen, anderen Kulturen und von aktuellen gesundheitlichen Erkenntnissen inspirieren. Innovative, qualitativ hochstehende und schmackhafte Produkte sind das Resultat gelebter und moderner Handwerkskunst. Lokale, regionale und bereits in Vergessenheit geratene Rohstoffe und Zutaten inspirieren uns zur Entwicklung neuer Produkte. Wir geben das Fachwissen mit Freude weiter und Kunden und Kundinnen können sich in Kursen (siehe Website) bei uns inspirieren lassen.

## Genuss

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend!“ Genau nach diesem Zitat soll es bei uns sein. Alle Mitarbeitenden sind motiviert, zeigen Freude am Handwerk, dem direkten Kundenkontakt und unser oberstes Ziel ist es, den Gästen genussvolle und in Erinnerung bleibende Momente zu bieten. Alle Gäste von gross, bis klein und von nah und fern sind bei uns willkommen um Genuss für Leib und Seele zu erleben. Die Wärme einer Backstube, die Düfte von Süssem und die Gastfreundschaft bieten genussvolle Momente.

**Mier wünsched üch e Guetä & Prost!**

**Familie Dossenbach mit Team**

# Üsi Lieferantä

Milchprodukte: Alpkäserei Gerschnialp, Molkerei Hurschler Engelberg, Bergkäserei Langentannen Buochs

Fleisch (CH) : Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen

Süssmost: Appert's Hofladen, Schwyz

Bier & Süssgetränke: Staubli-Banz Getränke Engelberg

Kaffee: Giopp Caffè Luzern

# Getränke

## „Hausgemachts“

Sirup	3 dl CHF	4.00
	5 dl CHF	5.40
Eistee (Bio)	3 dl CHF	4.60
	5 dl CHF	6.00

## Kaffee & Milchgetränke

Ristretto	CHF	4.40
Espresso	CHF	4.60
Doppelter Espresso	CHF	5.80
Espresso Macchiato	CHF	4.80
Kaffee Crème	CHF	4.80
Cappuccino	CHF	5.50
Cappuccino mit Haferdrink	CHF	5.90
Latte Macchiato	CHF	6.10
Latte Macchiato mit Aroma	CHF	6.60
Milchkaffee hell / dunkel	CHF	4.90

„Chäli Kaffee“ Schnaps (Zwetschgen 40 Vol. % Träsch, 50 Vol. %, Chrüter 40 Vol. %)	CHF 6.50
Xocolatl Felchlin Grand Cru (für Schoggi Liebhaber)	CHF 6.00
Xocolatl Felchlin Grand Cru Mélange	CHF 6.50
Heisse/kalte Ovi oder Caotina	CHF 4.80
Heisse Ovi oder Caotina mit Haferdrink	CHF 5.30
Heisse Caotina Mélange	CHF 5.40
Milch kalt/warm	CHF 4.20
Red Cappuccino (Rooibos Tee mit Kuhmilch oder Haferdrink)	CHF 5.70
Punsch (diverse Aromen)	CHF 4.70

## Kindergetränke

Warme Ovi/Caotina mit „süesser Überraschig“	CHF 4.00
Hausgemachter Eistee	CHF 2.50
Hausgemachter Sirup	CHF 2.50
Babyccino (warme Milch mit Schaum, Schoggipulver und Überraschung, in der Espressotasse)	CHF 3.00

## Mineral & Süssgetränke

### Offenausschank

Engelberger Wasser still	2 dl CHF 2.00 / 3 dl CHF 2.50 / 5 dl CHF 3.50
Engelberger Wasser mit Kohlensäure versetzt	2 dl CHF 2.50 / 3 dl CHF 3.00 / 5 dl CHF 4.00
Beckenrieder Orangenmost	3 dl CHF 4.20 / 5 dl CHF 5.00 / Liter CHF 9.50
Elmer Citro	3 dl CHF 4.20 / 5 dl CHF 5.00 / Liter CHF 9.50
Apfelschorle mit Süssmost vom Appert's Hofladen, Schwyz	2 dl CHF 3.50 / 3 dl CHF 4.20 / 5 dl CHF 5.00
Süssmost vom Appert's Hofladen, Schwyz	2 dl CHF 4.00 / 3 dl CHF 5.00 / 5 dl CHF 7.00

### Fläschli

Vivi Kola / Vivi Kola Zero	33 cl CHF 5.00
Rivella Rot / Rivella Blau	33 cl CHF 5.00

### Fruchtsaft

Frisch gepresster Orangensaft	2 dl CHF 6.00 / 3 dl CHF 8.00
-------------------------------	-------------------------------

## Alkoholische Getränke & Wein

Engelberger Klosterbräu	33 cl CHF	6.00
Appenzeller Quöllfrisch hell	33 cl CHF	5.00
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei	33 cl CHF	5.00
Appenzeller Zitronen-Panaché naturtrüb	33 cl CHF	5.00
Beckenrieder Apfelwein hell	50 cl CHF	5.60
Beckenrieder Schützengold alkoholfrei	49 cl CHF	5.60

Weiss- & Rotwein: Unser Servicepersonal gibt Ihnen über unser aktuelles Angebot gerne Auskunft.

