

Pension Suppenalp - Menükarte

Chauti Platte

Hobelkäse Portion aus der Region Mürren		23.-
Suppenalpteller Hobelkäse und rauchgetrockneter Ballenberg-Speck		28.50
Rohessspeckplatte rauchgetrockneter Ballenberg-Speck		22.50
Staubbachwurst rauchgetrocknete Schweinswurst aus Lauterbrunnen		15.-
Schafwurst rauchgetrocknete Wurst vom Trub		15.-
Beefsteak Tartar Mit Ruudi's selbstgemachten Olivenbrot	Portion ½ Portion	32.- 22.-
Salate		
Grosser grüner Salat Zarte Blattsalate an hausgemachter Sauce		14.50
Grosser gemischter Salat Salatpracht an hausgemachter Sauce		18.50
Haussalat Bergkäse und Speckstreifen auf buntem Salat		21.50
Suppenalpsalat gebratene Pouletbruststreifen auf buntem Salat (auch vegan möglich mit planted chicken)		24.-
„Geissepeter“ Ziegenkäse im Bratspeck mit Preiselbeersauce auf Blattsalat		24.-
Suppen		
Tagessuppe		9.50
	Mit Schweinswurst	14.50
Kartoffelssuppe		9.50
	Mit Schweinswurst	14.50
Kürbiscremessuppe		9.50
	Mit Schweinswurst	14.50
Tomatensuppe		9.50

In unseren Preisen sind 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen
Karten: EC, Postcard, Amex, Visa, Mastercard, Twint etc - Aber wir lieben cash!
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser dem Bisonfilets, welches aus Kanada/USA stammt.

Gulaschsuppe 9.50

Sandwiches

Suppenalpsandwich 16.-
Ciabatta mit gebratenem Schweinsplätzli

Pouletsandwich 16.-
Ciabatta mit gebratenen Pouletbruststreifen (auch vegan möglich mit planted chicken)

Sandwich gemischt 9.-
mit Ruchbrot

Sandwich 7.50
Mit Hinterschinken oder Käse oder Salami, mit Ruchbrot

„Bodeständigs“ – traditionelle Schweizer Küche

Älplermaccaroni mit gebratenen Apfelschnitzen 25.-
Maccaroni, Kartoffel, Käse, mit Röstzwiebeln

Tomatenmaccaroni 25.-
Maccaroni, Tomatensauce, Streifen vom Hinterschinken

Safran-Risotto mit Pilzen 19.-

Rösti 17.50
frisch zubereitet, nature, goldbraun gebraten

Rösti mit Spiegelei und/oder Speck 25.50
Frisch zubereitet, belegt mit Käse und/ oder 2 Beilagen
1 Beilage 23.50

Spezial-Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti 31.50
Extragross 180g, pikant

Käseschnitte mit Spiegelei 18.50
und Hinterschinken 20.50

Käsefondue 26.50
Unübertroffen- unsere sämige Hausmischung, 220g

Fondue Vegan 29.50
By New Roots, 220g

Chnoblibrot 9.-

Pommes frites 9.-
mit Schweinswurst 14.-

„Fleischig“

Cordon bleu mit Pommes frites 33.-
Schweinschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt und paniert

Riesenschnitzel mit Pommes frites 30.-
Schweinsnierstück, paniert

Bisonfilet mit Bohnenbündeli 64.-
Das wirklich Beste, 220g, hausgemachte Kräuterbutter, Safran-Risotto oder Pommes oder Rösti

Dessert

Hausgemachter Schoggikuchen 6.50
mit Rahm 7.50

Eiskaffee 8.50

Meringues mit Rahm 9.-
Meringues vom „Chemmeribode“

Meringues mit Rahm & Glace 13.-

Glace pro Kugel 3.50
mit Rahm 4.50

Pension Suppenalp – Getrankekarte

Weissweine

Fendant de Saillon (Wallis, Schweiz) 5,0 dl 20.-

Johannisberg AOC Valais (Wallis, Schweiz) 2018 5,0 dl 29.-
Vins des Chevaliers, Salgesch

Dezaley Antoine Bovard (Waadt, Schweiz) 2021 7,0 dl 49.-
auch im Offenausschank pro dl 7.-

Oberhofner Solaris AOC (Oberhofen am Thunersee) 2021 7.5 dl 56.-
auch im Offenausschank pro dl 8.-

