

# SpiisCharte



# APÉRO

Huusgmachte Glühwii	7
Huusgmachte Punsch alkoholfrei	6
Dattle im Späckmantu	3 / Stk.
Crostini met Bärghäs ond Bere	5 / Stk.
Heissi Maroni frösch gröschtet (100g)	7
Wentersnäck heissi Maroni (100g) ond huusgmachte Glühwii	16.5

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Unser Fleisch stammt aus Schweizer Herkunft.

# Vorspiise

Nösslisalat met Ei ond Croûtons met Huusdressing ond Chärne met Späck	12  + 4
Wenterleche Blattsalot i de Schössle serviert met Huusdressing, Ei ond Croûtons	12
Chörbis-Crème-Soppe met Ingwer, Kardamom, Chörbischärn-Öl ond Chörbischärne	12
Seeburgplättli   ab 2 Persone Trochefleisch vom Rend, Rohschenke, Rouchworscht, Bärgchäs ond huusgmachtem Fröchtebrot	36

# Fondues

Üses Fondue werd zo 300 Gramm pro Person serviert  
met chöschtigem Brot

Priis pro Person

**Titlis-Hütte** 34

Üsi Huusmeschig noch em Gheimrezäpt

**Seeburg** 44

met Champagner verfineret

**Heisse Fäger** 34

met Tomate ond Alpechili

**Tröffu** 46

met fröschem Tröffu

**Veganer**  34

fascht wie es Normals - eifach andersch

**Äxtra**

**Kirsch** 40%  
zom Dönkle 4cl

7.5

# Raclette

Üsi Raclettes wärded zu 300 Gramm serviert met Gschwöuti,  
Igleitem ond Sänfröcht

Priis pro Person

**Huus-Raclette** 35  
met üsem Huuschäs

**Titlis-Teller** 37  
met Huus-, Chili- ond Chnobli-Chäs

## Biilage

	pro Portion
Gschwöuti (bim Raclette debi)	7
Igleits Gmües (bim Raclette debi)	7
Späckschiibe	9
Bere	7
rohs Ei	3
Wörschtli	7

# Öppis anders

Ghackets met Hörnli 25  
met Öpfumues ond grebnigem Bärghäs

Spätzli 25  
met Chrütterrahm, Blattspinat ond  
grebnigem Bärghäs

# För di Chline

Ghackets met Hörnli 15

Spätzli 15

Röibertäller gratis

# Desserts

Mandarindli-Sorbet mit Vodka 12

Rotwii-Zwätschge 14  
met Vanilleglace ond Meränge

Öpfustrudu 14  
met Vanillesose ond Zemetglace



# Getränke

## Apéros

<b>Aperol Spritz</b>		12
<b>Carpano Vermouth</b> (Bianco / Rosso)		8
<b>Campari</b>		8
<b>Campari Spritz</b>		12
<b>Negroni</b>		14

## Bier / Most

### OFFENBIER

<b>Valaisanne Lager, hell</b>	3 dl	5
	5 dl	8

### FLASCHENBIER / MOST

<b>Valaisanne IPA &amp; Zwickel</b>	3,3 dl	6
<b>Schneider Weisse Original</b>	5 dl	8
<b>Valaisanne Sans Alcool</b>	3,3 dl	6

# Softgetränke

<b>Rivella Blau / Rot</b>	3,3 dl	5
<b>Pepsi</b>	3,3 dl	5
<b>Pepsi Max</b>	3,3 dl	5
<b>Sinalco</b>	3,3 dl	5
<b>Elmer Citro</b>	3,3 dl	5
<b>Ramseier Apfelschorle</b>	3,3 dl	5

## MINERAL

<b>Rhazünser mit Kohlensäure</b>	4 dl	5.5
	8 dl	9.5
<b>Arkina ohne Kohlensäure</b>	4 dl	5.5
	8 dl	9.5

## MIXERS

<b>Sanbitter</b>	2 dl	5
<b>Tonic</b>	2 dl	6
<b>Bitter Lemon</b>	2 dl	6
<b>Ginger Ale</b>	2 dl	6
<b>Ginger Beer</b>	2 dl	7

# Warme Getränke

<b>Espresso</b>	5
<b>Espresso Doppio</b>	6.5
<b>Ristretto</b>	5
<b>Kaffee Crème</b>	5
<b>Cappuccino</b>	6
<b>Schale</b>	6
<b>Titlis style Irish Coffee</b>	9.5
<b>Heisse Ovi / Schokolade</b>	5
<b>Kaffee Luz</b> (Zwätschge, Kirsch, Chrüter, Träsch)	6.5
<b>Punsch</b>	6.5
<b>Glühwii</b>	7
<b>Tee</b>	5
Schwarztee	
Grüntee	
Hagebutten	
Pfefferminze	
Kamillenblüten	
Eisenkraut	

# Fruchtbrände

von Amstutz Manufaktur Rothenburg LU

<b>Amstutz Vieille Prune, 40%</b>	2 cl	7
<b>Amstutz Vieille Williams, 36%</b>	2 cl	7
<b>Amstutz Kirsch Auslese, 40%</b>	2 cl	8
<b>Dettling Kirsch Holzfassgereift, 40%</b>	2 cl	18

# Grappa

<b>Grappa Nonino Chardonnay, Italien, 41%</b>	2 cl	7
<b>Grappa Berta Elisi, Italien, 43%</b>	2 cl	8.5

# Liköre

<b>Heuschnaps, das Original, 25%</b>	2 cl	8
<b>Kirsch Likör, Amstutz, 15%</b>	2 cl	7

