

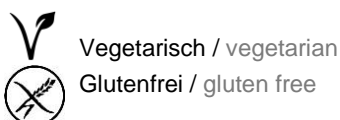
Vorspeisen und Salate – Starters and Salades

	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
Blattsalat «Ristis» <i>mit gehacktem Ei, Gerschnialp Sbrinz,</i> <i>gerösteten Brotwürfel und lauwarmen Speckstreifen</i> <i>green salad 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
Innerschweizer Rindsfiletcarpaccio  mit zweijährigem Gerschnialp Sbrinz und Salatbouquet <i>beef fillet carpaccio with Gerschnialp cheese and salad</i> als Hauptgang / as main course	22.00 39.00

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
San Marzano Tomatensuppe ✓  mit Basilikumpesto-Eiswürfel <i>san Marzano tomato soup with pesto ice cube</i>	13.00



Leicht und bekömmlich - Light dishes

Im Tempurateig gebackene Schweizer Pouletbrustwürfel 28.00
mit Sweet&Sour Sauce und buntem Sommersalat an Balsamicovinaigrette
colorful summer salad with swiss chicken breast cubes fried in tempura dough,
sweet&sour sauce

Fitnesssteller mit:

mixed salad with:

- Egliknusperli Bauschänzli mit Tartarsauce 30.00
deep fried perch with tartar sauce



- Premium Chicken Filets mit Tartarsauce 25.00

Aus fernen Länder - From far away

Rotes Thai-Gemüsecurry   27.00
mit Chinakohl, Pak Choi, Rüebli, 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 jasmin rice

mit CH-Pouletbrust / with swiss chicken breast 33.00

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, Rindstrockenfleisch vom Bio-Hof Spisboden,
Rohessspeck, Obwaldner Rohschinken, Alpkäse
specialties from the region- Engelberg sausage, air dried ham and beef,
cured bacon, Swiss alpine cheese



Vegetarisch / vegetarian

Glutenfrei / gluten free

Ristis Klassiker – Ristis classics

Brunnifladen - Das Original	25.00
<i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Alpkäse, Speck- und Rohschinkenstreifen</i> <i>tarte flambée with sour cream, onions, bacon, ham and cheese</i>	
Gemüsefladen ✓	25.00
<i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, buntem Gemüse und Alpkäse</i> <i>tarte flambée with sour cream, onions, vegetables and cheese</i>	
Alpenburger	24.00
<i>Saftiger hausgemachter Rindsburger mit Essiggurken, Tomaten,</i> <i>marinierten Zwiebeln, Speckstreifen und Bergkäse überbacken, Cocktailsauce</i> <i>homemade beef burger with pickles, bacon, tomatoes, cheese and onions</i> <i>mit Pommes frites / with French fries</i> + CHF 4.50	
Jackfruit pulled Burger ✓	24.00
<i>mit Avocado, Tomaten, Blattsalat und pikanter Barbecuesauce,</i> <i>pulled jackfruit burger with avocado, tomatoes, green salad,</i> <i>and spicy barbecue sauce</i> <i>mit Pommes frites / with French fries</i> + CHF 4.50	
Paniertes Schweinsschnitzel	28.00
<i>vom Nierstück mit Pommes frites</i> <i>breaded pork schnitzel with French fries</i>	
Kalbs- oder Schweinsbratwurst 	26.00
<i>mit Zwiebelsauce, wählen Sie zwischen Pommes frites oder Röstli</i> <i>veal or pork sausage served with onion sauce, choose between</i> <i>french fries or Röstli</i>	
Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln* ✓	26.00
<i>traditional swiss pasta dish with apple sauce and roasted onions</i>	
Ristis-Röstli	26.00
<i>mit Schinken, Spiegelei und Raclettekäse überbacken</i> <i>röstli with ham, fried egg and raclette cheese</i>	
Spaghetti piccante ✓	22.00
<i>mit Tomaten, Chili, Basilikum, jungen Zwiebeln und Olivenöl</i> <i>spicy spaghetti with tomatoes, chili, basil, onions and olive oil</i>	
mit im Tempurateig gebackenen Schweizer Pouletbrustwürfel	29.00
<i>with swiss chicken breast cubes baked in tempura</i>	

* 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 Chicken Filets und 4 Stk. panierte Schnitzel mit Pommes frites
dazu 1.5 Liter Brunni-Quellwasser oder Sirup

*16 pieces of premium chicken nuggets 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.