Pouilly-Fume, De Ladoucette, (Loire, Frankreich) 2019 7,5 dl 64.-
100% Sauvignon Blanc, AOC Pouilly-Fume

Heida, Barrique, AOC Valais (Wallis, Schweiz) 2018 7,5 dl 54.-
BIO, Yvo Mathier Sion

Petite Arvine, AOC Valais (Wallis, Schweiz) 2018 7,5 dl 54.-
Caves Fin Bec, Yvo Mathier Sion

Rose

20/26 (IGT Vigneti delle Dolomiti / I) 2022 7,5 dl 56.-
Elena Walch pro dl 8.-
auch im Offenausschank

Oberhofner, Schiller (Thunersee, Schweiz) 2022 5,0 dl CHF 29.-
Rebbaugenossenschaft, Oberhofen

Rotweine

Dole du Valais (Wallis, Schweiz) 5,0 dl 20.-

Minervois (Languedoc-Roussillon, France) 2018 7,0 dl 45.50
Auch im Offenausschank pro dl 6.50

Santenay 1er Cru Gravieres (Cote de Beaune, Bourgogne, France) 2013 7,5 dl 62.-

Chateau Pedesclaux, Pauillac AC, 5eme Grand Cru classe (Bordeaux, Fr.) 2018 7,5 dl 89.-

Tignanello (Toscana IGT) Tenute Tignanello, Marchesi Antinori 2018/2019 7,5 dl 198.-

In unseren Preisen sind 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen
Karten: EC, Postcard, Amex, Visa, Mastercard, Twint etc - Aber wir lieben cash!
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser dem Bisonfilets, welches aus Kanada/USA stammt.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia (Bolgheri DOC) Tenute Ornellaia 2016	7,5 dl	108.-
Tamaral Finca Velia, Ribera del Duero (Spanien) 2018 100% Tempranillo, Bodegas y Vinedos Tamaral, Penafiel, Valladolid	7,5 dl	64.-
Salentino Salice (Moasca, Piemonte) 2017	7,5 dl	49.-
Nero d'Avola "Drus" Cantine Gulino (Sicilia, Italia) 2020	7,5 dl	52.-
Amarone della Valpolicella DOC Cent'Anni (Veneto, Italia) 2017	7,5 dl	62.-
Humagne Rouge, AOC Valais (Wallis, Schweiz) 2018 Vins des Chevaliers Salgesch	7,0 dl	59.-

Champagner und Schaumweine

Prosecco Piccolo	2,0 dl	14.-
Moët & Chandon Brut	7,5 dl	95.-
Dom Perignon (Vintage 2012)	7,5 dl	290.-

Aperitif

Campari (23%)	4,0 cl	7.-
Cynar (16%)	4,0 cl	7.-
Martini Bianco (15%)	4,0 cl	7.-
Pastis 51 (40%)	2,0 cl	5.-
Pernod (40%)	2,0 cl	5.-
Absinthe "Kübler" (53%)	2,0 cl	7.-
Fernet Branca (40%)	4,0 cl	7.-
Appenzeller (29%)	4,0 cl	7.-
Jägermeister (35%)	4,0 cl	7.-
Averna (35%)	4,0 cl	7.-

Weinbrand

Grappa „Z'Graggen" (40%)	4,0 cl	7.50
Grappa di Barolo Invecchiata Riserva di Cavalieri (43%)	4,0 cl	10.-
Vecchia Romagna (40%)	4,0 cl	7.-
Veterano (36%)	4,0 cl	7.-
Cognac Hennessy V.S.O.P. (40%)	4,0 cl	13.-

In unseren Preisen sind 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen
Karten: EC, Postcard, Amex, Visa, Mastercard, Twint etc - Aber wir lieben cash!
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser dem Bisonfilets, welches aus Kanada/USA stammt.

