



Herzlich Willkommen im Restaurant Hüribach!

Ob Sie nun nach einem ereignisreichen Tag am See oder beim Wandern entspannen möchten – wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüssen. Unsere Karte verbindet traditionelle Gerichte mit modernen Akzenten und setzt auf saisonale Zutaten aus der Region, um Ihnen Geschmackserlebnisse zu bieten, die genauso authentisch sind wie unser Campingplatz.

Wir legen großen Wert auf Menschlichkeit und Nachhaltigkeit – sowohl in der Küche als auch im Umgang miteinander. Viele Gerichte werden frisch und mit viel Liebe zubereitet, um Ihnen nicht nur eine Mahlzeit, sondern einen Moment der Freude zu schenken.

Lassen Sie sich von unseren köstlichen Gerichten sowie hausgemachten Torten und Kuchen verwöhnen. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und hoffen, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen.

Guten Appetit!

Selbstbedienung:

Einfach an der Theke bestellen, entspannen und genießen!

Salate & Suppen

Knackiger Blattsalat	CHF	6.50
Bunter Mischsalat	CHF	8.50
Wurst-Käsesalat einfach	CHF	15.50
Wurst-Käsesalat garniert	CHF	18.50
Tagessuppe klein	CHF	6.50
Tagessuppe gross	CHF	8.50

Für unsere kleinen Gäste

Bunter Mischsalat	CHF	4.50
Wienerli mit Pommes Frites	CHF	8.50
Teigwaren mit Tomatensauce	CHF	8.50
Teigwaren Nature	CHF	7.50
Chicken Nuggets 4 Stück mit Pommes Frites	CHF	10.50

Grosse Karte

Von 11:30 – 13:30 und 17:30 – 20:00 Uhr erhältlich

Fleisch

Pouletbrust an Senfrahmsauce mit Kroketten	CHF	25.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	CHF	24.50
Crevetten Thai Curry mit Trockenreis	CHF	23.50
Rindstatar klein ca. 80gr (mit Butter und Toast)	CHF	18.50
Rindstatar gross ca. 160gr (mit Butter und Toast)	CHF	25.50
Toast Hawaii	CHF	17.50
Walliser-Toast (Toast, Tomaten, Speck, Raclettekäse)	CHF	18.50

Vegetarisch

Fondue ab 2 Personen (300g Käsemischung p.P.)	p.P	CHF	23.50
Spaghetti Napoli		CHF	16.50
Frühlingsrollen mit Sweet Chillisauce (5 stk.)		CHF	12.50

Weitere Beilagen Teigwaren, Kroketten, Pommes Frites oder Salatbouquet

Für den Kleinen Hunger Zwischendurch

Durchgehend erhältlich ab 11:30 bis 20:00 Uhr

Sandwich

Käse, Schinken, Salami – je nach Vorrat CHF 6.50

Flammkuchen

Original Elsässer Art CHF 15.50

Griechische Art mit Feta und Peperoni CHF 15.50

Fischknusperli

Portion ca. 5 Stück CHF 11.50

Mit Pommes Frites / Salatbouquet CHF 18.50

Chicken Nuggets

Portion ca. 8 Stück CHF 11.50

mit Pommes Frites / Salatbouquet CHF 18.50

12 Stück mit Pommes Frites / Salatbouquet CHF 24.00

Pommes Frites / Croquettes

Kleine Portion CHF 6.50

Grosse Portion CHF 9.00

Wienerli

1 Paar Wienerli mit Brot CHF 7.50

mit Pommes Frites CHF 13.50

Pinsa

Der grosse Unterschied zur Pizza liegt in der Mehlmischung.

Unser Pinsateig besteht nämlich neben Sauerteig und Weizenmehl auch aus Dinkelmehl und Weizenmalzmehl, was den Teig extra knusprig werden lässt. Dazu kommen noch Wasser, Olivenöl, wenig Salz und eine sehr lange Teigführng, dies macht die Pinsa leicht und gut verdaulich

Pinsa Margherita di Bufala

CHF 18.50

Büffel-Mozzarella



Pinsa Salame di Finocchietto

CHF 18.50

Fenchel-Salami

Rucola-Pesto

Provolone-Käse



Pinsa Verdure e Formaggio di Capra

CHF 18.50

Gegrillte Aubergine

Gegrillte Zucchini

Provolone-Käse

Ziegenkäsewürfel



Süsse Verführung

Hausgemachtes – je nach Vorrat

Erkundigen Sie sich beim Personal nach den aktuellen Angeboten.

