



# HOCHGENUSS AUF 1840 M.Ü.M



Herzlich Willkommen in unserer kleinen Welt auf der Alp-Hittä am Nätschen, inmitten der atemberaubenden Bergkulisse.

Wir verwöhnen Sie mit selbstgemachten und regionalen Speisen. Unser Handwerk lieben wir und unsere Gerichte werden mit viel Sorgfalt zubereitet, teils traditionell, teils neu interpretiert.

Lassen Sie sich von uns bedienen und geniessen Sie das Leben an einem Ort der zu den 10 sonnigsten Orten der Schweiz gekührt wurde.

Unsere Alp-Hittä – und alle unsere Mitarbeiter – möchten in jedem Fall eines: dass Sie sich rundum wohlfühlen. Wir sind für Sie da. Genussvolle Momente wünscht Ihnen.



Marcel Waser und Corinne Keiser, Gastgeber  
und das Alp-Hittä, Nätschen Team



## VORSPEISE - STARTERS



### **Der bunte Nätschen, Sommer Salat**

11.50

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

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



### **Bresaola mit Rucola und Parmesan**

18.50

Luftgetrockneter Rinderschinken, hauchdünn aufgeschnitten, serviert mit gereiftem Parmesan, Rucola, Pinienkernen, Olivenöl und Zitronensaft

*Air-dried beef ham, sliced wafer-thin, served with ripe parmesan, rocket salad, pine nuts, olive oil and lemon juice*



## SUPPEN - SOUPS



### **Röstkartoffelsuppe mit Frischkäse**

11.50

Einheimische Kartoffeln mit Alpenbutter aufgeschäumt. Serviert mit Frischkäse und geröstetem Haselnuss.

*Local potatoes foamed with alpine butter. Served with cream cheese and roasted hazelnut.*



# DÜRRS & WANDER-SNACK



## Alp-Hittä Trockenfleisch Teller

28.50

Trockenfleisch | Rohschinken | Salami | Landrauchschinken | Speck | Käse  
Garnituren | Brot | Gschwellti & Sauerrahmsauce

*Alp-Hittä Plate with Dry Beef | Smoked Ham | Salami | Province Smoked  
Ham | Cheese Garnishes | Bread | Steamed Potatoes & Sourcream*



## Salsiz am Stück mit Urner Alpkäse

16.50

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

*Salsiz (Dry Sausage) with Urner Alp Cheese from the Rossboden  
Black Olives | Pearl Onions | Pickled Cucumbers*



## Kleiner Hot Dog

7.50

Alp-Hittä Wurst | Weizenbrot | knackiger Salat | knusprige Zwiebeln  
Cornichons | Senf | Ketchup

*Alp-Hittä Sausage | Bread | Crispy salad | Crunchy onions  
Pickled gherkin | Mustard | Ketchup*



## Nussgipfel *Nut Pastry*

3.00

## Früchtekuchen *Fruit Pie*

Ohne Rahm *without whipped cream*

7.50

Mit Rahm *with whipped cream*

9.00

## SOMMER SALATE



Frisch und knackig. Unsere Salatbowls mit dem passendem belegtem Brot.

**«Italian Bowl»** 24.50

**Burrata Frischkäse mit Rohschinken von San Daniele und Oliven-Basilikum Brot**

Cremig und unglaublich gut. The Italian flavour mit Ruccola | Blattsalaten | knackigem Gemüse | kalt gepresstem Olivenöl | Aceto Balsamico | Nüsse

*Creamy and incredibly delicious. The Italian flavour with Rocket Saladsalad | Leaf Salad | Vegetables | House dressing | Nuts*



**«Der Vegetarier»** 23.50

**Quinoa-Salat mit Feta und knusprigem Gemüsebrot**

100 Prozent vegetarisch und 100 Prozent lecker. Der leichte und trendige Salat mit Quinoa | Feta | Blattsalate | Charentais Melone | knackigem Gemüse | Avocado | Aceto Balsamico | Nüsse

*100 percent vegetarian and 100 percent tasty. The light and trendy summer salad with Quinoa | Feta | Leaf Salad | Charentais Melon | Vegetables | Avocado | Aceto Balsamico | Nuts*



**«Fisch Bowl»** 26.50

**Gebratenes Lachsfilet mit Sesam und Zitronen-Thymian Brot**

Feinster Lachs gebraten mit Sesam. Lauwarm serviert in der Bowl. Mit Blattsalat | knackigem Gemüse | Feigen | Hausdressing

*Finest salmon roasted with sesame seeds. Lukewarm served in a Bowl with Leaf Salad | Crisp Vegetables | Figs | House Dressing*



**«Äpler Bowl»** 24.50  
**Wurst-Käse Salat und hausgemachtes Knoblauchbrot**

Unser Schweizer Klassiker. Schweizer Cervelat mit würzigem Bergkäse | Blattsalat | knackigem Gemüse | Frenchdressing | Garnituren

*Our Swiss classic. Swiss Cervelat with Spicy Mountain Cheese | Leaf Salad | Crisp Vegetables | French Dressing | Garnishes*

# MEET THE TOP 3  
— X —



### Alp-Hittä Burger

28.50

Unser Klassiker. Wer kennt ihn nicht!?

