



**Herzlich  
willkommen!**

# Bergrestaurant *pintli faltschen*

**Speise- und Getränkekarte**

# Kleine Karte

11.00 – 17.00 Uhr

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

---

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

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

Beilagen: Pommes frites, Nudeln oder Spätzli und Gemüsegarnitur

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

---

## Vegetarische Gerichte

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

---

## Käse

<b>Käsefondue</b>	<b>19.00</b>
<b>Tomatenfondue</b>	<b>22.00</b>
<b>Williamsfondue</b> für den grossen Hunger	<b>25.00</b> + 3.00
<b>Käseschnitte</b> nature mit Schinken, Zwiebeln, Birne, Spiegelei	<b>16.00</b> 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*

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

---



# Dessert Karte

PORTION	KLEIN	GROSS
<b>Meräggä</b> mit Nidlä	8.00	10.00
<b>Meräggä</b> mit Nidlä u Vanilleglace	9.50	12.50

<b>Pintlikuchen mit Rahm</b>		6.00
mit 1 Kugel Vanilleglace		8.00

<b>Apfelsturm</b>		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
--------------	--	------

---

<b>Frappé</b> verschiedene Aromen		7.00
-----------------------------------	--	------

---

<b>Nuss-Coupe</b>	8.00	9.50
Nussglace & Vanilleglace mit caramelisierten Nüssen und Rahm		

<b>Coupe Dänemark</b>	7.50	9.00
-----------------------	------	------

<b>Coupe Baileys</b>	8.50	10.50
Café & Caramelglace mit Baileys		

<b>Coupe Jamaika</b>	8.50	10.50
Rumglace mit Rum		

<b>Coupe Vieille Prune</b>	10.00	12.50
Zwetschenglace mit Vieille Prune		

<b>Engel-Coupe</b>	8.00	9.50
Heisse Heidelbeeren mit Joghurtglace		

<b>Eiscafé</b>		8.50
Caféglace mit oder ohne Kirsch		

Die Glace wird in der Eisinsel Spiez hergestellt.

# Kalte Getränke

<b>Mineralwasser</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
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

	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
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*

<b>Spirituosen</b>	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

---

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

## Weisswein

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

## Weitere Weine in ½ l Qualität

### Rot

<b>Il Picchio Rosso, Merlot, Tessin</b>	4.00	8.00	12.00	20.00	
<b>Leukersonne Dôle, Wallis</b>	4.00	8.00	12.00	20.00	

### Weiss und Rosé

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