

Sönd Willkomm!

*Herzlich willkommen
im
Bergrestaurant Albishorn*

So schön, sind Sie da!

Neben einem erfüllenden Alltag in der Landwirtschaft dürfen wir seit Oktober 2024 das Bergrestaurant Albishorn führen. Neben unserer Leidenschaft für unsere Arbeit begleitet uns auch hier die Liebe zu den Kühen. Darum begegnen sie Ihnen auch im Restaurant immer wieder.

Wir freuen uns riesig, Sie und alle weiteren Gäste hier zu verwöhnen - auf den folgenden Seiten finden Sie wunderbare Köstlichkeiten. Dabei legen wir grossen Wert auf regionale, einheimische und frische Produkte.

Geniessen Sie unsere Küche!

Familie Biser und das ganze Albishorn-Team

Über Zutaten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne. Preise in Schweizer Franken. Wir bevorzugen Barzahlung.

Ankommen und Geniessen

Tagessuppe 9.00 / 13.50

Blattsalat 6.50



Wurst-Käse Salat einfach 17.50

Wurst-Käse-Salat mit Pommes frites 22.50

Buureschüblig garniert mit Brot 11.50

Käseteller (200 g) 18.50
(Alpkäse, urchiger Bergkäse, mit Feigenchutney und Butter)

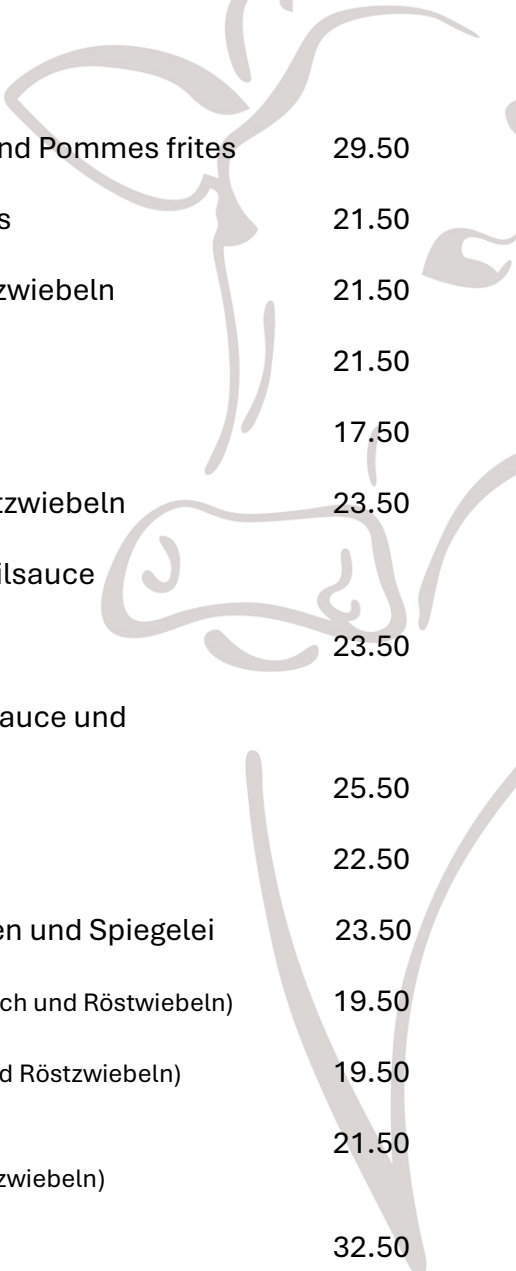
Speckteller (Speck am Stück) 13.50

Z'Vieriplättli garniert ab 2 Personen 17.00/Pers.
(gemischtes Plättli mit Speck, Mostbröckli, Buureschüblig und Alpkäse)



Frühstücks z Morge inkl. zwei Heissgetränke 37.50
(jeden Sonntag von 9:00 - 11:00 Uhr)

Aus der warmen Küche



Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	29.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	21.50
Chäshörnli mit Apfelmus und Röstzwiebeln	21.50
Kalbsbratwurst mit Pommes frites	21.50
Cervelat mit Pommes frites	17.50
Chässpätzli mit Apfelmus und Röstzwiebeln	23.50
Pouletbrust -Knusperli und Cocktailsauce mit Pommes frites	23.50
Pouletbrustknusperli mit Cocktailsauce und Salatgarnitur	25.50
Rösti mit Speck und Spiegelei	22.50
Rösti mit Tomaten, Käse überbacken und Spiegelei	23.50
Flammkuchen Klassisch (Speck, Lauch und Röstzwiebeln)	19.50
Flammkuchen Vegi (Gemüse, Käse und Röstzwiebeln)	19.50
Flammkuchen Förster (Speck, Lauch, Champion, Käse und Röstzwiebeln)	21.50
Fondue	32.50

Getränke

Im Offenausschank

	3dl	5dl
Leitungswasser	2.00	3.00
Eptinger mit Kohlensäure	4.00	5.00
Eptinger ohne Kohlensäure	4.00	5.00
Huustee (hausgmachter Eistee)	4.00	6.00
Süssmost	4.00	6.00
Schorle	4.00	6.00
Coca-Cola	4.00	6.00
Rivella Rot	4.00	6.00



In der Flasche

	5dl	1.0l
Eptinger mit Kohlensäure		10.00
Eptinger ohne Kohlensäure		10.00
Coca-Cola Zero	6.00	
Rivella Blau	6.00	
Citro	6.00	
Orange	6.00	

