

Alp Hobiel

EINKEHREN  ÜBERNACHTEN



Essen & Trinken

www.alp-hobiel-surenen.ch

Getränke

Mineral / Eistee / Sirup

Mineral, Rivella, Citro, Cola,	3 dl	Fr. 3.–
Apfelschorle, Beckenrieder Orangenmost	1 l	Fr. 8.–
Eistee	3 dl	Fr. 3.50
	1,5 l	Fr. 11.–
Sirup vom Bauernhof:	3 dl	Fr. 2.50
Holunderblüten, Himbeer-Stachelbeer	1 l	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 l 7.–
Urner Kräutertee offen	Fr. 3.50	1 l 7.–

Surener Wasser

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

3 dl	Fr. 1.–
5 dl	Fr. 2.–
1 l	Fr. 3.–

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

Kaffee

Kaffee nature, Kaffee crème		Fr. 3.50
Kaffee Träscht, Zwetschgen, Pflümli, Chrüter oder Kirsch		Fr. 4.50
Kaffee Berghütteler (mit Aprikosenschnaps)		Fr. 5.50
Kaffee Eierkirsch		Fr. 5.–
Schümlikaffee Hobiél		Fr. 7.–

Schnäpse

Aprikosen, Lindenblüten, Honigchrüter, Vieille Prune	2,5 cl	Fr. 3.50
--	--------	----------

Liköre

Tells Apfel, Himbeer, Whisky Cream, Eierkirsch	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 (getrocknetes Rindfleisch) 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 Fr. 10.–

(Gebratener Alpkäse auf einem Stück Brot)

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



Hobiel-Platte



Süssspeisen

Kuchen

Hausgemachte Urner Pastete

Fr. 5.–

Desserts

Alpjoghurt-Traum

(ohne Rahm Fr. 3.50)

Fr. 4.50

Heidelbeer, Vanille, Haselnuss

Urner Meringues mit Alprahm

(Mini Fr. 6.–)

Fr. 8.–

Bauernhofglace im Becher 130 ml

Rahmglace: Vanille, Schoggi, Kaffee, Joghurt

Fr. 4.50

Sorbet: Erdbeer

Fr. 4.50



Schümlikaffee Hobiell mit Urner Pastete