

Salate – Salades CHF

Blattsalat mit Sprossen 10.00
green salad with sprouts

Salatteller mit Ei 22.50
mixed salad with egg

Blattsalat «Ristis» 24.00
*mit gehacktem Ei, Gerschnialp Sbrinz, gerösteten Brotwürfel
und lauwarmen Speckstreifen*
green salad with chopped egg, croutons, roasted bacon and Gerschnialp cheese

Im Tempurateig gebackene Schweizer Pouletbrustwürfel 29.00
mit Sweet&Sour Sauce und buntem Sommersalat an Balsamicovinaigrette
*colorful summer salad with swiss chicken breast cubes fried in tempura dough,
sweet&sour sauce*

Hausgemachte Suppen - Homemade Soups

Tagessuppe 14.00
soup of the day
als Vorspeise 9.00

Rindsbouillon nature 9.50
beef bouillon

Rindsbouillon mit Flädli oder Ei 12.00
beef bouillon with strips of flat cake or egg

Tomatencrèmesuppe mit Pesto-Eiswürfel 14.00
tomato cream soup with pesto ice cube

Leicht und bekömmlich - Light dishes

Innerschweizer Rindsfiletcarpaccio 22.00

*mit 2-jährigem Gerschnialp Sbrinz und Salatbouquet
beef fillet carpaccio with Gerschnialp cheese and salad*

als Hauptgang / as main course 39.00

Geräuchertes Forellenfilet 19.50

*mit Meerrettichschaum, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Salatbouquet, Toast und Butter
smoked trout with horseradish, capers, olives, onions, toast and butter*

als Hauptgang / as main course 38.00

Schweizer Rindstatar mit Remy Martin mild oder feurig 22.00

*Toast und Butter
beef tatar with pickles, onions, caper, toast and butter*

als Hauptgang / as main course 39.00

Fitnesssteller mit Bauschänzli Egliknusperli 30.00

*und Tartarsauce
mixed salad with deep fried perch and tartar sauce*

Fitnesssteller mit lauwarmem Roastbeef im hausgemachten Burger Bun 32.00

*mixed salad and homemade burger bun filled with Angus roastbeef, rocket salad,
tomatoes and chimichurri*

Vegetarisch- Vegetarian

Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus 26.00

*traditional Swiss pasta dish with potatoes, creamy cheese sauce, apple sauce
and crispy onions*

Rotes Thai-Gemüsecurry 27.00

*mit Chinakohl, Pak Choi, Rüebli, Zucchetti, Sojasprossen, Thai Aubergine,
Peperoni, Cashewnüssen und Jasminreis*

*red vegetable Thai curry with Chinese cabbage, pak choi, zucchini, carrots, sprouts,
thai eggplant, bell pepper, cashew nuts and jasmine rice*

mit CH-Pouletbrust / with swiss chicken breast 34.00

Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto 26.00

*geschmorten Datteltomaten und Gerschnialp Sbrinz
pasta with homemade basil pesto, datterini and Gerschnialp sbrinz*

mit im Tempurateig gebackenen Schweizer Pouletbrustwürfel 33.00

with swiss chicken breast cubes fried in tempura dough

Jackfruit pulled Burger 25.00

*mit Avocado, Tomaten, Blattsalat und pikanter Barbecuesauce,
pulled jackfruit burger with avocado, tomatoes, green salad,
and spicy barbecue sauce*

mit Pommes frites / with French fries

+ CHF 4.50

Ristis Klassiker – Ristis classics

Ristis-Rösti 26.00
mit Schinken, Spiegelei und Raclettekäse überbacken
rösti with ham, fried egg and raclette cheese

Smashed Burger aus frischem Rindfleisch 29.80
im hausgemachten Burger Bun mit Rosmarin und Ursalz
Cheddar Käse, Tomaten-Chutney, Mayonnaise, Cornichons, Pommes frites
smashed burger made from fresh beef in a homemade burger bun with rosemary and rock salt, cheddar cheese, tomato chutney, mayonnaise, cornichons, French fries

Lauwarmes Roastbeef im hausgemachten Burger Bun 32.00
gefüllt mit Rucola, Chimichurrisauce und Ramati-Tomaten, Pommes frites
homemade burger bun filled with Angus roastbeef, chimichurri,
rocket salad, tomatoes, French fries

Hausgemachtes Schweins Cordon bleu 34.00
mit Hinterschinken und Gerschnialp Raclettekäse gefüllt, Gemüse, Pommes frites
homemade pork cordon bleu filled with ham and raclette cheese,
vegetables, French fries

Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) paniert mit Kaisersemmel 39.50
mit Gemüse, Pommes frites und Preiselbeeren
wiener schnitzel (veal) with French fries, vegetables and cranberries

