

Vorspeisen und Salate – Starters and Salades

	CHF
Bunter Blattsalat mit Sprossen ✓ ✕ <i>green salad with sprouts</i>	10.00
Gemischter Marktsalat ✓ ✕ <i>Verschiedene saisonale Salate</i> <i>mixed seasonal salad</i>	12.50
Nüsslisalat «Ristis» <i>mit gehacktem Ei, Gerschnialp Sbrinz,</i> <i>gerösteten Brotwürfel und lauwarmen Speckstreifen</i> <i>lamb's lettuce with chopped egg, croutons, roasted bacon and Gerschnialp cheese</i> als Hauptgang / as main course	15.00 24.00
Grosser Salatteller mit Ei garniert ✓ ✕ <i>large mixed salad with boiled egg</i>	19.50
Wurst-Käsesalat garniert (mit Pommes frites plus CHF 4.50) ✕ <i>swiss sausage and cheese salad (with French fries extra CHF 4.50)</i>	22.00
Hausgemachte Frühlingsrollen (2 Stück) ✓ mit Sweet&Sour Sauce <i>homemade spring rolls with sweet&sour sauce (2 pieces)</i>	16.00
Engelberger Trockenfleischcarpaccio vom Bio Hof Spisboden 22.00 mit Gerschnialp Sbrinz, Salatbouquet, Extra Vergine Olivenöl und dunklem Balsamico <i>dried meat carpaccio from Bio-Hof Spisboden with Gerschnialp cheese, salad,</i> <i>extra vergine olive oil and dark balsamic vinegar</i> ✕ als Hauptgang / main course	22.00 32.00

Bei allen Salatgerichten können Sie zwischen französischem und italienischem Dressing wählen.
with all salads you can choose from French or Italian dressing

Hausgemachte Suppen - Homemade Soups

Tagessuppe <i>soup of the day</i>	10.00
Rindsbouillon nature ✕ <i>beef bouillon</i>	11.00
Rindsbouillon mit Flädli oder Ei <i>beef bouillon with strips of flat cake or egg</i>	12.00
Gerstensuppe mit Engelberger Trockenfleisch <i>barley soup with dried meat from Engelberg</i>	14.00
Gulaschsuppe <i>goulash soup</i> als Hauptgang / main course	16.00 21.00

Leicht und bekömmlich - Light dishes

Fitnessteller mit Premium Egliknuserli CHF 30.00
und Tartarsauce (anstelle Salat auch mit Pommes frites erhältlich)
mixed salad with deep fried perch and tartar sauce (instead of salad also available with fries)

Fitnessteller mit grilliertem Schweizer Pouletbrüstchen 28.00
und Kräuterbutter (anstelle Salat auch mit Pommes frites erhältlich)
mixed salad with chicken breast and herb butter
(instead of salad also available with fries)

Aus fernen Länder - From far away

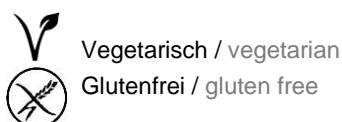
Rotes Thai-Gemüsecurry ✓  29.00
mit Chinakohl, Pak Choi, Rüebl, Zucchetti, Sojasprossen, Thai Aubergine, Peperoni, Cashewnüssen und Jasminreis
red vegetable Thai curry with savoy, pak choi, zucchini, carrots, sprouts, thai eggplant, bell pepper, cashew nuts and jasmine rice
mit Pouletbrust / with swiss chicken breast 34.00

Hausgemachte Frühlingsrollen (3 Stück) ✓ 28.00
mit Sweet&Sour Sauce und Jasminreis oder mit buntem Blattsalat
homemade spring rolls with sweet&sour sauce and jasmine rice or colorful salad

Zum ne guete Tropfä – To a good glass of wine

Alpchäs – Plättli ✓ 22.00
drei verschiedene Käsesorten aus Engelberg
three different cheeses from Engelberg

Ristis-Platte - Spezialitäten aus der Region  29.00
Engelberger Trockenwurst, Rindstroekenfleisch vom Bio-Hof Spisboden, Rohessspeck, Obwaldner Rohschinken, Alpkäse
specialties from the region- Engelberg sausage, air dried ham and beef, cured bacon, Swiss alpine cheese



Ristis Klassiker – Ristis classics

CHF

Brunnifladen - Das Original

24.00

mit Sauerrahm, Zwiebeln, Alpkäse, Speck- und Rohschinkenstreifen
tarte flambée with sour cream, onions, bacon, ham and cheese

Gemüsefladen

24.00

mit Sauerrahm, Zwiebeln, buntem Gemüse und Alpkäse
tarte flambée with sour cream, onions, vegetables and cheese

