

SpiisCharte



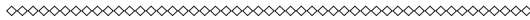
MENÜ FONDUE

Aperoplättli

Glühwy Fondue

Schoggi-Fondue mit
verschiednigä Fröcht

CHF 60



MENÜ RACLETTE

Nösslisalat-Crème-Soppe

Huuschäs mit
Gmües ond Späck

Coupe Titlis
met Kirsch

CHF 72

Vorspiise

Gmischte Blattsalot	11
I de Schüssle serviert mit Husdressing ond Crôutons	(ab 2 P. 9.5)
Lozärner Wysoppe	10
Serviert im Soppetopf met gröstete Brotchips ond Chrüter	
Soppe mol andersch	11
Nösslialot-Crème-Soppe, garniert met Späck ond Ei	
Aperoplättli	20
Trochefleisch, Rohschinkä, Hammä ond Igleitem us de Region	
För zom warte	7
Heissi Maroni frösch gröstet 100g	

Fondues

Üses Fondue werd zu 300 Gramm pro Person serviert
met chüstigem Brot

Pris pro Person

Titlishütte 29

Üsi Huusmischig noch Gheimerezäpt

Seeburg 39

Üses Huusfondue mit Champagner verfineret

Glühwy 32

Met Rotwy ond Zimt

Bier 31

Gmacht met üsem Husbier

Abstinenz 29

Ohni Alkohol metemene guete Schoss Öpfusaft

Äxtra

Kirsch

(d'Resärve vom Chef)

vom Sigrüst us Megge, zum Dungge 4cl 7.5

Sunset	35
Sommerlech met Tomatä ond Mascarpone	
À la Périgord	42
Luxoriös met früschem Trüffu garniert	
Tintefisch	36
Rezänte Chäs mit Sepia Tinte gmischt	
Heisser Fäger	33
Met Chili ond Jalapenos	
Chill mol	35
Met Hanf	
Veganer	34
Fascht wie es normals, eifach andersch	

Raclette

Üsi Raclette wärded zu 300g serviert
met Gschwellti ond Igleitem

Pris pro Person

Huuschäs	35
Chili	37
Wödchrüter	37
Pfäffer	37
Trüffu	41
Späck	38
Chnobli	36
Rauch	37
Edel-Blauschimmuchäs	39
Waudpöuz	38

Biilage

	pro Portion
Gschwellti (bim Raclette debi)	5
Igleits Gmües (bim Raclette debi)	5
Rohs Ei	2
Verschiednigs Gmües	8
Fröchteplatte	8
Späckschiebe	8
Würstli	6

Öppis anders

Capuns	25
Ghacktes mit Hörnli	24
Pouletbrust mit Rosmarinhärdöpfu und Saisongmües	34
Stroganoff vom Rind mit Tagliatelle	38
Bratene Saibling mit Nussbutter, Salzhärdöpfu und Cherrytomate	40
Rande-Schnitzel mit Rosmarinhärdöpfu und Saisongmües	28

För di Chline

Ghacktes mit Hörnli	12
Röibertäller	gratis

Dessert

Meränge met Rahm	14
Coupe Titlis	9.5
Zwätschge- ond Chriesisorbet met Rahm Met Kirsch	14.5
Coupe Colonel	11
Zitronesorbet met Schwizer Vodka	
Zuger Chriesitorte	9
Schoggifondue ab 2 Persone Zom Abschluss üsi Schoggimischig met verschiedene Fröcht	p.P. 14

Getränk

Aperos

Aperol Spritz	12
Hugo	12
Virgin Hugo	10
Titlis Special	12
Matter Vermouth (Bianco / Rosso)	8
Vermouth Spritz	12
Campari	8
Campari Spritz	12

Bier & Moscht

OFFEBIER

Einsiedler Lager dunkel, Schwyz	3 dl	5
	5 dl	8
Schützengarten Lager, St. Gallen	3 dl	5
	5 dl	8