Kuchen	CHF	3.50
Torten	CHF	6.00
Zimtschnecken	CHF	3.50
Schnitten	CHF	4.50
Ägeritaler Hofglace	CHF	4.00

div. Glace in der Tiefkühltruhe (Sommer)

Getränke

Softdrinks

Mineralwasser mit / ohne	5dl	CHF	3.50
	1.5L	CHF	7.00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot,	5dl	CHF	4.00
Pepita, Shroleys,	1.5L	CHF	8.00
Red Bull	2.5dl	CHF	4.00
Capri Sun (Diverse)	2dl	CHF	1.00
Granini (Diverse)	2dl	CHF	4.00
Mate	3.3dl	CHF	2.50
San Bitter	1dl	CHF	2.30

Bier/Most

Baarer Hopfenmandli Bügel	5.8dl	CHF	5.50
Baarer Hopfenmandli	3.3dl	CHF	4.30
Baarer Höllbier Bügel	5.8dl	CHF	5.50
Baarer Höllbier	3.3dl	CHF	4.30
Baarer Urhell	3.3dl	CHF	4.30
Appenzeller Weizenbier	5dl	CHF	6.00
Appenzeller Zitronenpanaché	3.3dl	CHF	4.30
Appenzeller Quöllfrisch	5dl	CHF	5.50
Möhl-Saft Trüb	5dl	CHF	5.50

Bier/Most alkoholfrei

Baarer Feinherb	3.3dl	CHF	4.30
Appenzeller Sonnenwendlig	3.3dl	CHF	4.30
Bilz Panaché	3.3dl	CHF	4.30
Möhl-Saft Trüb	5dl	CHF	5.50

Warme Getränke

Café Creme	CHF	4.20
Espresso	CHF	4.20
Doppelter Espresso	CHF	4.60
Schale	CHF	4.70
Cappuccino	CHF	4.70
Latte Macchiato	CHF	4.70
Tee (diverse Sorten)	CHF	4.20
Ovomaltine Warm/Kalt	CHF	4.60
Caotina Warm/Kalt	CHF	4.60

Apéritif/Digéstif/Spirituosen

Prosecco-Cüpli			CHF	7.50
Gespritzer Weisswein			CHF	7.50
Apérol Spritz			CHF	9.00
Hugo			CHF	9.00
Martini bianco	15 vol%	4cl	CHF	6.50
Cynar	16.5vol%	4cl	CHF	6.50
Wodka	37.5vol%	4cl	CHF	6.50
Appenzeller Alpenbitter	29vol%	4cl	CHF	7.00
Gin 27	43vol%	4cl	CHF	7.00
Gognac Rémy Martin	40vol%	2cl	CHF	7.50
Vielle Prune	40vol%	2cl	CHF	7.50
Grappa Sarpa Oro	40vol%	2cl	CHF	7.50
Zusatz			CHF	1.00

Z'Graggen :

Zwetschgen	40vol%	2cl	CHF	5.00
Chrüter	40vol%	2cl	CHF	5.00
Honig-Chrüter	40vol%	2cl	CHF	5.00
Träsch	40vol%	2cl	CHF	5.00
Pflümli	40vol%	2cl	CHF	5.00
Williams	40vol%	2cl	CHF	5.00
Grappa	40vol%	2cl	CHF	5.00
Kirsch	40vol%	2cl	CHF	5.00

Weine

Die Regionalen von Zug



Johanniter BIO AOC Zug	1dl	CHF	6.50
	5dl	CHF	32.00
Solaris BIO AOC Zug	1dl	CHF	5.60
	5dl	CHF	28.00
	7.5dl	CHF	41.00
Divico BIO AOC Zug	1dl	CHF	6.50
	5dl	CHF	32.00
	7.5dl	CHF	41.00

Alle Preise inklusiv 8.1% MwSt.

Selbstbedienung bestellen Sie einfach an der Theke.

Weissweine

Graf Cuvée Weiss



Weingut	Strada
Trauben	Riesling Silvaner

Sortentypische Muskataromen, Nelken und Honigmelone prägen den Duft.
Im Gaumen hält die elegante Aromatik lange an.

	Restaurant	Take Away
Flasche 50cl	CHF 19.00	CHF 13.50
Glas 10cl	CHF 4.00	

Sherpa Blanc



Weingut	Domaines Chevaliers SA
Trauben	Heida, Blanc de Pinot Noir, Chasselas

Ein frischer und lebhafter weisswein mit Noten von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und ein Hauch von weissen Blüten. Am Gaumen präsentiert er sich harmonisch und ausgewogen, mit einer angenehmen Säure. Perfekt als Aperitif oder zu leichten Gerichten wie Fisch und Meeresfrüchten.

