



VORSPEISEN - STARTERS



Unsere Gerichte zum vorab Geniessen.
Our small dishes to enjoy in advance.

Der bunte Nätschen, Sommer Salat

CHF 10.50

Bunt gemischte Blatt- und marinierte Gemüsesalate, mit Nüssen, Brotcroûtons an unserem feinen Alp-Hittädressing oder Frenchdressing

Colorfull mixed salad and marinated vegetable salad with bread croutons tossed with a delicious Alp-Hittä dressing or Frenchdressing



Im Ofen geröstetes Rindsmarkbein Schiffli mit hausgemachtem Zitronen-Knoblauch Ciabatta

CHF 14.50

Trendig und unglaublich gut. Verfeinert mit Fleur de Sel und Pfeffer aus dem Maggiatal. Dazu servieren wir hausgemachtes Ciabatta Brot mit Zitrone und Knoblauch.

Trendy and incredibly good. Roasted beef marrow with fleur de sel and black pepper from the Maggiatal. Serve homemade ciabatta bread with lemon and garlic.



Ziegenkäse von der Göschener Alp

CHF 14.50

Auf der Göschener Alp hergestellter Ziegenkäse von Sepp Mattli. Serviert wird der köstliche Käse mit unserem Feigensenf und dem süssen Alpengold-Honig aus Bristen.

Goat cheese made by Sepp Mattli on the Göschener Alp. Served is the delicious cheese with our fig mustard and the sweet Alpengold honey from Bristen.



SUPPEN - SOUPS



Bergkräuterschaumsuppe (4dl)

CHF 11.50

Einheimische Kräuter aus unserem Kräutergarten aufgeschäumt mit Alpenbutter.

Local herbs from our herb garden. Refined with Alpine butter.





DÜRRES UND CHÄS US DR REGION
DRY-MEAT AND CHEESE OUT OF THE REGION



Alp-Hittä Trockenfleisch Teller

CHF 28.50

Bündner Trockenfleisch | Rohschinken aus San Daniele | Salami Milano |
Alpenkräuter-Landrauchschorlen | Käse | Garnituren | Brot |
Gschwelli & Sauerrahmsauce

*Alp-Hittä Plate with Dry beef | Smoked ham | Salami | Province smoked
ham | Cheese Garnishes | Bread | Steamed Potatoes & Sourcream*



Steimandli Teller

CHF 22.50

Hauseigener Wildheublumen Speck geräuchert mit Heu vom Nättschen
Cervelat und Hauswurst von der Metzgerei Muheim in Andermatt.
Merrettich Senf | Nüsslisalat | Brot | Garnituren

*Wild hay flowers bacon with Urner alp cheese
Silver onions | Cornichons | Horseradish mustard*



Graubünden trifft Uri

CHF 16.50

Bündner Salsiz | Urner Alpkäse vom Rossboden
schwarze Oliven | Silberzwiebeln | Cornichons

*Salsiz (dry sausage) with Urner Alp cheese from Rossboden
Black olives | Pickled cucumbers*



Alp-Hittä Frites im Chörbli

CHF 8.50

Hauseigene Pommesfrites mit Parmesan gewürzt (18 Monate gereift)
und weissem Trüffelöl

Alp-Hittä French fries with Parmesan (aged 18 months) with white truffle oil



EMPFEHLUNG - RECOMMENDATION

Alp-Hittä Burger

CHF 28.00

Alp-Hittä Bun | 100% Rindfleisch 180g | BBQ-Aioli Sauce | Gruyère Käse | Speck | Tomaten | Zwiebelkonfit | Lollo Salat | Hauseigene Pommesfrites mit Parmesan (18 Monate gereift)



Alp-Hittä Burger | 100% Beefmeat 180g | BBQ-Aioli Sauce Gruyère Cheese | Bacon | Tomatoes | Onion confit | Salad and French fries from the House
mit vegetarischem Burger und Spiegelei

CHF 26.00



Ossibuchi mit Gremolata

CHF 28.50

Schweinshaxen mit Safranrisotto und Steinpilzen

Pork knuckle with saffron risotto and porcini mushrooms



Güggeli vom Bauernhof Vreni & Werner in Eich

CHF 34.00

Probieren Sie unsere frisch am Grill zubereiteten Mistkratzerli serviert mit hausgemachter Pouletsauce und Alp-Hittä frites

Try our freshly prepared Mistkratzerli with our homemade curry sauce and alp-hittä frites.



Äpler Magronen im Holzmuttli serviert

CHF 22.50

Unser Schweizer Sennengericht mit hausgemachtem Apfelmus
Kernser Maccheroni | Kartoffeln | Geröstete Zwiebeln | Bergkäse | Spalen Käse | Äpfel aus heimischem Garten

Our Swiss national dish of the alps with homemade applesauce local Maccheroni | Potatoes | Roasted onions | Mountain cheese | Apples from home garden

HAUPTGERICHTE- MAIN DISHES



Alpentasche «Cordon Bleu»

CHF 29.50

Schweins-Cordon-Bleu (400g) gefüllt mit höhlengereifter Kaltbach-Käse, Raclette und geräuchertem Schinken, dazu werden Alp-Hittä Frites und grillierter Brokkoli serviert.

