

# Speisekarte Restaurant Winteregg



**Herzlich Willkommen**

**Schön sind Sie bei uns an der Winteregg**

Geniessen Sie auf unserer Sonnenterrasse währschafte Gerichte und ein gutes Glas Wein. Dazu bietet sich die einmalige Aussicht auf Eiger Mönch und Jungfrau.

Ihre Gastgeber Christoph Boss und Ramona Stucki  
mit  
Winteregg-Team.

## **Grosse Karte ab 11:30 – 15:30**

### **Vorspeisen**

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Kürbissuppe mit Rahm und Kernen	8.50
«Infernowurst» mit Brot	9.50
«Wienerli» mit Brot	8.00
«Thonbrötli» garniert mit Zwiebeln und Kapern	9.00 / 14.00

### **Warme Hauptspeisen**

Gebratene Trutenschnitzel mit Pilzrahmsauce hausgemachten «Spätzli» und Gemüse	24.- / 27.-
«Käseschnitte mal anders» Gewürfelte und geröstete Brotstücke mit Schinken und Tomaten, mit Käse überbacken dazu ein Spiegelei	19.00 / 22.00
«Älplermaccaroni» mit Zwiebeln, Speck und Kartoffel mit Zimt-Apfelschnitze	18.00 / 21.00
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Röstli	20.00 / 23.00
Panierte Schweinsschnitzel, Pommes Frites und Gemüse	22.50 / 25.50
Röstli mit gebratenem Speck und Käse überbacken, dazu ein Spiegelei	22.00

### **Wild**

Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit hausgemachten «Spätzli» und Rotkraut mit Marroni	34.50
--	-------

## Kalte Hauptspeisen

Reichhaltig garnierter Thon-Salat mit Zwiebeln und Essiggurken	19.50
Salatteller mit Ei, Tomaten, Kernen, Hobelkäse an Balsamico Dressing und gebratenen Trutenstreifen	21.00

## Vegetarische Hauptgänge

«Spätzlipfanne» mit Gemüse und Käse überbacken	21.- / 24.-
Vegetarischer Herbstteller mit hausgemachten «Spätzli» Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Pilzrahmsauce	23.- / 26.-
Portion Pommes / mit Kräutern	9.00 / 10.50

## Für unsere kleinen Gäste

Spider-Man «Pouletchnusperli» mit Pommes Frites und Gemüse	12.50
Iron-Man «Wienerli» mit Teigwaren und Gemüse	9.50
Thor Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	12.50

### Herkunftsdeklaration von Fleisch und Fisch

Trutenfleisch	Schweiz
Rind	Schweiz
Vorderschinken (Sandwich)	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Pouletchnusperli *1 / *2	Schweiz

Anderslautende Deklarationen sind beim jeweiligen Produkt einzeln angegeben.

\*1 «Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»

\*2 «Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.»

**„Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne“**

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken Inkl. MwSt 7,7%

## Getränke warm

Kaffee / Espresso	4.30
Tee Länggass	4.60
Punsch Apfel	4.50
Cappuccino / Latte Macchiato	5.70
Kaffee Mélange	5.70
Warme oder kalte Schokolade / Ovo	4.50
Milch warm / kalt	4.30

## Getränke warm mit Schuss

Kaffee fertig / Luz	40%	4cl	7.00
Kaffee fertig mit Rahm	40%	4cl	8.50
Münzengewetschge / Holdrio	40%	4cl	7.00
Wintereggekaffee mit Rahm	40%	4cl	9.00

## Kalte Getränke

Mineral mit / ohne Kohlensäure	2dl	3.60
Coca-Cola, Grapefruit,	3dl	4.30
Schorley, Citron, Rivella	5dl	5.80
	1,5l	14.00
Cola Zero, Sinalco,		
Rivella blau, Süssmost	3,3dl	4.80
Bitter Lemon / Tonic	2dl	4.80
San Bitter	1dl	4.80
Hausgemachter Eistee	2dl	3.70
	3dl	4.40
	5dl	6.00

## Bier

Rugenbräu offen	2dl	3.70
	3dl	4.50
	5dl	6.00
Rugenbräu Flasche	5dl	6.00
Bügelbier Zwickel	3,3dl	6.50
Weissbier HB	5dl	8.50
Möhl Saft vom Fass klar	5dl	6.50

## Weissweine offen

	1dl	5dl
Belletruche La Côte AOC	4.20	20.00
Yvorne Chablais AOC	5.20	25.00
Johannisberg Wallis AOC	4.60	22.00

## Roséweine offen

Dôle blanche Wallis AOC	4.20	20.00
-------------------------	------	-------

## Rotweine offen

	1dl	5dl
Dôle Wallis AOC	4.20	20.00
Merlot Fratelli Sigrist Tessin DOC	4.60	22.00
Jeninser Blauburgunder		
“Glücksritter” Graubünden AOC	5.20	25.00