PROSECCO Spumante DOC, Treviso, Extra Dry, De Simoni (11 Vol. %)	1 dl CHF	7.00
Apérol Spritz (11 Vol. %)	CHF	9.50
Gespitzter Weisswein (süss oder sauer)	CHF	7.50

### *Alkoholfrei*

Swiss Mountain Spring Tonic Water Classic	20 cl CHF	5.50
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon Classic	20 cl CHF	5.50
Swiss Mountain Spring Ginger Beer	20 cl CHF	5.50



## Tee

Tasse CHF 5.50

Ziehzeit Tee: 5- 7 Minuten

**Verwöhneli** Marokkanische Minze, Zitronenmelisse, Goldmelisse, Holunderblüten, Rosenblüten

**Minze-Verveine**

**Schnuufer** Fenchel, Ehrenpreis, Süssholz, Schlüsselblumen, Schokominze, Rosenblüten

**Grüntee**

**Gramülle & Bumeranze** (Kamille, Orangenblüten)

**Täghüffli** (Hagebutte)

**Früchtetea** „Red Fruits“

**English Breakfast**

**Häängover** Mädesüss, Ringelblume, Malve, Waldmeister, Kornblume und Gänseblümchen

**Ginger Lemon**

**Frauehöld** Frauenmantel, Schafgarbe, Melissenblätter, Brennesselblätter, Ehrenpreis

**Buuchriibeli** Erdbeerblätter, Edelweiss, Schlüsselblumen, Holunderblüten, Goldmelisse

**Rooibos**

# Essen

## „Zmorgä, für dä perfekti Start i Tag“ (bis 11.30 Uhr)

Preise pro Person

### „Daily Bread“

CHF 14.50

1 Gipfeli, 2 Brötli, 2 Butter, 2 hausgemachte Fruchtaufstriche, Kaffee oder Tee nach Wahl

### Spaziergang Zmorgä

CHF 21.50

Birchermüesli, 1 Spezialbrötli, 1 Butter, 1 hausgemachter Fruchtaufstrich, 2 dl Orangensaft, Kaffee oder Tee nach Wahl

### Wander Zmorgä

CHF 29.50

1 Gipfeli, 2 Brötli, 2 Butter, 2 hausgemachte Fruchtaufstriche, 2 dl Orangensaft, 1 Spiegelei mit Speck, Portion Sbrinzmöckli (ca. 50g), Kaffee oder Tee nach Wahl

Portion Butter von der Bergkäserei Langentannen, Buochs

CHF 0.90

Portion hausgemachter Fruchtaufstrich

CHF 1.60

Portion Honig (CH)

CHF 1.80

Portion Sbrinzmöckli von der Alpkäserei Gerschnialp (ca. 50g)

CHF 5.80

Portion Salami & Vorderschinken (ca. 80g)

CHF 6.50

## **Birchermüesli & Bowl**

Hafer Porridge Bowl & Frucht CHF 12.00  
mit Kuhmilch oder Haferdrink

Birchermüesli mit Brötli gross 250g CHF 11.00  
klein 170g CHF 9.80

Birchermüesli gross 250g CHF 9.50  
klein 170g CHF 8.30

## ***Eierspeisen mit Eier von der Flüeler's Eierfarm, Oberdorf***

Rührei (2 Eier) nature CHF 6.50  
mit Speck CHF 8.50  
auf knuspriger Sauerteigbrotscheibe CHF 7.00  
mit Speck CHF 9.00

5 Minuten Ei CHF 2.60

Spiegelei (1 Ei) nature CHF 3.20  
mit Speck CHF 5.20

## „Eppis Salzigs“

Käsekuchen mit Engelberger Käse, Quiche Lorraine (nach Tagesangebot)	CHF	9.00
	mit Salat	CHF 16.00
Gemüsewähe (nach Tagesangebot)	CHF	8.80
	mit Salat	CHF 15.80
Flammkuchen Elsässer Art (Creme Fraîche, Speck, Zwiebeln, Salz & Pfeffer)	CHF	11.50
	mit Salat	CHF 18.50
Salat Bowl vom Buffet mit Brötli (Selbstbedienung / 11.30-14.00 Uhr)	klein	CHF 8.50
	gross	CHF 11.50
Käseschnitte „Military Style“ 2 Stk. (Engelberger Käse, Ei, Milch, Suure Moscht, Zwiebeln, Gewürze)	CHF	9.00
	mit Salat	CHF 16.00

## Rösti „Freitag ist Röstitag“

(Freitags von 11.30 – 13.30 Uhr)

Äplerrösti (Kartoffel, Schinken, Rahm, Zwiebel, Käse) Zubereitungszeit ca. 15 Minuten	CHF	17.50
Jägerrösti (Kartoffel, Speck, Spiegelei) Zubereitungszeit ca. 15 Minuten	CHF	17.50