Pork cordon bleu (CH) filled with cave-aged Kaltbach cheese | Raclette and smoked ham served with Alp-Hittä fries and grilled broccoli.



Schweinsbratwurst mit Jus und Zwiebeln hausgemachte Butterrösti

CHF 24.50

Feinste Bratwurst von der Metzgerei Ulrich in Altdorf. Mit frisch eingekochtem Jus aus Kalbsknochen verfeinert mit kräftigem Rotwein und Zwiebeln. Dazu wird unsere hausgemachte Rösti serviert.

Finest sausage from the butcher Ulrich in Altdorf. With freshly boiled jus of veal bones refined with crunchy red wine and onions. A homemade rösti is served for this.



Schweizer Kalbfleisch Geschnetzeltes mit hausgemachter Rösti

CHF 36.00

Schweizer Kalbfleisch an einer herrlichen Champignon-Weisswein-Rahmsauce serviert mit unserer hausgemachten Butterrösti. Was will man mehr?

Swiss veal with a delicious champignon cream sauce served with our homemade butter rosti. What more do you want?



Das klassische Käsefondue Das Schweizer Nationalgericht «Käsefondue»

CHF 25.00 p.P

Unsere eigene Fonduemischung mit dem Käse von der Käserei Barmettler in Stans servieren wir ihnen gerne ab **zwei Personen**.

Knuspriges Brot | Gschwellti | Cornichons | Silberzwiebeln | Birnen

*The swiss national dish «Cheese fondue» We serve our homemade fondue for **two Person** and up.*

Cheese fondue classic served with Crispy bread | Potatoes | Pickled cucumber | Pickled onions | Pears



SOMMER SALATE



Wurst-Käse Salat mit frischem Salatgemüse aus dem Garten

CHF 19.50



Der bekannteste unter den Schweizer Salaten. Wurst-Käse Salat aus Schweizer Cervelats und feinsten Urner Alp-Käse und Sbrinz. Garniert mit frischen Salaten, was der Gemüsegarten so hergibt. Dazu servieren wir unser Hausbrot.

The most famous among the Swiss salads. Sausage-cheese salad made from Swiss Cervelats and finest Urner Alp cheese and Sbrinz. Garnished with fresh salads and vegetable from our garden.



Quinoa-Salat mit Avocado und Perlen von der Charentais-Melone

CHF 19.50



100 Prozent vegan und 100 Prozent lecker. Der leichte und trendige Sommersalat mit Avocado | Blattsalate | Olivenöl | Aceto Balsamico Charentais Melone | Nüsse

100 percent vegan and 100 percent tasty. The light and trendy summer salad with Quinoa | avocado | Lettuce | Olive oil | Aceto Balsamico | Charentais melon | nuts



Siedfleisch Salat Der Fleischsalat mit pikantem Charme.

CHF 21.50

Siedfleischstreifen von der Rinds Schulterspitz, Gartenkräuter, halbierte Cherrytomaten und Silberzwiebeln an Chimichurri Dressing. Garniert mit diversen Blattsalaten.

Boiled beef strips of beef, garden herbs, halved cherry tomatoes and silver onions on Chimichurri dressing. Garnished with various salad leaves.



Kindergericht servieren wir ihnen gerne bis 12 Jahren.

Donald Duck

Pommes frites

6.50



Micky Maus

4 Chicken Nuggets | Pommes frites

11.00



Goofy

Portion Äpler Magronen

11.00

Gerne erfüllen wir ihren Kids Sonderwünsche.
Ob Schoppen oder Brei erwärmen,
unser Servicepersonal steht bei Fragen zur Verfügung.



KUCHEN UND DESSERT



Hausgemachtes aus unserer Dessert-Vitrine

Haben sie schon unsere kleine Dessert-Vitrine entdeckt? Täglich werden neue Kreationen präsentiert. Unser Service empfiehlt Ihnen gerne die Auswahl vom Tag.

Homemade from our dessert showcase

The service will gladly recommend our selection of the day.



Crème Catalane mit Zitronengras Aroma mit frischen Früchten garniert

CHF 10.50

Crème Catalane with lemongrass flavor and fresh fruits



Kompott von der Erdbeere mit Quarkcreme und Mandelcrumble

CHF 10.50

Compote of the strawberry with creamy quark and almond crumble

GELATERIA



Unsere Eissorten von der Gelateria:

Walnuss | Vanille | Joghurt Waldfrucht | Banana Crunch
Stracciatella | Triple Chocolate | Erdbeer | Café
Dulce de Leche | Sorbet Himbeer



1 Kugel	4.00
2 Kugeln	8.00
3 Kugeln	11.00
mit Rahm	1.50
mit Crunch	1.00
mit Smarties	1.00
mit Topping	1.00

(Caramel / Schokolade)



Fleischdeklaration:

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz, Italien
Geflügel: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.