## Apéritifs

Martini weiss	15%	4cl	8.50
Cynar	16.5%	4cl	8.50
Campari	23%	4cl	8.50
Appenzeller	29%	4cl	8.50
Aperol Spritz	11%		10.50
Alpen Hugo			10.50

## Digestive

Kirsch / Kernobst			
Kräuter / Zwetschgen	40%	4cl	7.50
Grappa	40%	2cl	9.50
Vieille Prune	40%	2cl	8.50
Calvados	40%	2cl	8.50
Whiskey	40%	2cl	8.50
Jägermeister	35%	4cl	7.50
Vodka	40%	4cl	7.50
Mixed Getränke		4cl	13.50

## Alkoholfreies Bier

Rugenbräu Flasche	3.3dl	4.50
Möhl Saft vom Fass klar	5dl	6.50
Weissbier HB	5dl	8.50

## Das hübsche Halbeli – Flaschenqualität im Halbliter

**Valais AOC** 50cl 28.00  
**Der weisse Säumer  
Amigne, Ermitage, Chasselas und Heida**

"Strohgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang. Leicht süss."

**Valais AOC** 50cl 28.00  
**Der rote Säumer  
Humagne rouge, Pinot Noir, Merlot,  
Diolinoir und Syrah**

"Der kräftig würzige Syrah und der Humagne rouge verbinden sich mit dem eleganten Pinot, dem lieblich vollmundigen Merlot und dem fruchtigen Diolinoir zu einem grossartigen Trinkerlebnis. Der Rebberg La Golette liegt idyllisch gelegen auf der Gemeindegrenze zwischen Leytron und Chamoson und ist bestockt mit typischen Walliser Rebsorten."

## Flaschenwein aus Italien – Weisswein

**Piemonte DOC** 75cl 39.00  
**Roero Arneis Gigi Rosso**

Traubensorte: Arneis  
"Das Weingut Gigi Rosso liegt in Castiglione Falletto, im Herzen des Barolo-Gebiets, im Piemont. Dort wird aus Trauben, die aus den vier eigenen landwirtschaftlichen Betrieben stammen, ein "Cru" Wein hergestellt, das heisst, eine Auslese aus den Trauben der berühmtesten Weinbergen der Langahügel. Das Einhalten alter Traditionen und die vierzigjährige Winzererfahrung sind die besten Voraussetzungen zur Produktion herausragender Weine. Strohgelb bis grünlich. Blumiges Bouquet. Trocken im Geschmack mit feinen Mandelnuancen."

## Flaschenwein aus der Schweiz – Weisswein

**Bern AOC** 70cl 42.00  
**Thuner Riesling x Sylvaner**

Blumig-fruchtige Nase, zart und rund mit einem Hauch Muskateller. Im Gaumen feine Aromen exotischer Früchte. Das ist die Typizität eines gelungenen Riesling x Sylvaner!

**Lavaux AOC** 70cl 44.00  
**Eppesses "La République"**

„Er zeichnet sich aus durch seine fruchtigen und floralen Aromen, eine robuste Konstitution und eine ausgeprägte Weinigkeit. Sein runder Körper wird noch betont von seiner samtigen Textur. Dieser Wein widerspiegelt die Erde des Lavaux und die Launen des Himmels.“

**Petite Arvine** 70cl 54.00  
**„Château Ravire“ Sierre**

„Die Petite Arvine, eine der bekanntesten weissen Walliser Spezialitäten, ist eine der nur hier wachsenden, autochthonen Sorten. Sie ist ausgesprochen anspruchsvoll punkto Boden und Pflege, ergibt aber einen derart kostbaren Tropfen, dass sich die Mühe mehrfach lohnt. Goldgelb funkelt sie im Glas, betört mit rassigem Bouquet und gefällt im Gaumen mit komplexer Persönlichkeit und einem charakteristischen Salzgeschmack.“

## Flaschenwein aus der Schweiz – Roséwein

**Neuchâtel AOC** 75cl 44.00  
**Oeil de Perdrix Château d'Auvernier**

„Ein Oeil de Perdrix wird ausschliesslich aus der Pinot Noir –Traube gekeltert. Er besitzt eine wunderbare Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und Früchten und einen vollen, frischen, geschmeidigen Geschmack mit einem langen, eleganten Abgang.“

## Flaschenwein aus der Schweiz – Rotwein

**Thunersee AOC** 70cl 45.00  
**Thunersee Garanoir/Regent**

„Um 1800 sah es am Thunersee ähnlich aus wie heute am Bieler- oder Genfersee. Vom Seeufer bis hinauf nach Sigriswil wurde Rebbaubetrieben. Auch Heiligenschwendi, Steffisburg und sogar Seftigen waren Rebbaudörfer. Rund um den Thunersee standen auf 250 Hektaren Reben. Staunen Sie über den Garanoir von Peter Gerber.“

