



**Herzlich
willkommen!**

Bergrestaurant *pintli faltschen*

Speise- und Getränkekarte

Kleine Karte

11.00 – 17.00 Uhr

PORTION	KLEIN	GROSS
Pintliteller gross oder klein mit Hobelkäse, Trockenfleisch und Trockenwurst	20.00	25.00
Sandwiches Käse, Schinken, Salami oder nach Ihrem Wunsch		5.00
Tagessuppe einfach ohne Extra		7.00
Tagessuppe mit Wurst einfach mit Extra	12.00	
Pommes frites Portion fit mit Frites		7.00
Poulet-Flügeli (pro Stück)		2.50
Chicken Nuggets Paniertes für jede Zeit (pro Stück)		1.50
Wienerli mit Pommes frites		11.50
Rauchwurst mit Pommes frites		13.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites		22.00
Spaghetti Elsa an hausgemachter Fleisch-Gemüse-Sauce		18.00
Thai-Gemüsecurry mit Reis (Vegi) aber sicher		22.00
Haussalat bunter Salat		6.50

Wenn nicht anders deklariert, stammt das Fleisch aus der Schweiz.
Alle Desserts sind hausgemacht. Die Glacen werden in der Eisinsel Spiez hergestellt.
Alle Preisangaben in CHF.



Unsere Gerichte – e Guete!

Ab 18.00 Uhr

Warme Gerichte mit Fleisch

Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce	34.00
Schweinsrahmschnitzel Champignonrahmsauce Früchtegarnitur	28.00
Paniertes Schnitzel	22.00
Lammierstück* mit Minzenbutter	35.00
Kalbssteak mit Zitronenbutter	36.00

Beilagen: Pommes frites, Nudeln oder Spätzli und Gemüsegarnitur

Spaghetti Elsa, Hackfleisch-Gemüsesauce	18.00
Kutteln an hausgemachter Tomatensauce (auf Wunsch mit Kümmel)	18.00

Vegetarische Gerichte

Thai-Gemüsecurry mit Reis	22.00
Sägis Pasta	18.00
Spätzlieintopf mit Sauerkraut, Rahm und Käse	16.00

Käse

Käsefondue	19.00
Tomatenfondue	22.00
Williamsfondue für den grossen Hunger	25.00 + 3.00
Käseschnitte nature mit Schinken, Zwiebeln, Birne, Spiegelei	16.00 je + 2.00

Alle Preisangaben in CHF

Wenn nicht anders deklariert, stammt das Fleisch aus der Schweiz.

Lamm aus Australien/Neuseeland. Rind und Schwein von bester Schweizer Qualität (origine).

Salate

Haussalat	6.50
Kleiner gemischter Salat	7.00
Gemischter Salat	9.50
Salatteller mit Ei	16.50
Pintli-Salatschüssel	15.50
Wurst-Salat	14.50
Wurst-Salat mit Käse	17.50



Dessert Karte

PORTION	KLEIN	GROSS
Meränggä mit Nidlä	8.00	10.00
Meränggä mit Nidlä u Vanilleglace	9.50	12.50

Pintlikuchen mit Rahm		6.00
mit 1 Kugel Vanilleglace		8.00

Apfelsturm		8.50
-------------------	--	------

Verschiedene Glacen nach italienischem Rezept

Vanille, Caramel, Nuss, Joghurt, Lemon, Café, Jamaica, Zwetschgen, Erdbeer

Pro Kugel		3.50
-----------	--	------

2 Kugeln		6.80
----------	--	------

Rahmzuschlag		1.50
--------------	--	------

Frappé verschiedene Aromen		7.00
-----------------------------------	--	------

Nuss-Coupe	8.00	9.50
Nussglace & Vanilleglace mit caramelisierten Nüssen und Rahm		

Coupe Dänemark	7.50	9.00
-----------------------	------	------

Coupe Baileys	8.50	10.50
Café & Caramelglace mit Baileys		

Coupe Jamaika	8.50	10.50
Rumglace mit Rum		

Coupe Vieille Prune	10.00	12.50
Zwetschenglace mit Vieille Prune		

Engel-Coupe	8.00	9.50
Heisse Heidelbeeren mit Joghurtglace		

Eiscafé		8.50
Caféglace mit oder ohne Kirsch		

Die Glace wird in der Eisinsel Spiez hergestellt.

