



Vorspeisen

	KLEIN	GROSS
Schaffhauser Riesling-Suppe	9.00	11.00
		PRO PERSON
Bergbahn Apéro-Plättli		13.00
Bergbahn Apéro-Plättli Vegi		11.00

Hauptspeisen

FONDUE:		PRO PERSON
Flumserberg Fondue / Das Rezente mit Alpkäse vom Panüöl		32.00
Hausmischung / Das klassisch Cremige von der Chäs-Hütte Tüscher		28.00
Kräuter / Das herrlich Würzige mit Bio-Alpenkräutern		29.00
Steinpilze / Das mit der starken Geschmackskombination		30.00
250g/Person		
Zum Fondue servieren wir Brot, kleine Kartoffeln & in Essig eingelegtes Gemüse.		
Raclette Portion	Mit Kartoffeln und Essiggemüse	12.00

Dessert

Lebkuchen Panna Cotta	9.00
Rahel`s Schoggi-Kuchen mit Rahm	7.00
mit Vanilleglace & Rahm	10.00

alle Preise inkl. MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch.

Getränke



Karte

Weissweine

		GLAS	
Schaffhauser Riesling-Sylvaner	50cl	-	19.50
Pinot Blanc Goldsiegel	50cl	-	25.00
CW Cuvée Weiss	75cl	6.00	42.00
Seyval Blanc	75cl	6.50	47.00
Chardonnay Siblingen Eisenhalde	75cl	7.00	48.00
Johannisberg du Valais AOC Julius	75cl	-	49.00
Pinot Gris Sélection AOC	75cl	-	49.00

Rotweine

		GLAS	
Schaffhauser Blauburgunder	50cl	5.50	24.00
Goldsiegel Gächlingen Pinot Noir Spätlese	75cl	8.00	55.00

Prosecco

		GLAS	
Prosecco Treviso extra dry	75cl	7.00	45.00

Mineral

Appenzeller Mineral, still	30cl offen / 100cl	4.50/10.00
Appenzeller Mineral, laut	30cl offen / 100cl	4.50/10.00
Elmer Citro	30cl offen	4.50
Coca Cola	30cl offen	4.50
Lipton Ice Tea	30cl offen	4.50
Möhl Apfelsaft	30cl offen	4.50
Vivi Mate	33cl	5.50
Coca Cola Zero	33cl	5.50
Rivella rot	33cl	5.50
Thomas Henry Tonic	20cl	5.50

Bier & Apfelwein

Appenzeller Bügel	4.8%	33cl	6.00
Appenzeller IPA	6.0%	33cl	6.50
Appenzeller Zitronen-Panaché	2.5%	33cl	5.00
Appenzeller Leermond Alkoholfrei		33cl	5.00
Appenzeller Naturperle Bio	5.2%	50cl	7.50
Möhl mit oder ohne Alkohol		50cl	7.00

Heissgetränke

ALKOHOLFREI:

Kaffee Crème			4.50
Espresso			4.50
Doppio			6.00
Heisse Schoggi/Ovi			5.00
Tee (grün/schwarz/früchte/verveine/pfefferminze/kräuter/ginger lemon)			4.50
Punsch Apfel oder Orange			4.50
Glühbrante (heisser alkoholfreier Aperitiv)			6.00

MIT ALKOHOL:

Gondel-Kafi			7.00
Schümli Pflümli			7.00
Kaffi Luz			7.00
Holdrio / Tee Rum			7.00
Rivellaröteli			7.00
hausgemachter Schaffhauser Glühwein, rot		30cl	5.50
hausgemachter Schaffhauser Glühwein, weiss		30cl	6.50
Jagertee	44%	30cl	5.50
Glühmost	4.5%	30cl	5.50

Apéritif & Bitter

Martini Bianco	15%	4cl	7.00
Campari	23%	4cl	7.00
+ Zusatz			+2.00
Gespritzter Weisswein			7.50
Aperol Spritz			9.50
Giselle Tonic			7.50
Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	7.00

Spirituosen und gebrannte Wasser

Zuschlag mit Mineral offen + CHF 2.00

Zuschlag mit Flaschen + CHF 3.50

RUM:

Bacardi Carta Oro	37.5%	4cl	10.00
-------------------	-------	-----	-------

GIN:

White Socks	40%	4cl	10.00
-------------	-----	-----	-------

VODKA:

Swiss Xellent	40%	4cl	11.00
---------------	-----	-----	-------

GEBRANNTES WASSER:

Kirsch	37.5%	2cl	5.00
--------	-------	-----	------

Pflümliwasser	37.5%	2cl	5.00
---------------	-------	-----	------

Zwetschgenwasser	37.5%	2cl	5.00
------------------	-------	-----	------

Mirabellenwasser Zimmerli	40%	2cl	8.00
---------------------------	-----	-----	------

Vieille Prune Humbel	40%	2cl	8.00
----------------------	-----	-----	------

WEINBRAND:

Vecchia Romagna	38%	2cl	7.50
-----------------	-----	-----	------

Brandy Osborne Veterano	36%	2cl	8.50
-------------------------	-----	-----	------

GRAPPA:

Moscato, Bepi Tosolin	40%	2cl	7.00
-----------------------	-----	-----	------

Vite d'Oro Barrique, Bepi Tosolini	40%	2cl	8.00
------------------------------------	-----	-----	------

GP Ramandolo Decanter	40%	2cl	13.00
-----------------------	-----	-----	-------