**La Côte AOC** 75cl 44.00  
**Yvorne rouge „La Chute de la Montagne“**

„Dieser edle Rotwein wurde aus verschiedenen Traubensorten gekeltert, wobei der Pinot Noir dominiert. Der Ausbau im Barrique verleiht ihm eine würzige Note, ohne die Geschmeidigkeit und die Frucht zu überdecken. Aromatisch und seidenfein im Abgang.“

**Wallis AOC** 70cl 54.00  
**Cornalin „Château Ravire“ Sierre**

„Der Cornalin, auch „Landroter“ genannt, ist eine der ältesten autochthonen Sorten im Wallis. Es ist noch gar nicht so lange her, da lief diese Rebe Gefahr, auszusterben. Mittlerweile werden immerhin wieder 100 Hektaren angebaut, allerdings nur in den besten Lagen und auf den besten Böden, reift der Cornalin doch sehr spät und bringt die Winzer durch unregelmässige Erträge zur Verzweiflung. Der ins Violette spielende Wein besticht durch komplexe Frucht und einen gut strukturierten Körper, mit dem Alter verwandelt sich sein etwas wilder Charme in überwältigende Fülle und Finesse. Er passt bestens zu Geflügelgerichten und zu Käse.“

**Ticino DOC** 75cl 59.00  
**Merlot del Ticino Reserva La Prella (Schweizer Winzer des Jahres)**

„In der Farbe rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase eine grosse Komplexität zwischen fruchtigen Noten, Röst- und Holzaromen. Im Gaumen ebenfalls sehr reichhaltig und persistent, mit einer grossen gerbstoffbedingter Kraft, die durch die Flaschenlagerung sanfter wird. Ein Wein mit wunderbarer Harmonie, welche mitunter auf die perfekte Ausreifung der Trauben zurückzuführen ist. „

## Flaschenwein aus Italien – Rotwein

**Bruma Rossa** 75cl 42.00  
**Cascina Garitina**

„Der Bruma Rossa ist sanft, körperreich und wurde aus den besten Barbera-Trauben hergestellt. Er hat eine intensive, dunkle rubinrote bis violette Farbe. Sein Bouquet ist aromatisch mit Nuancen von schwarzen Kirschen und Pflaumen. Im Abgang ist er rund und mild, mit ausge-dehnter Eleganz und genau der richtigen Menge an Säure.“

**Toscana DOC** 74cl 54.00  
**Varvára Bolgheri Castello di Bolgheri**

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Petit Verdot. 12-monatiger Ausbau in Barriques. Dunkelrote Farbe.

„Im Gaumen kräftiger, gehaltvoller Auftakt, dennoch rund und fruchtig. Ein spannender, kräftiger Vertreter aus dem Bolgheri. Dunkle Beeren ergänzen die würzigen Komponenten. Passt zu dunklem Fleisch, kräftig gewürzten Pastagerichten.“

**Puglia DOC** 75cl 36.00  
**Salice Salentino “Quattro Venti”**

"Dieser reichhaltige Wein verströmt interessante, fruchtige Aromen von reifen Pflaumen und Brombeeren und zeigt angenehm-leichte Gewürznoten. Der "Vater" des Salice Salentino ist der Negroamaro, eine Rebe die im ganzen südlichen Apulien bekannt ist und durch die griechische Kolonisation zwischen 800 und 700 v. Chr. eingeführt wurde."

## Schaumwein

**Prosecco Treviso** 75cl 42.00  
**“Vigna del Sole”** 1dl 7.00

Prosecco - eigentlich der Name einer weißen Rebsorte, die ursprünglich aus dem Friaul stammt, hat es im Veneto zum Inbegriff des leichten spritzigen Trinkvergnügens italienischer Lebensart gebracht und zählt zu den bekanntesten Schaumweinen der Welt. In mehr als acht Provinzen wird mittlerweile Prosecco angebaut, die besten und bekanntesten im Treviso rund um die Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano, weil die Reben hier bestens vor Frost geschützt sind. Gut gekühlt getrunken ist dieser Prosecco ein idealer leichter Apéritif!

## Kleine Karte ab 11:30-16:30 Uhr

«Winteregg-Plättli» mit  
Bergkäse-Trockenwurst-Rohschinken-Speck  
24.00

«Hobelkäse-Plättli»  
19.00

Flammkuchen Vegan  
19.50

Flammkuchen Elsässer Art  
19.50

Hausgemachte «Spätzli» mit Speck und Käse überbacken  
25.-

Sandwiche:  
Schinken, Salami oder Käse  
8.50

Sandwiche gemischt  
10.50



Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken Inkl. MwSt 7,7%