Zum Apéro- aperitif

Ristis-Platte - Spezialitäten aus der Region 32.00
Engelberger Trockenwurst, Rindstroockenfleisch vom Bio-Hof Spisboden, Rohessspeck, Obwaldner Rohschinken, Alpkäse
specialties from the region- Engelberg sausage, air dried ham and beef, cured bacon, Swiss alpine cheese

Spisboden Trockenwurst und Gerschnialp Sbrinz 24.00
mit Zwiebeln, Datteltomaten, Essiggurken und Hausbrot
Spisboden dried sausage and Gerschnialp sbrinz
with onions, date tomatoes, pickled gherkins and homemade bread

mit einem Glas Petit Arvine oder Humagne rouge 29.00
with a glass of Petit Arvine or Humagne rouge

Für den kleinen Gluscht - For the small appetite

Diverse Dessertgläschen

6.50

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen nach dem Angebot

Various little desserts, ask your waitress what we have today

Hausgemachte Kuchen - Homemade cakes

Zitronencake

5.50

Lemon cake

Marmorcake

5.50

Marple cake

Rüeblikuchen

7.00

Carrot cake

Linzer Torte

7.00

Linzer cake

Bündner Nusstorte

7.50

Nut Pie

Schokoladenkuchen

7.50

Chocolate cake with apricot jam

Kuchen von der Klosterbäckerei - Cake from the monastery bakery

Apfelkuchen

7.50

Apple Pie

Weine - Wine

	alle Preise in CHF		
Weisswein – White wine	10cl	50cl	75cl
Schweiz			
Epesses Lavaux AOC, Testuz	5.40	26.00	
«Viola» Müller-Thurgau, Weinbau Hartmann, Remigen	5.30	25.00	
Bianco di Merlot «Terre di Gudo», Tamborini	5.30	25.00	
* Chasselas Kloster Engelberg 2023	7.50	35.00	
* Petit Arvine AOC 2022, Primus Classicus, Wallis	7.50	35.00	
* Cuvée Blanc (Chardonnay/Sauvignon blanc) 2022 Wulschleger, Maienfeld		35.00	
Roséwein – Rosé			
Schweiz			
Oeil de Perdrix du Valais AOC	5.30	25.00	
Rotwein – Red wine			
Schweiz			
«Salvia» Blauburgunder, Weinbau Hartmann, Remigen	5.40	26.00	
* Merlot Marengo 2021, Angelo Delea, Tessin	7.00	33.00	47.00
* Humagne rouge du Valais AOC 2021, Primus Classicus	7.50	35.00	
* Pinot Noir Classique 2019, Wulschleger, Maienfeld		35.00	
Italien			
* Morellino di Scansano DOCG 2022 - Podere 414 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 50% Sangiovese	7.50	35.00	49.00
* Amarone della Valpolicella DOC 2021, Cami		39.00	
Spanien	18.7cl		
* Bordon Crianza Rioja DOC 2016	12.00	28.00	
Prosecco			
Prosecco Bisol 1542, Extra Dry DOC	8.50		59.00
Champagner	20cl	37.5cl	
Laurent Perrier Brut	25.00	45.00	89.00

Für weitere auserlesene Tropfen, fragen Sie nach unserer grossen Weinkarte.

*Flaschenqualität

Getränke - Beverages

Wasser und Süssgetränke

		CHF
Brunni-Quellwasser (<i>Offenausschank im Glas</i>) mit/ohne Kohlensäure	30cl	3.00
Brunni-Quellwasser (<i>Offenausschank in der Karaffe</i>) mit/ohne Kohlensäure	50cl	4.50
	100cl	6.50

Rhazünser, Arkina, Pepsi, Pepsi Zero, Elmer Citro, Fusetea Lemon, Rivella rot/blau/gelb, Beckenrieder Orangenmost, Apfelschorle, Apfelsaft	50cl	6.00
Rivella rot, Apfelschorle, Fusetea Lemon	150cl	13.50
Alpinesse Bitter Lemon, Alpinesse Tonic,	20cl	5.50
Red Bull	25cl	6.00
Kindersirup	20cl	1.50

Fruchtsäfte

Orangensaft, Multivitaminsaft	20cl	6.00
-------------------------------	------	------

Bier und Most

Feldschlösschen Lager	4.8%	50cl	7.00
Feldschlösschen Hopfenperle	5.2%	33cl	5.50
«USZIT»	4.8%	33cl	6.50
<i>5 Rp. pro Flasche für den Schutz des Schweizer Waldes</i>			
Feldschlösschen Zitrone alkoholfrei	0.0%	33cl	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei	0.5%	33cl	5.50
Valaisanne Zwickelbier	5.4%	33cl	7.00
Schneider Weisse-Original Weissbier	5.4%	50cl	7.50
Schneider Weisse alkoholfrei	0.5%	50cl	7.50
Sommersby Apple Original	4.5%	33cl	7.00
Ramseier Most klar oder alkoholfrei		50cl	7.00

