

## Zum Apéro- aperitif CHF

### **Ristis-Platte - Spezialitäten aus der Region** 32.00

*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*

### **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*

## Salate – Salades

### **\*Nüsslisalat «Ristis»** 26.00

*mit gehacktem Ei, Gerschnialp Sbrinz, gerösteten Brotwürfel und lauwarmen Speckstreifen*

*lamb's lettuce with chopped egg, croutons, roasted bacon and Gerschnialp cheese*

*kleinere Portion / smaller portion – 4.00*

### **\*Bunter Herbstsalat** 28.50

*mit marinierten Kürbiswürfel, Preiselbeeren, Baumnüssen, Kürbiskernen*

*Birnenwürfel und Wildschweintrockenfleisch*

*lamb's lettuce with marinated pumpkin cubes, cranberries, walnuts, pumpkin seeds, pear cubes and wild boar jerky*

*kleinere Portion / smaller portion – 4.00*

## Hausgemachte Suppen - Homemade Soups

### **\*Tagessuppe** 12.00

*soup of the day*

### **\*Rindsbouillon nature** 11.00

*beef bouillon*

### **\*Rindsbouillon mit Flädli oder Ei** 12.00

*beef bouillon with strips of flat cake or egg*

### **\*Kürbisschaumsuppe** 13.00

*mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Rahmhaube*

*pumpkin soup with roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil and cream*

**\* nur in Kombination mit einem Hauptgericht als Vorspeise erhältlich**

## Leicht und bekömmlich - Light dishes

|                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| <b>*Innerschweizer Rindsfiletcarpaccio</b>                      | 22.00 |
| <i>mit 2-jährigem Gerschnialp Sbrinz und Salatbouquet</i>       |       |
| <i>beef fillet carpaccio with Gerschnialp cheese and salad</i>  |       |
| als Hauptgang / as main course                                  | 39.00 |
| <b>*Schweizer Rindstatar mit Remy Martin mild oder feurig</b>   | 19.50 |
| <i>Toast und Butter</i>                                         |       |
| <i>beef tatar with pickles, onions, caper, toast und butter</i> |       |
| als Hauptgang / as main course                                  | 38.00 |
| <b>Fitnessteller mit Tropenhaus Egliknusperli</b>               | 30.00 |
| <i>und Tartarsauce</i>                                          |       |
| <i>mixed salad with deep fried perch with tartar sauce</i>      |       |

## Vegetarisch- Vegetarian

|                                                                                                                                           |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus</b>                                                                                       | 26.00      |
| <i>traditional swiss pasta dish with apple sauce and roasted onions</i>                                                                   |            |
| <b>Rotes Thai-Gemüsecurry</b>                                                                                                             | 27.00      |
| <i>mit Chinakohl, Pak Choi, Rüebli, Zucchetti, Sojasprossen, Thai Aubergine, Peperoni, Cashewnüssen und Jasminreis</i>                    |            |
| <i>red vegetable Thai curry with savoy, pak choi, zucchini, carrots, sprouts, thai eggplant, bell pepper, cashew nuts and jasmin rice</i> |            |
| mit CH-Pouletbrust / with swiss chicken breast                                                                                            | 34.00      |
| <b>Jackfruit pulled Burger</b>                                                                                                            | 25.00      |
| <i>mit Avocado, Tomaten, Blattsalat und Barbecuesauce,</i>                                                                                |            |
| <i>pulled jackfruit burger with avocado, tomatoes, green salad,</i>                                                                       |            |
| <i>and barbecue sauce</i>                                                                                                                 |            |
| mit Pommes frites / with French fries                                                                                                     | + CHF 4.50 |
| <b>Wildteller</b>                                                                                                                         | 29.00      |
| <i>Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl, frischen Pilzen,</i>                                                                       |            |
| <i>Apfel mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli</i>                                                                                      |            |
| <i>auf Wunsch mit Wildrahmsauce</i>                                                                                                       |            |
| <i>red cabbage with glazed chestnuts, brussels sprouts, mushrooms, apple filled with</i>                                                  |            |
| <i>cranberries, homemade spaetzli</i>                                                                                                     |            |
| <i>with game cream sauce on request</i>                                                                                                   |            |

## 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** 30.00

*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*

### **Hausgemachtes Schweins Cordon bleu** 34.00

*mit Hinterschinken und Gerschnialp Raclettekäse gefüllt, Gemüse, Pommes frites  
veal 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*

## Wild Gerichte – Game dishes

### **Rehpfeffer** 32.00

*garniert mit Silberzwiebeln, Brotwürfel und Speckstreifen, Rotkraut mit glasierten  
Marroni, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli  
venison pepper garnished with silver onions, bread cubes and bacon strips, red  
cabbage with glazed chestnuts, apple filled with cranberries, homemade spaetzli*