Whiskies

Jack Daniels (40%)	4,0 cl	10.-
Johnnie Walker Red Label (40%)	4,0 cl	10.-
Jameson (40%)	4,0 cl	10.-
Glenfiddich (40%)	4,0 cl	10.-

Diverse Destillate

Wodka Absolut 40%)	4,0 cl	10.-
Gin Bombay Saphire (40%)	4,0 cl	10.-
Kirsch „Z'Graggen“ (40%)	4,0 cl	7.50
Williams „Z'Graggen“ (40%)	4,0 cl	7.50
Zwetschgen „Z'Graggen“ (40%)	4,0 cl	7.50
Bätzi „Z'Graggen“ (45%)	4,0 cl	7.50
Chrütter „Z'Graggen“ (40%)	4,0 cl	7.50
Vieille Prune „Z'Graggen“ (40%)	4,0 cl	8.50
Vieille Williams „Z'Graggen“ (30%)	4,0 cl	8.50
Vieille Pomme „Z'Graggen“ (40%)	4,0 cl	8.50
Honig Chrütter „Z'Graggen“ (40%)	4,0 cl	8.50
Calvados (40%)	4,0 cl	8.-
Tequila, Jose Cuervo (40%)	4,0 cl	8.-
Tequila, Jose Cuervo Gold (40%)	4,0 cl	8.-

Drinks

Long Drinks	4,0 cl	12.-
Nailshots	2,0 cl	5.-

Liköre

Grand Marnier (40%)	4,0 cl	8.-
Drambuie (40%)	4,0 cl	8.-
Bailey's (17%)	4,0 cl	8.-
Kahlua (26%)	4,0 cl	8.-
Southern Comfort (35%)	4,0 cl	8.-

Bier

Feldschlösschen hell/dunkel	3,3 dl	5.50
Feldschlösschen Lager	5,0 dl	6.80
Feldschlösschen alkoholfrei	3,3 dl	5.50
Franziskaner Weissbier	5,0 dl	7.80
Panache	5,0 dl	6.80

Mineralwasser, Süssgetränke, Fruchtsäfte

Mineralwasser mit Kohlensäure,	2,0 dl	3.80
Coca Cola, Coca Cola Zero,	3,0 dl	4.80
Rivella rot/blau, Süssmost, Schorle	5,0 dl	5.80
Fanta, Sprite, Eistee	1,5 L	12.-

Hauswasser aus unserer Suppenalp Quelle – Refill gratis	1,0 L	5.-
--	-------	-----

Schweppes Tonic	2,0 dl	4.-
Schweppes Bitter Lemon	2,0 dl	4.-
Saurer Most, Ramseier mit und ohne Alkohol	5,0 dl	5.80
Orangensaft	2,0 dl	4.50
Red Bull	2,5 dl	6.-
Alpenröslitee Die kalte alkoholhaltige Hausspezialität	3,0 dl	7.-

Milch/Kaffee by /Tee

Milch warm / kalt	2,5 dl	4.-
Ovo / Schoggi warm / kalt	2,5 dl	4.50
Schoggi Mélange	2,5 dl	5.50

Espresso		4.50
Kaffee, Milchkaffee		4.50
Cappuccino		5.-
Café Mélange Der Rahmige		5.50
Suppenalkaffee Der süssliche Genusskaffee mit Rahm		8.-
Kandaharkaffee Die würzige Hausmischung		8.-
Schümli Pflümli Der rahmige Klassiker mit feinstem Pflümli		8.-
Kafi Fertig Der bewährte Bätzikaffee		7.-
Kafi Luz Der Klassiker		7.-
Kaffee Coretto Der Kleine mit Grappa		6.50
Kaffee Carajillo Espresso mit spanischem Brandy		6.50
Irish Coffe Whiskey wärmt		8.-
Lumumba Der Aufheizer		8.-

Tee Schwarz, Eisenkraut, Minze, Hagenbutte, Lindenblüten, Früchte		4.50
--	--	------

Tee Rum		6.50
----------------	--	------

Glühwein		6.50
-----------------	--	------

Apfel- oder Rumpunsch		4.50
------------------------------	--	------

Ingwerpunsch Exotisch prickelnder Punsch mit Rum		7.-
---	--	-----

Jagertee Punsch Alpenspezialität		7.-
---	--	-----

Holdriotee Hagebuttentea mit Zwetschgensch snaps		7.-
---	--	-----

Huustee Heiss, mit Lindenblütenschnaps aromatisiert und honiggesüsst		7.-
---	--	-----

In unseren Preisen sind 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen
Karten: EC, Postcard, Amex, Visa, Mastercard, Twint etc - Aber wir lieben cash!
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser dem Bisonfilets, welches aus Kanada/USA stammt.