Warme Getränke ohne Alkohol

Kaffee Crème koffeinfreier Kaffee Espresso Ristretto	4.80
Schale	5.20
Cappuccino	5.50
Doppelter Espresso Latte Macchiato	6.60
Kaffee/Schokolade Mélange (mit Schlagrahm)	6.60
Ovo/Schokolade warm oder kalt	4.80
Tee (Schwarz, Pfefferminz, Eisenkraut, Kamillen, Lindenblüten, Früchte, Grüntee)	4.80

Warme Getränke mit Alkohol

Kaffee/Espresso Coretto (Grappa oder Amaretto)	6.50
Kaffee/Tee fertig (Träsch, Zwetschgen, Halb-Halb, Chrüter, Kirsch, Pflümli, Williams)	6.50
Kaffee «Ristis» fertig mit Aprikosenbrand	7.00
Kaffee Schümli-Pflümli Hauskaffee mit Schümli	8.50
Kaffee Amaretto mit Schlagrahm Kaffee mit Whisky Cream und Schlagrahm	8.50

Alle Preise inklusive MwSt.
VAT is included in the price.

Apéro		CHF
Cynar, Campari, Martini bianco, Martini rosso 15-29%	4cl	7.00
Pastis 40-45%	2cl	7.00
Aperol Spritz mit Prosecco oder Weisswein		11.50
Hugo		9.50
Prosecco	10cl	8.50
Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	20cl	7.00
Bitter		
Appenzeller 29%	4cl	7.00
Fernet Branca 39%	2cl	6.00
Liköre		
Whisky-Cream 17% Amaretto 25%	4cl	6.50
Fruchtdestillate von Urs Hecht, Gunzwil		
Vieille Pomme 40% Vieille Prune 40%	2cl	7.50
Vieille Apricot 40%	2cl	8.00
Vieille Williams 40% Kirsch Teresa 40%	2cl	7.50
Grappa Ticino Merlot im Barrique 40%	2cl	7.50
Walliser Marc 40%	2cl	7.00
Eichberg Kirsch Luzerner Williams	2cl	7.00
Träsch 50% Zwetschgen 40% Pflümli 40% Chrüter 40%	2cl	5.50
Grappa		
Grappa di Amarone «La Musa» 40%	2cl	8.00
Brunello Castello Banfi 45%	2cl	9.00
Tenuta Tignanello 42%	2cl	10.50
Eligo dell'Ornellaia 42%	2cl	11.00
Nonino Merlot 41%	2cl	8.50
Nonino Il Moscato 41%	2cl	8.50
Nonino Riserva Barrique 43%	2cl	9.50
Long Drinks		
Whisky Cola 40% Vodka Orange 40%	4cl	14.00
Gin Tonic 37.5% Bacardi Cola 35%	4cl	14.00
Whisky		
Gold Label Scotch Whisky 40%	4cl	9.50
Jack Daniels Single Barrel 45%	4cl	12.50
The Arran 10-jähriger Single Malt Scotch Whisky 46%	4cl	13.00
Glenfiddich Solera Riserva 15 Jahre 40%	4cl	13.50
Oban 14-jähriger Highland Single Malt Scotch Whisky 43%	4cl	14.50
The Macallan Double Cask 12 Years 40%	4cl	15.00
Cognac		
Hennesy V.S.O.P 40% Remy Martin V.S.O.P 40%	2cl	8.50
Remy Martin XO 40%		
Rum		
Ron Plantation XO 20 Years 40%	4cl	12.50
Ron Zacapa Solera Gran Riserva 40%	4cl	13.50



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunft

Käsespezialitäten	Alpkäserei Gerschnialp, Untertrübsee, Napf
Brot	Hiestand
Pouletfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindsfleisch	Schweiz, Irland, Argentinien
Kalbfleisch	Schweiz
Eglifilets	Deutschland, Europa
Rauchlachs	Waser Beckenried, <i>alle unsere Lachse kommen aus Schottland von Wester Ross Fisheries Ltd.</i>



Brunni-Bahnen Engelberg AG

Berglodge Restaurant Ristis
Wydenstrasse 55
6390 Engelberg
041 639 60 62 | info@brunni.ch

Tauchen Sie direkt ins Brunni-Gebiet ein!



Für unseren Jugendschutz

Das Gesetz verbietet den Verkauf von: Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige.
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.