Alpenburger

24.00

Saftiger hausgemachter Rindsburger mit Essiggurken, Tomaten, marinierten Zwiebeln. Speckstreifen und Kloster Cheddarkäse überbacken, Cocktailsauce, Pommes frites
homemade beef burger with pickles, bacon, tomatoes, cheese and onions, French fries mit Pommes frites / with French fries + CHF 4.50

Jackfruit pulled Burger ✓

24.00

mit Avocado, Tomaten, Blattsalat und pikanter Barbecuesauce, Pommes frites
pulled jackfruit burger with avocado, tomatoes, green salad and spicy barbecue sauce, French fries mit Pommes frites / with French fries + CHF 4.50

Paniertes Schweinsschnitzel

28.00

vom Nierstück mit Pommes frites
breaded pork schnitzel with French fries

Kalbs- oder Schweinsbratwurst

26.00

mit Zwiebelsauce, wählen Sie zwischen Pommes frites oder Rösti
veal or pork sausage served with onion sauce, choose between french fries or Rösti

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln * ✓

26.00

traditional swiss pasta dish with apple sauce and roasted onions

Ristis-Rösti ✓

26.00

mit Schinken, Spiegelei und Gerschnialp Raclettekäse überbacken
rösti with ham, fried egg and raclette cheese

* kleine Portion / small portion

– CHF 3.00



Vegetarisch / vegetarian

Glutenfrei / gluten free

Familienklassiker - Family dishes

für zwei Erwachsene und zwei Kinder

for 2 adults and 2 children



Familienmenü «Ristis»

Eine Schüssel Blattsalat

a bowl of salad

8 Stk. Premium Pouletfilets im Knuspermantel und 4 Stk. panierte Schnitzel
mit Pommes frites

dazu 1.5 Liter Brunni-Quellwasser oder Sirup

*8 pieces of premium chicken fingers and 4 pieces of crumbed pork schnitzel
with french fries, 1.5lt Brunni-spring water or syrup*

Familienpreis / *per family*

79.00

+ jede weitere Portion / every additional portion

+ 14.00

Familienmenü «Brunni»

Eine Schüssel Blattsalat

a bowl of salad

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

dazu 1.5 Liter Brunni-Quellwasser oder Sirup

*traditional swiss pasta dish with apple sauce and roasted onions
1.5lt Brunni-spring water or syrup*

Familienpreis / *per family*

74.00

+ jede weitere Portion / every additional portion

+ 12.00

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie

unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeber

Herkunft

Käsespezialitäten

Alpkäserei Gerschnialp, Klosterkäserei Engelberg und Molkerei Hurschler

Brot

Klosterbäckerei Engelberg

Pouletfleisch

Schweiz, Frankreich und Ungarn

Schweinefleisch

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz, Irland, Argentinien

Kalbfleisch

Schweiz

Egglifilets

Deutschland, Europa

Alle Preise inklusive MwSt.

VAT is included in the price.

Weine - Wine

alle Preise in CHF

Weisswein – White wine

10cl 50cl 75cl

Schweiz

Epesses Lavaux AOC, Fonjallaz S.A.	5.40	26.00	
«Viola» Müller-Thurgau 2022, Hartmann Remigen	5.30	25.00	
Bianco di Merlot «Terre di Gudo» 2021/2022, Tamborini	5.30	25.00	
* Chasselas Kloster Engelberg 2022	7.20	35.00	49.00
* Petit Arvine AOC 2022, Primus Classicus, Wallis	7.20	35.00	49.00
* Cuvée Blanc (Chardonnay/Sauvignon blanc) 2021/2022 Wullschleger, Maienfeld		35.00	

Roséwein – Rosé

Schweiz

Oeil de Perdrix du Valais AOC	5.30	25.00	
-------------------------------	------	-------	--

Rotwein – Red wine

Schweiz

«Salvia» Blauburgunder 2021, Hartmann Remigen	5.40	26.00	
* Merlot Marengo 2021, Angelo Delea, Tessin	7.00	35.00	47.00
* Humagne rouge du Valais 2019, Primus Classicus	7.50	36.00	
* Pinot Noir Classique 2019, Wullschleger, Maienfeld		35.00	

Italien

* Amarone della Valpolicella DOC 2019, Cami		39.00	
---	--	-------	--

Spanien

* Bordon Crianza Rioja DOC 2016	18.7cl 12.00	28.00	
---------------------------------	-----------------	-------	--

Prosecco

Prosecco Bisol 1542, Extra Dry DOC	8.50		59.00
------------------------------------	------	--	-------

Champagner

Laurent Perrier Brut	20cl 25.00	37.5cl 45.00	89.00
----------------------	---------------	-----------------	-------