Herkunft

Käsespezialitäten

Alpkäserei Gerschnialp, Klosterkäserei Engelberg und Molkerei Hurschler

Brot

Klosterbäckerei Engelberg

Pouletfleisch

Schweiz und Ungarn

Schweinefleisch

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz, Irland, Argentinien

Kalbfleisch

Schweiz

Eglifilets

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, Weinbau Hartmann, Remigen	5.30	25.00	
Bianco di Merlot «Terre di Gudo», Tamborini	5.30	25.00	
* Chasselas Kloster Engelberg 2020	7.20	35.00	49.00
* Petit Arvine AOC 2020, Primus Classicus, Wallis	7.20	35.00	49.00
* Cuvée Blanc (Chardonnay/Sauvignon blanc) 2021 Wullschleger, Maienfeld		35.00	

Roséwein – Rosé

Schweiz

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

Italien

* Barbarosa Vino Rosato, Preli Piemont		26.00	
--	--	-------	--

Rotwein – Red wine

Schweiz

«Salvia» Blauburgunder, Weinbau Hartmann, Remigen	5.40	26.00	
* Merlot Marengo 2020, Angelo Delea, Tessin	7.00	35.00	47.00
* Humagne rouge du Valais AOC 2021, Primus Classicus	7.50	36.00	
* Pinot Noir Classique 2019, Wullschleger, Maienfeld		35.00	

Italien

* Amarone della Valpolicella DOC 2017, 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
----------------------	---------------	-----------------	-------

Qualitätsweine Preli Weingut – Quality Wine Preli Vineyard

Weisswein

Il Quartetto 2018			25cl 15.00
-------------------	--	--	---------------

Rosé

Barbarosa Vino Rosato 2018			15.00
----------------------------	--	--	-------

Rotwein

Barbera e Dolcetto 2018			15.00
-------------------------	--	--	-------

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

Coca Cola, Cola Zero, Elmer Citro, Fusetee Lemon,
Rivella rot/blau, Beckenrieder Orangenmost,

Apfelschorle, Apfelsaft	50cl	6.00
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 Weizenbier mit und ohne Alkohol	50cl	7.50
Appenzeller Zitronen-Panaché	33cl	5.50
Appenzeller Ginger Beer	33cl	6.50
(Das Bier wird mit Ingwer fermentiert und erhält dabei seinen unverwechselbaren Geschmack und eine angenehme Schärfe)		
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, Pflümüli, Williams)		6.50
Kaffee «Ristis» fertig mit Aprikosenbrand		7.00
Kaffee Schümüli-Pflümüli Hauskaffee mit Schümüli		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		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 Pflümüli 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	10.50
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

Diverse Dessertgläschen

*Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen nach dem Angebot
Various little desserts, ask your waitress what we have today*

CHF
6.50

Hausgemachte Kuchen - Homemade cakes

Zitronencake

Lemon cake

5.50

Marmorcake

Marple cake

5.50

Rüeblikuchen

Carrot cake

7.00

Linzer Torte

Linzer cake

7.00

Bündner Nusstorte

Nut Pie

7.50

Schokoladenkuchen

Chocolate cake with apricot jam

7.50

Kuchen von der Klosterbäckerei - Cake from the monastery bakery

Apfelkuchen

Apple Pie

7.00

Sommer Coupe – Summer coupe

Coupe Sunrise

*Zitronen-, Zwetschgen- und Gartenbeerensorbet mit saisonalen Früchten
Lemon-, plum and garden berries sorbet with fresh fruits*

12.00

Mini-Coupe

9.00



Brunni-Bahnen Engelberg AG

Berglodge Restaurant Ristis

Wydenstrasse 55

6390 Engelberg

041 639 60 62 | info@brunni.ch

Alle Preise inklusive MwSt.

VAT is included in the price

Tauchen Sie direkt ins Brunni-Gebiet ein!