Kalte Getränke

Mineralwasser	2dl	3dl	5dl
Citro, Orange, Grapefruit	3.00	3.70	4.80
Rivella rot und blau, Coca-Cola			
Schorle, Apfelsaft, Eistee			
Orangensaft Michel			4.50
Suurä Most (alkoholfrei)			5.50
Suurä Most (alkoholhaltig)			5.50

Bier

	2dl	3dl	5dl
Rugen spezial	3.20	3.80	5.00
Rugen Flasche			4.90
Rugen dunkel		33cl	4.00
Rugen (alkoholfrei)		33cl	3.80
Weissbier			5.80



Warme Getränke

Kaffee creme, Espresso	3.80
Milchkaffee	4.00
Latte Macchiato	5.00
Kaffee Mélange mit Nidlä	5.50
Cappuccino	4.50
Ovo, Schoggi	4.00
Ovo u Schoggi Mélange	5.50
Punsch	4.00
Tee	3.80

Warme Getränke mit Alkohol

Kaffee Fertig/Lutz	5.50
Kaffee Baileys	8.00
Kaffee Pintli	7.50
Kaffee Schneeas	8.50
Tee Rum	6.00
Jägertee	6.50

Spirituosen, Aperitifs und Digestifs

Spirituosen	Vol %	cl	CHF
Vieille Prune	41.00	2	7.00
Vieille Poire	41.00	2	7.00
Mirabellen braun	41.00	2	7.00
Baileys	17.00	4	5.00
Williams	41.00	2	6.00
Kirsch	43.00	2	5.00
Zwetschgen	43.00	2	5.00
Bätzi	45.00	2	5.00
Grappa	40.00	2	7.00
Grappa Elisi	40.00	2	10.00
Cognac Rémy Martin	40.00	2	10.00
Calvados	40.00	2	7.00
Gordons Gin	37.50	2	6.00
Canadian Club Whisky	40.00	4	7.00

Aperitifs und Digestifs	Vol %	cl	CHF
Cüpli Prosecco	11.00	10	6.00
Campari	23.00	4	5.00
Campari Orange	23.00	4	6.50
Aperol Spritz	23.00	11	10.00
Cynar	16.50	4	5.00
Cynar Orange	16.50	4	6.50
Martini weiss	15.00	4	5.00
Martini rot	15.00	4	5.00
Appenzeller	29.00	4	5.00
Pastis 51	45.00	2	5.00
Ramazotti	30.00	4	5.00

Weinkarte

Rotweine

	Flaschenpreis	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<i>Aus der Schweiz</i>					
Pinot Noir AOC 2007 Leukersonne Pinot Noir Traube Wallis Schweiz	35.00	5.50	10.00	15.00	25.00
Yvorne Rot La Bastide Waadtländ Schweiz	38.00	5.50	11.50	16.50	27.50
Jägerwy (5 Cépages), Wallis	38.00	5.50	11.50	16.50	27.50
Epresses	40.00	6.00	12.00	18.00	30.00
<i>Aus Spanien</i>					
Museum Real Reserva Cigales Tinto 100% aus der Traubensorte Tempranillo Valladolid und Palencia, Spanien	36.00	6.00	12.00	18.00	30.00
<i>Aus Italien</i>					
Solane Valpolicella Classico Ripasso	35.00	5.50	11.00	16.50	27.50
Baccolo, Veneto	32.00	5.00	10.00	15.00	25.00
Santacostino / Nero d'Avola – Syrah	44.00	7.00	14.00	21.00	35.00

Weisswein

Fendant Leukersonne AOC Chasselas Traube Wallis, Schweiz	36.00				
Yvorne AOC Pres Roc Chasselas Traube, Waadtländ Schweiz	36.00	5.50	11.50	16.50	27.50
Yvorne Grand Cru Clos du Rocher	42.00				

Weitere Weine in ½ l Qualität

Rot

Il Picchio Rosso, Merlot, Tessin	4.00	8.00	12.00	20.00
Leukersonne Dôle, Wallis	4.00	8.00	12.00	20.00

Weiss und Rosé

Johannisberg Leukersonne, Wallis	4.00	8.00	12.00	20.00
Cuvée La Biche (4 Cépages), Wallis	5.00	10.00	15.00	23.00
Pot de Cuvillon Aigle, Waadtländ	4.50	9.00	13.50	21.50
Yvorne Chablais, Waadtländ	5.00	10.00	15.00	25.00
Dôle blanche Rosé	4.50	9.00	13.50	21.50