



SKI-HÜTTE
SCHWARZENEGG
SÖRENBERG ENTLEBUCH

Herzlich Willkommen
in unserem Stübli,
Liebe Gäste!

Lassen Sie sich von unserer
Mediterranen Alpenküche verzaubern und
geniessen Sie!

Viel Spass und en Guete wünscht
Ihr Schwarzenegg-Team

Zum Anfang:

„kleine Genusspalette“

<u>Tapas</u>	CHF
Chilihörndli mit Frischkäse	6
Patatas Bravas mit Mojo Verde	7.5
Gebackene Portugiesische "Risois" mit pikantem Gemüse	8.5
Chorizo auf Rucola	9.5
Aubergine Parmigiana mit hausgemachtem Aioli	8
Mediterrane Frühlingsrollen mit Mojo Rojo	8.5
Gebackener Ziegenkäse mit Waldhonig	9
Hausgemachte Albondigas; köstliche Fleischbällchen an Honig-Tomatensauce	8.5
Gambas im Knuspermantel	10

Alle unsere Tapas werden mit unserem Hausbrot serviert!

Speisekarte

Vorspiise

Bunter Vitaminsalat aus der Schüssel

Kräutercrôutons & Saucenauswahl

1 pers.	11
2 pers. (pro Pers.)	10
4 pers. (pro Pers.)	9.5

Chèvre Salat

Gebackener Ziegenkäse mit Oliventapenade & Salatbouquet

14

Beefsteak Tartar

Wachteleigelb & Frühlingszwiebeln

23 / 29

Quiche Lorraine

kleiner Salat

13.5

Süppchen

Französische Zwiebelsuppe

Käsestange

12

Sämiges Safransüppchen

Muscheltrio

14.5

Hauptgänge

CH- Rindsentrecôte Café de Paris

Pommes

39

Pascal's Alpenkräuter Hacktätschli vom CH-Rind

Stock, Seeli & Gemüse

31.5

Chili con Carne

Knoblauchbaquette

32

Kalbscordonbleu mit Zitrone

buntes Marktgemüse

45

Rippli & Sauerkraut im Brotteig

auf dunklem Pommery-Senf-Jus

33

Swiss Gourmet Beef Burger (200g)

Im hausgemachten Bun

Raclette, Chorizo, Tomaten, Zwiebeln, Salat

Haussauce & Pommes

33

Hausgemachte CH-Chickenstripes

Pikante Sauce & Vitaminsalat

26

Vegi

Hausgemachte, überbackene Äplermageroni

Öpfumues & Zwiebeleschweizi

24

Hausgemachter Gemüse-Kartoffelstrudel

Pestoduett

25.5

Fisch

Egliknusperli im Backteig

Pommes & Tartaresauce

33

Spaghetti ala funghi Porcini et Gamberoni

Sörenberger Steinpilzpesto & Blacktiger Crevetten

34.5

Unsere Käsefondue's

Klassisches Käsefondue à la Maison

27 p. Pers.

Steinpilzfondue mit Speck

32 p. Pers.

Serviert mit Fonduebrot, Kartoffeln und Pickels

Hüftgold

Lauwarmes Schoggitörtli

Vanilleglace

13

Hausgemachter mini Apfelstrudel

Vanilleglace

13

Eis Kaffee ala Maison

Gerührt mit Kahlua

12

Mini Caramelita

Nidle

8

Coupe Danemark

warmi Schoggisauce & Nidle

12

Für di Chliine:

Gummibärli-Glace-Fäscht

6

Unser Geheimtipp

Donnikalia 2017

Vermentino di Sardegna

Frischer, intensiver & strohgelber Weisswein mit Noten von Zitronen, Apfel und dem für Sardinien typischen Mandelaroma.

Trocken und perfekt zum Apéro, Fisch & Meeresfrüchten

44.-

Ribera del Duero 2015

Villacampa del Marqués Reserva

Elegantes Bouquet mit reiffruchtigen (Zwetschgen/Dörrfrüchte) und würzigen Komponenten.

Kräftiger, komplexer Geschmack, würzig mit fein eingebetteten Eichenholzaromen und langanhaltendem Abgang. Fülliger Wein für festliche Anlässe.

66.-

Centuno 2015

Viticultori Associati Canicatti DOC, Sizilien

Ein Nero D'Avola von intensivem und langanhaltendem Duft, modern und faszinierend.

Ein Wein von großer Klasse, überraschend angenehm und harmonisch, mit den typischen Eigenschaften der alten sizilianischen Rebsorte par excellence.

Gold Medal, Councours Mondial de Bruxelles 2017

Gold Medal, Gilbert&Gaillard 2017

Spezial Aktion : 50.-

Getränke Karte

Mineral

Mineral div. 3dl	4.2
Mineral div. 5dl	5.5
Mineral div. 1lt	9

Bier

Lager Bier 0.5lt	6.5
Weissbier 0.5lt	7.5
Braugold / Spiess / Radler	5.5
Most 0.5lt Ramseier	6.50

Kaffee

Kaffe Creme / Espresso	4.50
Latte Macchiato	6
Cappuccino	5
Coretto Grappa	6.50
Kaffee Luz / Tee Schnaps	5.50
Schümli Pflümli	8
Kafi Baileys	8
Kafi Eierlikör	8
Irish Coffee	8
Huuskafi	8
Kaffee Absinth	8

Schoggi, Tee & Co.