FLÄSCHEBIER & MOSCHT

Braustern, hell	3 dl	6
Einsiedler alkoholfrei	3 dl	6
Schneiders Weisse Tap 7, Weissbier	5 dl	8
Schneiders Weisse Tap alkoholfrei	5 dl	8
India Pale Ale, Luzerner Bier	3 dl	8
Ramseier Suure Moscht	4 dl	7

Softgetränk

Rivella Blau/Rot	3,3 dl	5
Sinalco Cola	3,3 dl	5
Sinalco Cola Zero	3,3 dl	5
Sinalco	3,3 dl	5
Elmer Citro	3,3 dl	5
Ramseier Apfelschorle	3,3 dl	5
Ramseier Apfelsaft	3,3 dl	5

Elmer Mineral mit Kohlensäure	3 dl	5
	1 L	12
Elmer Mineral ohne Kohlensäure	3 dl	5
	1 L	12

MIXERS

Sanbitter	1 dl	5
Gents Tonic	2 dl	6
Gents Tonic Flauder	2 dl	6
Gents Bitter Lemon	2 dl	6
Gents Ginger Ale	2 dl	6
Gents Ginger Beer	2 dl	7

Warmi Getränk

Espresso	5
Doppio	6.5
Ristretto	5
Kaffee Crème	5
Cappuccino	6
Schale	6
Latte Macchiato	6.5
Titlis style Irish Coffee	9.5
Heisse Ovi / Schokolade	5
Café Noos	9
Kaffee Lutz (Zwätschge, Kirsch, Chrüter, Träsch)	6.5
Flämmli	7.5
Tee	5
Darjeeling Orange Pekoe Tea	
Swiss BFST Tea	
Mandarin Earl Grey Tea	
Jasmin Tea	
Mandarin Green Tea	
Special Assam Green	
White Peach Tea	
Bamboo Tea	
Fruchtmix	
Hagebutten	
Nana Minze	
Kamillenblüten	
Lindenblüten	
Eisenkraut	

Gin & Rum

Studer's Swiss Highland Dry Gin , Luzern, 42.4%	4 cl	9
Deux Frères , Zürich, 43%	4 cl	10.5
4 Forest Dry Gin , 42%	4 cl	11
Langatun White Bio Rum 1616 , Bern, 49.1%	4 cl	10
Studer 1653 Old Barrel Rum , Luzern, 44.8%	4 cl	14
The Wild Alps Maund Rum 12 Jahre , St Gallen, 45%	4 cl	21

Whiskey

Langatun Old Deer Classic Single Malt , Bern, 44%	4 cl	14
Langatun Old Bear Smoky Single Malt , Bern, 46%	4 cl	18
Langatun Old Mustang Bourbon , Bern, 49%	4 cl	20

Fruchtbränd

Vieille Williams Barrique Urs Hecht , Luzern, 40%	2 cl	7
Vieille Prune Barrique Urs Hecht , Luzern, 40%	2 cl	7
Vieille Kirsche Etter , Zug, 43%	2 cl	7
Aprikose Etter , Zug, 42%	2 cl	7
Mirabelle Etter , Zug, 41%	2 cl	15
Waldhimbeere Etter , Zug, 41%	2 cl	6

Grappa

Grappa Ticino Merlot «Barrique» Etter , Luzern, 41%	2 cl	7
Grappa 1937 Agriloro , Geestrerio, 48%	2 cl	9

Vodka

Studer Swiss Gold Vodka 22 Karat , Luzern, 40%	4 cl	11
Xellent Swiss Vodka , Luzern, 40%	4 cl	8
Turicum «Gin-Infused» Vodka , Zürich, 41%	4 cl	9

Likör

Mount Rigi Likör , Zug, 20%	4 cl	5
Giselle Apertif , 16%	4 cl	5
Dr. Ginger Ingwerlikör , Zürich, 20%	4 cl	7
Heuschnaps , Luzern, 25%	4 cl	8
NOOS Nocino Premium Walnut , Basel, 30%	4 cl	8



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Unser Fleisch stammt aus Schweizer Herkunft.