	Restaurant	Take Away
Flasche 75cl	CHF 32.00	CHF 25.00
Glas 10cl	CHF 5.50	

Roséwein

Les Papillons



Weingut **Auguste Chevalley**
Trauben **SA Gamay**

Ein Fruchtiger Rosé mit Noten von roten Beeren, Erdbeeren und einer leichten Würze. Seine erfrischende Säure und die dezente Fruchtsüsse machen ihn zu einem vielseitigen Begleiter, ob zu Salaten, gegrilltem Fisch oder als leichter Sommerwein. Ein eleganter Rosé für unbeschwerete Momente.

	Restaurant	Take Away
Flasche 50cl	CHF 19.00	CHF 13.50
Glas 10cl	CHF 04.00	

Rosé mi-doux Porte de Novembre



Weingut **Maison Gillard**
Trauben **Pinot Noir**

Ein harmonisches ausbalanciertes Rosé mit einer angenehmen Restsüsse. Aromen von reifen Erdbeeren, Himbeeren und ein Hauch von Zitrusfrüchten verleihen ihm Frische und Finesse. Der halbtrockene Stil sorgt für eine leichte Fruchtsüsse, die perfekt mit seiner lebendigen Säure harmoniert. Ein vielseitiger Wein, ideal als Aperitif oder zu leichten Desserts und würzigen Speisen.

	Restaurant	Take Away
Flasche 75cl	CHF 29.00	CHF 22.00

Rotwein

Sherpa Rouge



Ein vollmundiger Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, reifen Kirschen und einem Hauch von Gewürzen. Seine samtigen Tannine und die feine Struktur machen ihn zu einem idealen Begleiter für kräftige Fleischgerichte, Wild und reifen Käse. Ein Wein mit Charakter und Tiefe.

		Restaurant	Take Away
Flasche	75cl	CHF 32.00	CHF 25.00
Glas	10cl	CHF 5.50	

Graf Cuvée Pendant Rot



In der Nase vielschichtige Fruchtnoten nach Erdbeeren, Brombeeren und Pflaumen. Am Gaumen fruchtig im Antrunk, fein Säurestruktur, elegant, ausgewogen und leicht mineralisch. Süffiger und eleganter Pinot.

	Restaurant	Take Away
Flasche 50cl	CHF 19.00	CHF 13.50
Glas 10cl	CHF 4.00	

Senza Parole

Weingut Apulien, Italien

Trauben Primitivo



Ein granatroter Wein mit Violett-reflexen und Aromen von Brombeere, Cassis, Kirsche und Pflaume. Ein intensives Bouquet von Schokolade und Kakaonoten sowie würziger Vanille. Im Gaumen zeigt er viel Aroma, leicht süß im Auftakt, lang und nachhaltig im Abgang. Ein Wein mit weichem, vollem Körper und eine gut balancierte Struktur.

	Restaurant	Take Away
Flasche 75cl	CHF 26.00	CHF 18.00
Flasche 50cl	CHF 17.50	CHF 13.50
Glas 10cl	CHF 4.00	

Escargot Rouge Selection

Weingut Cave Dela Cote

Trauben Gamaret, Pinot Noir



Ein charaktervoller Rotwein, im Barrique gelagert, der mit Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und feinen Gewürznoten begeistert. Am Gaumen zeigt er sich samtig und ausgewogen, mit gut integrierten Tanninen und einer angenehmen Frische im Abgang. Dieser Wein ist ein exzellerter Begleiter zu herzhaften Gerichten wie Lamm, Wild oder gereiftem Käse und eignet sich auch hervorragend als gemütlicher Abendwein.

	Restaurant	Take Away
Flasche 75cl	CHF 30.00	CHF 23.00

Zweigelt Heideboden



Weingut **Gebrüder Nittnaus, Burgenland Gols, Österreich**

Trauben **Zweigelt**

Die sortentypischen, fruchtigen Noten im Bouquet bilden das Markenzeichen dieses Zweigelts: Beerenfrucht (Kirsche, Weichsel, Holunder), reifes Steinobst (Zwetschgen), Röstaromen (Vanille, Karamell, Zedernholz). Im Gaumen setzt sich die Fruchtstruktur klar durch. Gehaltvoll und vielschichtiger Körper.

	Restaurant	Take Away
Flasche 75cl	CHF 29.00	CHF 20.00

Deklaration

Fleisch

Rind	CH, PRY
Schwein	CH
Kalb	CH
Poulet	CH
Fischknusperli	KAZ

Brot

Unser Brot beziehen wir von der Bäckerei Kreuzmühle in Unterägeri und der Bäckerei Schnüriger in Rothenturm.

Ausnahmen von der Hausbäckerei Romers

Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Allergene

Informationen zu Allergenen finden Sie in unserer separaten Allergenkarte, die auf Anfrage erhältlich ist.