Ovo/ Schoggi	4.50
Schoggi Melange	6.5
Haus Schoggi mit Schuss & Cream	8.50
Tee div.	4.50
Jägertee	7
Tee Rum	7
Punsch Orange/ Apfel/ Rum	4.5
Rum Punsch mit Alkohol	7
Glühwein	7

Aperitif

Aperol Sprizz	12
Campani Soda/ Orange	9.5
Cinzano Martini Rosso/ Bianco	7
Apenzeller Alpenbitter	7
Baileys	7
Calvados	7
Fernet Branca 2cl	5.50
Ramazotti 2cl	5
Pastis 51 2cl	5.50

Weinkarte

Champagner & Schaumweine 1dl Fl.

Champagner Canard-Duchene 3.75dl	41
Champagner Brut Charles VII	75
Prosecco Borgolucce 7.5	48
Moscato Bricco del Sole 7.5	48

„Halbeli“ 5dl

Weiss

Epesses	23.50
Yvorne	24
Johannisberg AOC	24

Rosé

Oeil de perdrix Désirée Favre	21.-
-------------------------------	------

Rot

Fleurie	23.50
Rioja el Coto	24.-
Barbarossa Primitivo	28.-

Flaschenweine im Offenausschank 1dl

Weissweine

Epesses	4.70
Chardonnay Aquilae, Sizilien	5.50
Yvorne Chant des Resses 2015	7.5
Johannisberg	5.2

Rosé

Oeil de Perdrix, Désirée Favre	4.50
--------------------------------	------

Rotweine

Nero D'avola, Aquilae	5.50
Cabernet Sauvignon, Aquilae	6.20
Scialo, Sicilia IGT	7.20
Merlot di Ticino, Biasca Premium	7.70

Flaschenweine 7.5dl

Schweizer Weissweine

Johannisberg L'Alizé 2018	48.-
Cuveé Heidegg AOC 2017	45.-
St. Saphorin Luc Massy 2015	45.-
Ivorne Chant des Resses 2015	47.-
Pra Bianco Guido Brivio dei Ticino 2014	46.-

Österreichischer Weisswein

Grüner Veltliner Kamptal, 2016	54.-
--------------------------------	------

Italienische Weissweine

Chardonnay, Aquilae 2018	39.-
Petit Arvine, vale D'aosta 2015	43.-
Roero Arneis, Vigne Sparse 2014	49.-
Sauvignon Blanc Cosmas, Südtirol 2017	59.-

Schweizer Rotweine

Cuveé Dunkelrot Schloss Heidegg 2016	49.-
Biasca Premium Merlot del Ticino 2015	54.-
Humagne Rouge 2011	56.-
Cuvée Madame Rosmarie Mathier 2014	52.-

Italienische Rotweine

Nero D'avola Aquilae 2014/15	39.-
Cabernet Sauvignon IGT 2014	45.-
Chianti Classico Vignavecchia 2016	48.-
Valpolicella Ripasso Capitel della Crosare 2015	48.-
Centuno Nero D'avola 2014	50.-
Cantalupi Primitivo Salento 2013	53.-
Aynat Barriques di Agrigento 2010	59.-
Scialo Assemblage Barriques 2014	54.-
Sangiovese, Colli Pesaresi 2011/12	54.-
Barbera D'alba, Cascina Ca' Rossa 2013	56.-
Barolo, Corino 2003	94.-

Spanische Rotweine

Valencia Finca Enguera, Tempranillo 2011	41.-
Castillo Perelada 5 Fincas Reserva 2015	48.-
Lan Riserva, Rioja 2007	54.-
Som de Galmés, Ribot, Mallorca 2012	56.-

Argentinien

Colomé Estate Vino Vinto 2013/14	53.-
Altos del Plata Malbec 2017	48.-

Französische Rotweine

Château Clarke, Baron de Rothschild 2008	69.-
Château Neuf du Pape, Vieux Télégraphe 2011	97.-

Magnum Flaschen 1.5lt

Centuno Nero' Davola 2016	108.-
Rioja Lan Riserva 2011	110.-
Castillo Perelada 5 Fincas 2015	105.-
Valpolicella Ripasso 2015	105.-

Digestif 2cl

Limoncello	6.-
Grappa Paesanella Bianca 37.5%	6.50
Grappa di Amarone Ca'Rugate 42%	9.50
Grappa Sassicaia 2009, Tenuta san Guide 40%	14.-

Cognac Remy Martin	9.50
Cognac Hennessy	8.50

Dessertwein 3.75dl

Muscat AOC Valais	47.-
-------------------	------

Lust auf mehr?

Gönnen Sie sich einen unvergesslichen Abend
mit herrlichem Ambiente in unserer schönen Skihütte.
Der Anlass beginnt jeweils um 16.30 Uhr mit dem Apéro!
Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch!

Daten diese Saison:

08. Februar 2020 / 15. Februar 2020

22. März 2020 / 29. Februar 2020

Hüttenabend

* Servus Tirol *

Österreich lässt grüssen!

Apéro mit Schmankerl

grosses Vorspeisenbuffet

zartes Fleisch-Trio auf der Platte serviert
mit einer feinen Saucenauswahl

dazu servieren wir

Speckknödel & Gröstl

Dessert & Verdauerli

Menu mit Apéro

64CHF