

# Alp Hobiél

*Einkehren und übernachten*



*Getränke- und Speisekarte*

[www.alp-hobiél-surenen.ch](http://www.alp-hobiél-surenen.ch)

# Getränke

## Mineral / Eistee / Sirup

Mineral, Rivella, Citro, Cola, Apfelschorle, Beckenrieder Orangenmost	3 dl	Fr. 3.–
	1 lt.	Fr. 8.–

Eistee	3 dl	Fr. 3.50
	1.5 lt.	Fr. 11.–

Hausgemachter Sirup vom Bauernhof: Holunderblüten, Himbeer-Stachelbeer	3 dl	Fr. 2.50
	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

	im Glas	im Krug
Verveine, Pfefferminze, Hagebutte, Früchte, Schwarztee	Fr. 3.50	1 lt. 7.–
Isenthaler Bergkräutertee offen	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](http://www.wasserfuerwasser.ch).

3 dl	Fr. 1.–
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 Dürres mit Brot	Fr.11.–

Spannort-Teller (Alpkäse, Trockenwurst, Speck) Fr.15.–

Hobiel-Teller (Alpkäse, Trockenwurst, Speck, Urner Dürres) Fr.19.–

Hobiel-Platte für 2–3 Personen Fr.35.–

## Für Käseliebhaber

Ruedis Bratkäse Fr.10.–

(Gebratener Alpkäse auf einem Stück Brot)

\*\*\*\*\*

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



*Hobielplatte*



## Süssspeisen

### Kuchen

Hausgemachte Urner Pastete

Fr. 5.–

### Desserts

Urner Meringues mit Alprahm

(Mini Fr. 6.–)

Fr. 8.–

Bauernhofglace im Becher 180 ml

Vanille, Schoggi, Kaffee, Joghurt (Rahmglace)

Fr. 4.50

Erdbeer (Sorbet)

Fr. 4.50



*Schümlikaffee Hobiel mit Urner Pastete*