

Liebe Gäste

Viele fleissige Hände haben mitgeholfen, das Restaurant Hüribach und den Camping-Shop zu verschönern. Nun freuen wir uns sehr darauf, Euch auf ehrliche und unkomplizierte Art bei uns zu verwöhnen.

Unser Angebot

Mit saisonalen Gerichten, abwechslungsreichen und preiswerten Wochenmenüs, einem grossen Angebot an selbstgebackenen Kuchen, Torten möchten wir Euch begeistern und Euren Aufenthalt bei uns zum Genuss machen!

Öffnungszeiten

16. August - 27. Oktober 2024	Restaurant & Shop	Warme Küche
<i>Montag - Dienstag</i>	<i>Geschlossen</i>	
<i>Mittwoch - Donnerstag</i>	<i>08:00h - 21:00h</i>	<i>11:30h - 13.30h / 17.30h - 20.00h</i>
<i>Freitag-Samstag</i>	<i>08:00h - 22:00h</i>	<i>11:30h - 13.30h / 17.30h - 20.00h</i>
<i>Sonntag</i>	<i>08:00h - 21:00h</i>	<i>11:30h - 13.30h / 17.30h - 20.00h</i>
Ab 28. Oktober 2024	Betriebsferien	Bis 28. November 2024

Salate & Suppen

Knackiger Blattsalat	CHF	6.50
Bunt gemischter Salat	CHF	8.50
Grosser Salatteller	CHF	17.50
...mit Ei ^(C)	CHF	18.50
Wurst-Käsesalat einfach ^(G)	CHF	13.50
Wurst-Käsesalat garniert ^(G)	CHF	18.50

Dressings: Haussauce ^(A*,C,F,G,M,O) / Balsamico ^(L*,M,O*)

*) kann Spuren in verwendeten Würzmischungen und Essig enthalten

Tagessuppe kleine Portion	CHF	6.50
Tagessuppe grosse Portion	CHF	8.50

Für unsere kleinen Gäste

Rüebli Salat	CHF	4.50
Wienerli & Pommes Frites	CHF	8.50
Teigwaren mit Tomatensauce	CHF	8.50
Teigwaren Nature	CHF	7.50

Für den kleinen Hunger zwischendurch durchgehend erhältlich

Sandwiches

Käse, Schinken, Salami etc. – je nach Vorrat CHF 6.50

Flammkuchen

Original Elsässer Art ^(A,G) CHF 14.00

Griechische Art mit Feta und Peperoni ^(A,G) CHF 14.00

Fischknusperli

Portion ca. 5 Stück ^(A,C,D) CHF 10.50

...mit Pommes Frites / Fitness CHF 15.50

Chicken Nuggets

Portion ca. 8 Stück ^(A,C,G) CHF 10.50

...mit Pommes Frites / Fitness CHF 15.50

Pommes Frites / Kroketten

Kleine Portion CHF 6.00

Grosse Portion CHF 9.00

Wienerli

1 Paar Wienerli mit Brot CHF 7.50

...mit Pommes Frites CHF 12.50

Grosse Karte (Sommer Karte)

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

Fleisch

Siedfleischsalat einfach	CHF	15.50
Siedfleischsalat garniert	CHF	20.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	CHF	22.50
Pouletbruststreifen auf Salatbouquet	CHF	22.50
Rindstatar klein ca. 80gr (mit Butter und Toast)	CHF	18.50
Rindstatar Gross ca. 160gr (mit Butter und Toast)	CHF	25.50
Schnitzelbrot (Schweinsschnitzel paniert)	CHF	14.50
Toast Hawaii	CHF	15.50

Vegetarisch

Hausgemachte Wähe nach Saison (Fragen sie das Personal)	CHF	8.50
Spaghetti Napoli	CHF	15.50
Frühlingsrollen Fitness (mit Süss-sauer Sauce)	CHF	16.50

Weitere Beilagen: Teigwaren, Kroketten, Gemüse, Pommes Frites oder Salatbouquet

Süsse Verführung

Hausgemachte Kuchen und Torten

Erkundigen Sie sich beim Personal nach den aktuellen Angeboten.

ab CHF 3.50

Glacékugeln

Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeer,
Stracciatella ^(A,C,G)

1 Kugel CHF 3.50

jede weitere Kugel CHF 2.50

Preiszuschlag Rahm + CHF 1.00

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft bezüglich Allergene.

Getränke

Softdrinks

Valsler Classic	5dl	CHF 3.50
Valsler Silence	1.5lt	CHF 7.00
Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot, Ice Tea Lemon, Pepita, Apfelschorle, Elmer Citro, Sinalco	5dl 1.5lt	CHF 4.00 CHF 8.00
Red Bull	2.5dl	CHF 4.00
Capri Sun (Multivitamin)	2dl	CHF 2.80
Granini (diverse Sorten)	3.3dl	CHF 4.00
Focus Water (diverse Sorten)	5dl	CHF 4.00
Mate (diverse Sorten)	3.3dl	CHF 2.00

Bier/Most

Baarer Hopfemandli Bügel	5.8dl	CHF 5.50
Baarer Höllbier Bügel (dunkel)	5.8dl	CHF 5.50
Baarer Bügel-Spez Premium	5dl	CHF 6.00
Baarer Hopfemandli	3.3dl	CHF 4.30
Baarer Höllbier (dunkel)	3.3dl	CHF 4.30
Appenzeller Weizenbier	5dl	CHF 6.00
Appenzeller Zitronenpanaché	3.3dl	CHF 4.30
Appenzeller Quöllfrisch	3.3dl	CHF 4.30
Swizley Swiss Cider	2.75dl	CHF 4.00
Möhl-Saft klar	5dl	CHF 5.50

