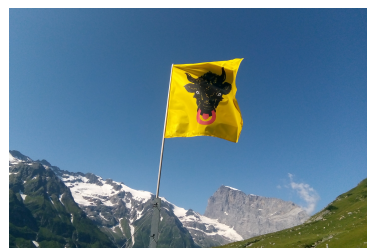


# Alp Hobiél

EINKEHREN  ÜBERNACHTEN

<b>Mineral</b>	Mineral, Rivella, Citro, Cola, Apfelschorle, Beckenrieder Orangenmost	}	3 dl	Fr.	3.50
			1 lt.	Fr.	8.–
<b>Eistee</b>	Eistee		3 dl	Fr.	4.–
			1.5 lt.	Fr.	11.–
<b>Sirup</b>	vom Bauernhof: Holunderblüten, Himbeer-Stachelbeer	}	3 dl	Fr.	2.50
			1 lt.	Fr.	7.–
<b>Bier</b>	Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb Bügel		3,3 dl	Fr.	5.–
	Appenzeller Quöllfrisch hell		5 dl	Fr.	5.50
	Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei		5 dl	Fr.	5.50
<b>Apfel- wein</b>	Beckenrieder klar spezial		5 dl	Fr.	5.50
	Möhl alkoholfrei		5 dl	Fr.	5.50
<b>Tee</b>	Versch. Sorten (Verveine, Pfefferminze, Hagebutte, Früchte, Schwarztee) Urner Kräutertee offen		im Glas	im Krug 1 lt.	
			Fr. 3.50	Fr.	7.–
			Fr. 3.50	Fr.	7.–
<b>Surener Wasser</b>	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: <a href="http://www.wasserfuerwasser.ch">www.wasserfuerwasser.ch</a> .		3 dl	Fr.	1.–
			5 dl	Fr.	2.–
			1 lt.	Fr.	3.–
<b>Milch</b>	Alpmilch nature (pasteurisiert)		2,5 dl	Fr.	3.–
	Ovo- / Schoggi-Milch kalt / warm		2,5 dl	Fr.	3.50
<b>Molke</b>	<b>Neu:</b> Alpmolke von der Alpkäserei Surenen (Apfel, Mango)		3 dl	Fr.	3.50
<b>Kaffee</b>	Kaffee nature, Kaffee crème			Fr.	3.50
	Kaffee Träscht, Zwetschgen, Pflümli, Chrüter oder Kirsch			Fr.	5.–
	Kaffee Berghütteler (mit Aprikosenschnaps)			Fr.	6.–
	Kaffee Eierkirsch			Fr.	5.50
	Schümlikaffee Hobiél			Fr.	7.–
<b>Schnäpse/ Liköre</b>	Aprikosen, Lindenblüten, Honigchrüter, Vieille Prune		2 cl	Fr.	3.50
	Tells Apfel, Himbeerlikör, Eierkirsch		2 cl	Fr.	3.50



<b>Weisswein</b>	Fendant du Valais	2.5 dl	Fr. 10.–
		5 dl	Fr. 17.–
	Viola Müller Thurgau Remigen	7.5 dl	Fr. 33.–
<b>Rotwein</b>	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.–



<b>Käse/ Fleisch- platten</b>	Surener Alpkäse		Fr. 8.–
	Uerner Trockenwurst		Fr. 8.–
	Speck		Fr. 8.–
	Uerner Dürrs (getrocknetes Rindfleisch)		Fr. 12.–
	Spannort-Teller (Alpkäse, Trockenwurst, Speck)		Fr. 16.–
	Hobiel-Teller (Alpkäse, Trockenwurst, Speck, Uerner Dürrs)		Fr. 20.–
	Hobiel-Platte für 2–3 Personen		Fr. 37.–
<b>Bratkäse</b>	Ruedis Bratkäse (Gebratener Alpkäse auf einem Stück Brot)		Fr. 12.–
<b>Heisse Würstli</b>	Heisse Käsewürstli mit Brot	(½ Port. Fr. 7.–)	Fr. 9.–
	Heisse Wienerli mit Brot	(½ Port. Fr. 5.–)	Fr. 7.–

*Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch von regionalen Lieferanten*



<b>Kuchen</b>	Hausgemachte Uerner Pastete		Fr. 5.–
<b>Joghurt</b>	Alpjoghurt-Traum (Heidelbeer, Vanille, Haselnuss)	mit Alprahm	Fr. 4.50
		ohne Alprahm	Fr. 3.50
<b>Meringues</b>	Uerner Meringues mit Alprahm	(½ Port Fr. 6.–)	Fr. 8.–
<b>Glace</b>	Hausgemachte Vanille-, Mocca- oder Chriesiglance (aus eigenen Kirschen)		Fr. 5.–

 **Herzlichen Dank für Ihren Besuch!** 