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

*Flaschenqualität

Getränke - Beverages

Wasser und Süssgetränke

		CHF
Brunni-Quellwasser (Offenausschank im Glas) mit/ohne Kohlensäure	30cl	3.00
Brunni-Quellwasser (Offenausschank in der Karaffe) mit/ohne Kohlensäure	50cl	4.50
	100cl	6.50
Valser, Coca Cola, Cola Zero, Elmer Citro,	50cl	6.00
Fusetee, Rivella rot/blau,	50cl	6.00
Beckenrieder Orangenmost, Apfelschorle, Apfelsaft		
Rivella rot, Apfelschorle, Fusetea Lemon	150cl	13.50
Beckenrieder Orangenmost	100cl	11.00
Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic,	20cl	5.50
Red Bull	25cl	6.00
Kindersirup	20cl	1.00

Fruchtsäfte

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

Bier und Most

Appenzeller Quöllfrisch hell	50cl	6.80
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	33cl	5.50
Appenzeller Holzfassbier	33cl	6.00
(Ein harmonisches, naturtrübes Bier mit einer einzigartigen Eichenholznote, die durch eine ausgewählte Malzmischung aus Pilsenermalz, Wienermalz und Caramelmalz abgerundet wird)		
Appenzeller Weizenbier mit und ohne Alkohol	50cl	7.50
Appenzeller Zitronen-Panaché	33cl	5.50
Appenzeller Ginger Beer	33cl	6.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	5.50
Appenzeller Bschorle alkoholfrei	33cl	6.00
(Malz, Hopfen, Saft von 28 Apfel- und Birnensorten, spritzig-süss)		
Ramseier Most klar, trüb oder alkoholfrei	50cl	6.50

Warme Getränke ohne Alkohol

Kaffee Crème koffeinfreier Kaffee Espresso Ristretto		4.70
Schale		5.00
Cappuccino		5.70
Doppelter Espresso Latte Macchiato		6.50
Kaffee/Schokolade Mélange (mit Schlagrahm)		6.50
Ovo/Schokolade warm oder kalt		4.70
Tee (Schwarz, Pfefferminz, Eisenkraut, Kamillen, Lindenblüten, Früchte, Grüntee)		4.70

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
Holdrio (Hagenbuttentee mit Zwetschgen)		6.50
Kaffee «Ristis» fertig mit Aprikosenbrand		8.50
Kaffee Schümli-Pflümli Hauskaffee mit Schümli		8.50
Kaffee Amaretto mit Schlagrahm Kaffee Baileys mit Schlagrahm		8.50

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	24.5cl	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

Baileys Irish Cream 17% Amaretto 25%	4cl	6.50
--	-----	------

Fruchtdestillate von Urs Hecht, Gunzwil

Vieille Pomme 40% Vieille Prune 40%	2cl	7.50
Vieille Apricotine 40%	2cl	8.00
Vieille Williams 40% Kirsch Teresa 40%	2cl	7.50
Grappa Ticino Merlot im Barrique 40%	2cl	7.50
Grappa Ticino Merlot 40%	2cl	7.50
Walliser Marc 40%	2cl	7.00
Kirsch Williams Pflümli 40%	2cl	6.00
Träsch 50% Zwetschgen 40% Chrüter 40%	2cl	5.50

Grappa

Moscato invecchiata, Preli 43%	2cl	7.00
Tenuta Tignanello 42%	2cl	10.00
Nonino Chardonnay 43%	2cl	8.00
Nonino Il Moscato 41%	2cl	8.50
Brunello Castello Banfi 45%	2cl	9.00
Eligo dell'Ornellaia 42%	2cl	11.00

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
The Macallan Amber Highland Single Malt Scotch Whisky 40%	4cl	12.00
The Arran 5-jähriger Single Malt Scotch Whisky 53.2%	4cl	12.00
Oban 14-jähriger Highland Single Malt Scotch Whisky 43%	4cl	15.00
Chivas Regal Whisky 18 Years Premium Blended Scotch 40%	4cl	16.50

Cognac

Hennessy V.S.O.P 40% Remy Martin V.S.O.P 40%	2cl	8.50
Remy Martin XO 40%	2cl	16.50

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.

Für den kleinen Gluscht - For the small appetite

CHF

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

7.00

apple Pie

Saisonale Desserts - Seasonal desserts

Lauwarmer Apfelstrudel

12.00

mit Rahm, Vanilleglacé oder Vanille-sauce

apple strudel with vanilla ice cream or vanilla sauce

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

14.00

Vanilleglacé und Rahm

chocolate cake with liquid core and vanilla ice cream