Getränke

Apfelwein

5dl

Möhl trüb

7.00

Möhl klar oder trüb alkoholfrei

7.00



Appenzeller Bier

3.3dl

5dl

Quöllfrisch hell

5.00

6.50

Schwarzer Kristall

6.00

Weizen Appenzeller

7.50

Weizen Appenzeller alkoholfrei

7.00

Quöllfrisch alkoholfrei

5.00

Bschorle

5.00

(Alkoholfreies Apfel/Birnen Bier)

Zitronenpanache

5.50

Kaffee und Tee

Café Crème, Espresso	4.50
Schale, Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	6.00
Doppelter Espresso	6.50
Schoggi / Ovomaltine kalt oder warm	5.50
Schoggi Mélange (mit Schlagrahm)	7.00
Ingwer-Bio-Punsch	6.50
Punsch (Orangen, Rum alkoholfrei, ...)	5.00
Albishorn Kafi mit Schuss (Hausmischung)	10.50
Schümli-Pflümli (Kaffee, Zucker, Pflümli und Rahm)	10.50
Kafi Baileys (Kaffee, Baileys und Rahm)	10.50
Kafi Luz oder fertig (Zwetschgen, Kirsch, Träsch, Kräuter, Pflümli, Notiker Birne)	6.50
Corretto Grappa (Espresso mit Grappa)	7.00
	
Sirocco Bio Tee	5.00
Ceylon Sunrise Black Chai Japanase Sencha Verbena Roobibos Tangerine Moroccan Mint Piz Palü Ginger Lemon Red Kiss	

Apero und Spirituosen

Apero

Prosecco	8.00
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineral, Orange)	12.00
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Mineral, Zitrone)	11.00
Gespritzter Weisswein süss oder trocken	8.50
Martini Bianco	5.50
San Bitter / Tonic Water	5.50



Spirituosen

	2cl	4cl
Alte Zwetschgen	4.00	7.00
Alte Williams	4.00	7.00
Alte Birne	4.00	7.00
Marc (Grappa)	4.00	7.00
Kirsch	4.00	7.00
Appenzeller	4.00	7.00
Baileys	4.00	7.00
Kirschlikör	4.00	7.00
Säntis Malt Whisky	6.00	11.00

Dessert-Träume

Zum Geniessen

Wählen Sie vom Kuchenbuffet	6.50
Meringues und Rahm	9.00
Meringues und Rahm mit einer Kugel Vanilleglace	12.50
Eiskaffee (Kaffeeglace und Espresso)	9.50 / 13.50
Albishorn Cup	13.50
(2 Kugeln Vanilleglace, 1 Kugel Kaffeeglace, mit Rahm und Appenzeller Rahmlikör)	



Glace (Preis pro Kugel)

4.50

Vanille
Caramel
Schokolade
Jogurt
Haselnuss
Pistacches
Stracciatella
Cafe

Sorbet (Preis pro Kugel)

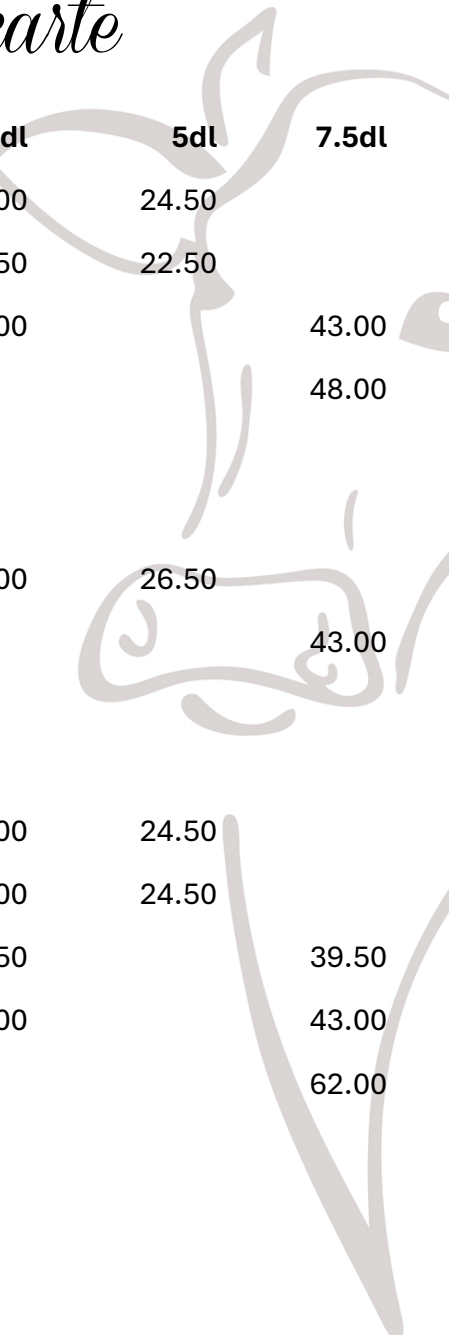
4.50

Waldbeere
Mango

Noch besser mit Rahm

1.50

Weinkarte



Weissweine

	1dl	5dl	7.5dl
Fendant	6.00	24.50	
Seelentröpfli	5.50	22.50	
Roero Arneis (Italien)	7.00		43.00
Heida (Wallis)			48.00

Rosé

Oeil-de-Perdrix	6.00	26.50	
Rosalie Syrah (Frankreich)			43.00

Rotweine

Seelentröpfli Pinot Noir	6.00	24.50	
Solaire Dôle	6.00	24.50	
Merlot Ticino (Schweiz)	6.50		39.50
Primoduca Primitivo (Italien)	7.00		43.00
Cerro Anon (Spanien)			62.00