Weine

^	Weissweine		
	«Häsli-Wy»		
	Chardonnay du Valais AOC	1 dl 5 dl	5 25
	«Königs-Wy»		
	Johannisberg AOC (VS)	1 dl 5 dl	5 25
	«Mon Blanc» Assemblage blanc AOC Niklaus Wittwer (VS)	7,5 dl	51
	«Königs-Wy» Johannisberg Cave Orsat (VS)	7,5 dl	53
T YOU THE	Cuvée Madame Rosmarie Blanc AOC		
	Adrian & Diego Mathier (VS)	7,5 dl	49
	Rotweine		
	«Häsli-Wy»	4 11	
	Pinot Noir AOC (VS)	1 dl 5 dl	5 25
	«Königs-Wy»		100
	Yvorne Rouge Chablais AOC (VD)	1 dl 5 dl	5 25
	«Königs-Wy» Cornalin		ATT
	Adrian & Diego Mathier (VS)	7,5 dl	53
	Campotorbian DOC Valpolicella Ripasso Superiore Capting Malinara Pandipalla	7,5 dl	EO
	Corvina, Molinara, Rondinella	7,5 ui	59
	Casara Roveri Dal Maso Montebello Vicentino		
	Merlot	7,5dl	59
		and the same of th	

Speisen & Getränke



Vorspeisen

Salatschüssel à la Rossboden Gemischter Salat mit Huusdressing,	
Hobelkäsespänen, Kernen und Ei	14
+ Pouletstreifen	19
Tagessuppe	9
+ Käsewurst nach Hüttenrezept	17
Gulaschsuppe	12
Wurst-Käsesalat	19

Warme Speisen

	The state of the s	
	Käsewurst nach Hüttenrezept mit Brot mit Älplermagronen	10 21
Ø	Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	21
Ø	Käseschnitte mit Ei Käseschnitte mit Schinken und Ananas	22 24
	«Elsässer» Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	19
	Rossboden Hot-Sandwich mit Fleischkäse und Haussauce	11
Ø	Hanspeter's Pasta an einer Cognac-Rahmsauce mit Pouletstreifen	19 24
	Schweinsplätzli mit Kräuterbutter und Nudeln	24

Zvieri

Rossboden-Plattli		
mit Speck, Rohschinken,		
Trockenwurst,		- 10
Hobel- und Alpkäse	Portion	22
Sandwiches		
Schinken, Käse oder gemischt		
mit Tartarsauce		7.50
Schinken, Käse oder gemischt		7.50

Desserts

Apfelkuchen / Haslikuchen mit Rahm mit Vanilleglace	6 +1.50 +3
Rossboden-Coupe Meringue, Rahm, Schokosauce und Vanilleglace	11
Meiringer Meringue	
mit Rahm	10
Meiringer Meringue mit Vanilleglace und Rahm	13
Hasliglace im Becher Vanille, Chocolat, Erdbeere,	
Zitrone, Haselnuss oder Baileys	4
Nussstange gefüllt mit Haselnüssen	
und Mandeln	5.50
Cremeschnitte nach Hüttenrezept	8.50

Fleischdeklaration: Kalbs-, Rinds-, Schweine- sowie Geflügelfleisch stammt aus Schweizer Produktion. Wir verwenden Vorderschinken.

Sind Sie Allergiker? Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne.

Kalte Getränke

Rivella (Rot/Blau), Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Elmer Citro, Apfelschorle, Eistee	Mineral mit/ohne Kohlensäure PET	5dl	
	Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero,		

Bier

Rı	ugenbräu Lager	5 dl	6
Rı	ugenbräu Spezial hell	3,3 dl	5
Rı	ugenbräu Alkoholfrei	3,3 dl	5
Rı	ugenbräu Panaché	3,3 dl	5
	RDINGER Weissbier RDINGER Weissbier Alkoholfre	5dl ei 5dl	8
	Ramseier» Suure Moscht Ramseier» Suure Moscht	4,9 dl	6
A	Ikoholfrei	4,9 dl	6

Warme Getränke

	Kaffee, Espresso, Milchkaff	ee	4.50
	Ovomaltine, Schokolade		4.50
	Kaffee mélange, Schokolad Ovomaltine mélange	e mélange,	5.50
1	Punch Apfel/Waldbeere/Ingwer-A	Zitrone	4.50
	Länggass-Tee Berner-Rose, Ginger-Lemon Verveine, und Menthe du M		5.50
	Kaffee fertig, Kaffee Luz	2 -	
	Zwetschgen	40 Vol%	5.50
	Birnenträsch	45 Vol%	5.50
	Kräuter	40 Vol%	5.50

Holdrio	40 Vol%	5.50
Münzen-Zwetschgen	40 Vol%	5.50

Hauskaffee/Tee

Kaffee Baileys mit Rahm	17 Vol%	8
Rossboden Kaffee mit Rahm (Hausmischung)	30 Vol%	8
Kaffee Amaretto mit Rahm (Amaretto)	28 Vol%	8
Kaffee Schümli Pflümli mit Rahm und Pflümli	40 Vol%	8

Schaumwein

«HASLISCHÜÜM»			
Riesling trocken,			H
Weingut Adam Müller	S of the	1 dl	8
	13 1	7,5 dl	49

Apéro

Hasli-Minze	11 Vol%	11
Aperol Spritz	11 Vol%	11
Gespritzer Weisswein	9	8
Sanbitter mit Tonic, alkoh	olfrei	9

Digestiv

		15
Berner Rosenapfel, 2cl	40 Vol%	9
Vieille Williams, 2 cl	40 Vol%	9
Vielle Prune, 2 cl	40 Vol%	. 6
Grappa Ticino Merlot, 2 cl	40 Vol%	S
Appenzeller Alpenbitter, 4 cl	29 Vol%	6
Williams Honig, 2 cl	40 Vol%	5



