

Brau & Glühjule

Landgasthof Hirschen · 3555 Trubschachen · Telefon 034 495 51 15



Getränke-
und Speisekarte

Getränke:

Aperitiv:

<i>Martini Bianco</i>	15%	4 cl.	6.50
<i>Suze</i>	20%	4 cl.	6.50
<i>Cynar</i>	16%	4 cl.	6.50
<i>Campari</i>	23%	4 cl.	6.50
<i>Appenzeller</i>	29%	4 cl.	6.50
<i>Aperol Spritz</i>	11%	12 cl.	10.50
<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore</i>	11%	12 cl.	9.50

Weisswein:

<i>Hirsche-Wy „Mont-sur-Rolle“</i>	10 cl.	4.50
	50 cl.	21.50
<i>Johannisberg AOC Valais</i>	10 cl.	5.00
	50 cl.	23.50
<i>Epesses AOC Lavaux</i>	50 cl.	24.50

Rotwein:

<i>Merlot del Ticino „Tamborini“</i>	10 cl.	5.00
	50 cl.	22.50
<i>„La Colette“ Assemblage du Valais</i>	10 cl.	5.50
	50 cl.	26.50
<i>Malanser Pinot Noir</i>	50 cl.	25.50
<i>Rioja „Tobia“ Crianza</i>	50 cl.	26.50
<i>Humagne Rouge AOC Valais</i>	50 cl.	27.50

Bier / Moscht

<i>Feldschlösschen Lager</i>	<i>50 cl.</i>	<i>6.00</i>
<i>Feldschlösschen Lager</i>	<i>33.cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Bärner Müntschi</i>	<i>33 cl.</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier "Suure Moscht"</i>	<i>49 cl.</i>	<i>6.00</i>
<i>Ramseier "Suure Moscht" Alkoholfrei</i>	<i>49 cl</i>	<i>6.00</i>

Mineral

<i>Eptinger Mineral mit/ohne</i>	<i>1 lt.</i>	<i>9.00</i>
<i>Rivella rot, Schorle</i>	<i>50 cl.</i>	<i>5.00</i>
<i>Coca Cola, Cola Zero</i>	<i>50 cl.</i>	<i>5.00</i>
<i>Ice Tea, Grapefruit</i>	<i>50 cl.</i>	<i>5.00</i>
<i>Tonic / Bitter Lemon</i>	<i>20 cl.</i>	<i>4.00</i>
<i>Red Bull</i>	<i>25 cl.</i>	<i>4.00</i>

Kaffee / Tee

<i>Espresso</i>	<i>4.20</i>
<i>Kaffee crème</i>	<i>4.20</i>
<i>Lattemacciato</i>	<i>6.00</i>
<i>Tee, diverse Sorten</i>	<i>4.20</i>
<i>Apfel-, Waldbeerpunch</i>	<i>4.50</i>

Kaffee / Tee mit Schuss

<i>Kaffee Luz:</i>		
<i>Bätzi</i>	<i>40%</i>	<i>6.00</i>
<i>Zwetschgen</i>	<i>40%</i>	<i>6.00</i>
<i>Halb-Halb</i>	<i>43%</i>	<i>6.00</i>
<i>Kräuter</i>	<i>40%</i>	<i>6.00</i>
<i>Schümli Pflümli mit Rahm</i>	<i>40%</i>	<i>7.50</i>
<i>Ski-Hütte-Kaffee mit Rahm</i>	<i>43%</i>	<i>7.50</i>
<i>Kaffee Baileys</i>	<i>17%</i>	<i>8.50</i>
<i>„Holdrio“</i>	<i>40%</i>	<i>6.00</i>
<i>„Frösch“</i>	<i>17%</i>	<i>6.00</i>



Bruno's Skihütte



Liebi Gescht

Gniesset dr Ufenthaut
i Bruno's Skihütte u löt öich by
Spys u Trank verwöhne!

Primo, Aldo, e Raffaella

Primo, Aldo, e Raffaella

Primo, Aldo, e Raffaella

Primo, Aldo, e Raffaella

Primo, Aldo, e Raffaella

Primo, Aldo, e Raffaella

Primo, Aldo, e Raffaella

Primo, Aldo, e Raffaella

Speisen:

Ski-Hütte Plättli

22.--

*Emmentaler Rohessspeck, Bündnerfleisch,
Rohschinken, Dauerwurst und Mostbröckli*

Hausgemachte Schwartenwurst

20.--

Mit Kartoffelsalat

Mit Brot

15.--

Die Kochzeit beträgt ca. 25 min.

„Mues-Suppe“

10.--

Berner Gelberbsensuppe mit Gnagi und Brot



Bruno's Hit:

Entrecôte „Café de Paris“

43.50

*Feines grilliertes Rinds-Entrecôte (220g)
auf der Platte mit viel Kräuterbutter serviert
Pommes frites und grüner Salat*

Käsefondue:

„Original“

Feine Käsemischung von der Käserei Götschi Trubschachen

25.--

„Tomaten“

Verfeinert mit Tomaten

26.--

„Bauern-Art“

Mit Speck und Zwiebeln

26.--

„Ski-Hütten-Art“

Mit Steinpilzen

26.--



Raclette:

Eine Portion ca. 100g

Mit Cornichons, Silberzwiebeln und Kartoffeln

10.--

„À Discretion“

Mit Cornichons, Silberzwiebeln, Zwiebelsalat und Kartoffeln

34.--

St. Hubert
Brauerei

Büchli & Gliljitt

Landgasthof Hirschen · 3555 Trubschachen · Telefon 034 495 51 15

Mir danke für öie Bsuech!