Bier/Most alkoholfrei

Baarer Feinherb	3.3dl	CHF 4.30
Appenzeller Sonnwendig	3.3dl	CHF 4.30
Bilz Panaché	3.3dl	CHF 4.30
Möhl-Saft trüb	5dl	CHF 5.50

Apéritif/Digéstitf/Spirituosen

Prosecco-Cüpli			CHF 7.50
Gespritzer Weisswein			CHF 6.50
Apérol Spritz			CHF 9.00
Hugo			CHF 8.00

Martini bianco	15 vol%	4cl	CHF 6.50
Cynar	16.5vol%	4cl	CHF 6.50
Wodka	37.5vol%	4cl	CHF 6.50
...mit Orangensaft oder Mineral		+	CHF 1.00
Appenzeller Alpenbitter	29 vol%	4cl	CHF 7.00
Gin 27	43 vol%	4cl	CHF 7.00
Gin 27 Woodland	43 vol%	4cl	CHF 7.00
Gognac Rémy Martin	40 vol%	2cl	CHF 7.50
Vielle Prûne	40 vol%	2cl	CHF 7.50
Grappa Sarpa Oro	40 vol%	2cl	CHF 7.50

Z'Graggen:

Zwetschgen	40 vol%	2cl	CHF 5.00
Chrüter	40 vol%	2cl	CHF 5.00
Honig-Chrüter	30 vol%	2cl	CHF5.00
Träsch	45 vol%	2cl	CHF5.00
Pflümli	40 vol%	2cl	CHF5.00
Williams	40 vol%	2cl	CHF5.00
Kirsch	40 vol%	2cl	CHF5.00
Grappa	40 vol%	2cl	CHF5.00

Unsere Wein Empfehlung



Johanniter BIO
AOC Zug

10cl CHF 6.50
50cl CHF 32.00

Solaris BIO
AOC Zug

10cl CHF 5.60
50cl CHF 28.00
75cl CHF 41.00

Divico BIO
AOC Zug

10cl CHF 6.50
50cl CHF 32.00
75cl CHF 48.00

Ausverkauft auf
weitere

WEISSWEINE



Graf Cuvée Weiss

Weingut

Trauben

Strada

Riesling Silvaner

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

Flasche 50 cl

Glas 10 cl

Restaurant

CHF 19.00

CHF 4.00

Take Away

CHF 13.50

–



SherpaBlanc

Weingut

Trauben

Domaines Chevaliers SA

Heida, Blanc de Pinot Noir, Chasselas

Ein frischer und lebhafter Weißwein mit Noten von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und einem 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.

Flasche 75 cl

Glas 10cl

Restaurant

CHF 32.00

CHF 5.50

Take Away

CHF 25.00

ROSÉWEIN



Les Papillons

Weingut

Trauben

Auguste Chevalley

SAGamay

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 unbeschwerte Momente.

Flasche 75 cl
Glas 10 cl

Restaurant
CHF 19.00
CHF 4.00

Take Away
CHF 13.50
—



Rosé mi-doux Porte de Novembre

Weingut

Trauben

MaisonGillard

Pinot Noir

Ein harmonisch ausbalancierter Rosé mit einer angenehmen Restsüße.

Aromen von reifen Erdbeeren, Himbeeren und einem 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.

Flasche 75 cl

Restaurant
CHF 29.00

Take Away
CHF 22.00

ROTWEIN



SherpaRouge



Weingut

Domaines Chevalier SA

Trauben

Humagne Rouge, Pinot
Noir

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.

Flasche 75 cl
Glas 10 cl

Restaurant
CHF 32.00
CHF 5.50

Take Away
CHF 25.00
—



Graf Cuvée Pendant Rot

Weingut

Strada

Trauben

Pinot Noir

In der Nase vielschichtige Fruchtnoten nach Erdbeeren, Brombeeren und Pflaumen. Am Gaumen fruchtig im Antrunk, feine Säurestruktur,

elegant, ausgewogen und leicht mineralisch. Süffiger und eleganter Pinot.

Flasche 50 cl
Glas 10 cl

Restaurant
CHF 19.00
CHF 4.00

Take Away
CHF 13.50
—



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 einer gut balancierten Struktur.

Flasche 50 cl

Flasche 50 cl

Glas 10 cl

Restaurant

CHF 26.00

Take Away

CHF 18.00


CHF 17.50

CHF 13.50

CHF 4.00

–



Escargot Rouge Selection 

Weingut

Cave Dela Côte

Trauben

Gamaret, Pinot Noir

Ein charaktvoller 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 exzellenter Begleiter zu herzhaften Gerichten wie Lamm, Wild oder gereiftem Käse und eignet sich auch hervorragend als gemütlicher Abendwein.

Flasche 75 cl

Restaurant

CHF 30.00

Take Away

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 (Zwetschge), Röstaromen (Vanille, Karamell, Zedernholz). Im Gaumen setzt sich die Fruchtstruktur klar durch. Gehaltvoll und vielschichtiger Körper.

Flasche 75 cl

Restaurant
CHF 29.00

Take Away
CHF 20.00



Empfehlungen

ALLERGENE

- A Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitung verwendet wird
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnenen Erzeugnisse, namentlich:
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
Ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
- L Sellerie und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Deklarationen

Fleisch

Rind	CH
Schwein	CH
Kalb	CH
Geflügel	CH, DE

Fisch/Meeresfrüchte

Crevetten	VN
Lachs	NL, NO

Brot

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

Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Allergene

Siehe separates Beiblatt

