

Alp Hobiel

Einkehren und übernachten

Getränke- und Speisekarte

www.alp-hobiel-surenen.ch

Getränke

Mineral / Eistee / Sirup

Mineral, Süssmost, Rivella, Orangina, Citro, Cola	3 dl	Fr. 3.–
	1 lt.	Fr. 8.–
Apfelschorle	3 dl	Fr. 3.–
Eistee	3 dl	Fr. 3.–
	1.5 lt.	Fr. 11.–
Hausgemachter Sirup vom Bauernhof:	3 dl	Fr. 2.50
Holunderblüten, Himbeer-Stachelbeer	1 lt.	Fr. 7.–

Bier

Eichhof Bier Lager	3,3 dl	Fr. 4.–
	5 dl	Fr. 5.–
Eichhof Bier Lager alkoholfrei	5 dl	Fr. 5.–

Saurer Most (Apfelwein)

Beckenrieder klar spezial	6 dl	Fr. 5.–
Möhl alkoholfrei	5 dl	Fr. 5.–

Tee / Punsch	im Glas	im Krug
Verveine, Pfefferminze, Hagebutte, Früchte, Schwarztee	Fr. 3.50	1 lt. 7.–
Isenthaler Bergkräutertee offen	Fr. 3.50	1 lt. 7.–
Hausgemachter Punsch vom Bauernhof: Lindenblüten, Zwetschgen	Fr. 3.50	1 lt. 7.–

Milch

Alpmilch kalt / warm	2 dl	Fr. 2.–
Ovo- / Schoggi-Milch kalt / warm	2 dl	Fr. 3.50
Milch-Shake (Erdbeer, Banane, Vanille)	2 dl	Fr. 3.50

Surener Wasser

Gerne bieten wir Ihnen von unserem naturreinen Surener Wasser aus der Wasserleitung an. Wir erlauben uns, dafür einen Beitrag zu verlangen, welchen wir vollständig an das Projekt «Wasser für Wasser» in Sambia weitergeben. Weitere Infos: www.wasserfuerwasser.ch.

5 dl	Fr. 2.–
1 lt.	Fr. 3.–

Kaffee

Kaffee nature, Kaffee crème	Fr. 3.50
Urner Kaffee mit Träscht, Zwetschgen, Pflümli, Chrüter oder Kirsch	Fr. 4.50
Kafi Berghütteler (mit Aprikosenschnaps)	Fr. 5.50
Schümlikaffe Hobiel	Fr. 7.–

Schnäpse

Aprikosen, Lindenblüten, Honigchrüter, Vieille Prune	2.5 cl	Fr. 3.50
--	--------	----------

Liköre

Tells Apfel, Himbeer, Whisky Cream, Dessert-Likör	2.5 cl	Fr. 4.–
---	--------	---------

Weisswein

Fendant du Valais	2.5 dl	Fr. 10.–
	5 dl	Fr. 17.–
Viola Müller Thurgau Remigen	7.5 dl	Fr. 33.–

Rotwein

Dôle du Valais	2.5 dl	Fr. 10.–
	5 dl	Fr. 18.–
Merlot del Ticino DOC	5 dl	Fr. 18.–
Piacere Gamay, Gamaret Garanoir	7.5 dl	Fr. 28.–
Salvia Blauburgunder Remigen	7.5 dl	Fr. 38.–

Speisen

Käse- / Fleischplatten

Surener Alpkäse mit Brot	Fr. 7.–
Urner Trockenwurst mit Brot	Fr. 7.–
Speck mit Brot	Fr. 7.–
Urner Dürrs mit Brot	Fr. 11.–
Spannort-Teller (Alpkäse, Trockenwurst, Speck)	Fr. 15.–
Hobiel-Teller (Alpkäse, Trockenwurst, Speck, Urner Dürrs)	Fr. 19.–
Hobiel-Platte für 2–3 Personen	Fr. 35.–

Für Käseliebhaber

Ruedis Bratkäse (Gebratener Alpkäse auf einem Stück Brot)	Fr. 10.–
---	----------

Für unsere Zabigplättli verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch von der Fleischrocknerei Arnold, Schattdorf

Süssspeisen

Kuchen

Hausgemachte Urner Pastete	Fr. 5.–
-----------------------------------	---------

Desserts

Urner Meringues mit Alprahm (Mini Fr. 5.–)	Fr. 7.–
---	---------

Bauernhofglace im Becher 180 ml

Vanille, Schoggi, Kaffee, Joghurt (Rahmglace)	Fr. 4.50
---	----------

Erdbeer (Sorbet)	Fr. 4.50
------------------	----------