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

#### Alternative mit vegetarischem Burger und Spiegelei

*Alp-Hittä Burger | 100% Beefmeat 180g | BBQ-Aioli Sauce Gruyère Cheese | Bacon | Tomatoes | Onion Confit | Rocket Salad | Homemade Fries with Parmesan (Matured for 18 Months)*

#### Alternative of a Vegetarian Burger with Fried Egg



### Ossibuchi mit Gremolata

Lady's cut 29.00 | 32.00

Ein Gaumenschmaus mit zart geschmortem Fleisch und rassig abgeschmecktem Risotto. Er ist der Sieger vom Berghüttenspezial „Mini Beiz dini Beiz“.

**Geschmorte Schweinshaxen mit Safranrisotto und Steinpilzen dazu wird gereifter Parmesan serviert.**

*Braised Pork Knuckle and Saffron Risotto With Porcini Mushrooms and aged Parmesan*



### Güggeli vom Bauernhof Mistkratzerli

34.00

Unser Mistkratzerli, genannt auch Poussin oder Stubenkücken, ist ein absolutes Premiumprodukt. Hühner, welche diese Bezeichnung tragen, müssen hohe Qualitätsmerkmale vorweisen. Er ist der „Edle“ unserer Top of 3.

**Unser frisch am Grill zubereitetes Mistkratzerli servieren wir Ihnen mit hausgemachter Pouletsauce und Alp-Hittä Frites**

*Poussin „Mistkratzerli“ freshly prepared on the grill is an absolute premium dish. We serve it with homemade chicken sauce and Alp-hittä fries.*

## HÜTTEN-KLASSIKER



### **Bratwurst vom Bierschwein mit Jus und Zwiebeln hausgemachte Butterrösti**

25.00



Feinste Bratwurst vom Bierschwein\*. Mit frisch eingekochtem Jus verfeinert mit kräftigem Rotwein und Zwiebeln. Dazu wird unsere hausgemachte Rösti serviert.

*Finest sausage from the beer pig\*. With freshly boiled jus, refined with strong red wine and onions. The dish is served together with Rösti.*



### **Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat**

34.00

Zartes Schweizer Kalbfleisch in der knusprigen Panade. Serviert mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren.

*Tender Swiss veal in the crispy breading.  
Served with potato salad and cranberries.*



### **Äpler Magronen im Holzmuttli serviert**

24.50

Unser Schweizer Sennengericht mit hausgemachtem Apfelmus  
Gotthard Maccheroni | Kartoffeln | Gerösteten Zwiebeln | Bergkäse |  
Äpfel aus heimischem Garten

*Our Swiss national dish of the alps with  
Homemade Applesauce | Local Maccheroni | Potatoes | Roasted Onions |  
Mountain Cheese | Apples from our Garden*



Kindergerichte servieren wir Ihnen bis 12 Jahre.

### **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 aufwärmen,  
unser Servicepersonal steht bei Fragen zur Verfügung.

## KUCHEN UND DESSERT



### Hausgemachte Früchtekuchen

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

#### **Homemade Cake from our Dessert Showcase**

*The service will gladly recommend our selection of the day.*



**Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern** 14.00  
**begleitet von Vanilleeis**

*Chocolate Cake with a Melted Core Accompanied by Vanilla Ice Cream*



**Tarte Tatin vom Apfel serviert mit Zimteis** 14.00

*Apple Tarte Tatin Served with Cinnamon Ice Cream*

## GELATERIA



### Die kalte Lust. Unsere Eissorten:

Das etwas andere Glace! Hergestellt in der Schweiz. Mit Milch  
von der Jersey-Kuh, welche auf dem Hof der Familie Badertscher leben.

Unsere Sorten im Becher:

**Baileys | Bananensplitt | Joghurt Heidelbeere  
Ovomaltine | Snickers | Sorbet Passionsfrucht**



Becher garniert mit Rahm 5.50





### **Fleisch- & Fischdeklaration:**

Rind: Schweiz  
Kalb: Schweiz  
Schwein: Schweiz, Italien  
Poulet: Schweiz

\*Bierschwein: Der landwirtschaftliche Betrieb von Martin Wandeler ist durch seine spezielle Fütterung einzigartig in der Schweiz. Sein Ziel ist es, das „Bierschwein“ als Delikatesse zu erzeugen. Dass sich mit der Verabreichung von Bierhefe und Biergeläger eine spitzen Fleischqualität erzielen lässt, ist spätestens seit den Kobe-Rindern aus Japan bekannt.

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.



Der feine Unterschied.