### **Rehgeschnetztes mit marinierten Cognac-Trauben** 36.00

*an Wildrahmsauce, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl,  
Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli  
sliced venison with marinated cognac grapes with game cream sauce, red cabbage  
with glazed chestnuts, brussels sprouts, apple filled with cranberries,  
homemade spaetzli*

### **Rehschnitzel «Mirza»** 39.50

*mit Wildrahmsauce und frischen Pilzen, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl,  
Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli  
venison escalope «Mirza» with game cream sauce and fresh mushrooms, red cabbage  
with glazed chestnuts, brussels sprouts, apple stuffed with cranberries, homemade  
spaetzli*

## Für den kleinen Gluscht - For the small appetite

CHF

### Diverse Dessertgläschen

7.00

*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*

## Vermicelles

### Coupe Nesselrode

14.00

Vermicelles, Vanilleglacé, Meringues und Rahm

### Kleiner Coupe Nesselrode

11.00

### Portion Vermicelles

12.00

Kleine Portion Vermicelles

9.00



# Weine - Wine

|                                                                                                      | alle Preise in CHF |       |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|-------|
| <b>Weisswein – White wine</b>                                                                        | 10cl               | 50cl  | 75cl  |
| Schweiz                                                                                              |                    |       |       |
| «Viola» Müller-Thurgau, Weinbau Hartmann, Remigen                                                    | 5.40               | 26.00 |       |
| «Terre di Gudo» Bianco di Merlot, Tamborini                                                          | 5.40               | 26.00 |       |
| * Cinq d'Epesses AOC 2024, Blondel Cully                                                             | 5.80               | 28.00 |       |
| * Chasselas Kloster Engelberg 2022                                                                   | 7.50               | 35.00 | 49.00 |
| * Petit Arvine AOC 2022, Bonvin, Wallis                                                              | 7.50               | 35.00 |       |
| * Cuvée Blanc 2022, Wulschleger Maienfeld<br>(Chardonnay/Sauvignon blanc)                            |                    | 35.00 |       |
| <b>Roséwein – Rosé</b>                                                                               |                    |       |       |
| Schweiz                                                                                              |                    |       |       |
| * La Ronde Epesses Rosé AOC 2024, Blondel Cully                                                      | 5.80               | 28.00 |       |
| <b>Rotwein – Red wine</b>                                                                            |                    |       |       |
| Schweiz                                                                                              |                    |       |       |
| «Salvia» Blauburgunder, Weinbau Hartmann, Remigen                                                    | 5.40               | 26.00 |       |
| * Epesses Rouge Cuvée Vaudoise AOC 2024, Blondel                                                     | 5.80               | 28.00 |       |
| * Merlot Marengo 2021, Angelo Delea, Tessin                                                          | 7.00               | 35.00 | 47.00 |
| * Humagne rouge du Valais AOC 2022, Bonvin,                                                          | 7.50               | 36.00 |       |
| * Pinot Noir Classique 2022, Wulschleger, Maienfeld                                                  |                    | 35.00 |       |
| Italien                                                                                              |                    |       |       |
| * Morellino di Scansano DOCG 2022 - Podere 414<br>25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 50% Sangiovese | 7.50               | 35.00 | 49.00 |
| * Amarone della Valpolicella DOC 2020, Cami                                                          |                    | 39.00 |       |
| Spanien                                                                                              | 18.7cl             |       |       |
| * Bordon Crianza Rioja DOC 2016                                                                      | 12.00              | 28.00 |       |

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,<br>Lufrutta Lemon Ice Tea, Lufrutta Peach Ice Tea, Rivella rot/blau,<br>Beckenrieder Orangenmost, Apfelschorle, Apfelsaft | 50cl  | 6.00  |
| Rivella rot, Apfelschorle, Lufrutta Lemon Ice Tea                                                                                                                            | 150cl | 13.50 |
| Alpinesse Bitter Lemon, Alpinesse Tonic,                                                                                                                                     | 20cl  | 5.50  |
| Red Bull                                                                                                                                                                     | 25cl  | 6.00  |
| Kindersirup                                                                                                                                                                  | 20cl  | 1.00  |

## Fruchtsäfte

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

## Bier und Most

|                                                              |      |      |      |
|--------------------------------------------------------------|------|------|------|
| Feldschlösschen Lager                                        | 4.8% | 50cl | 7.00 |
| Feldschlösschen Braufrisch                                   | 5.0% | 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 |

|                                                           |      |       |
|-----------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Apéro</b>                                              |      | 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  |
| <b>Bitter</b>                                             |      |       |
| Appenzeller 29%                                           | 4cl  | 7.00  |
| Fernet Branca 39%                                         | 2cl  | 6.00  |
| <b>Liköre</b>                                             |      |       |
| Whisky-Cream 17%   Amaretto 25%                           | 4cl  | 6.50  |
| <b>Fruchtdestillate von Urs Hecht, Gunzwil</b>            |      |       |
| 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  |
| <b>Grappa</b>                                             |      |       |
| 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  |
| <b>Long Drinks</b>                                        |      |       |
| Whisky Cola 40%   Vodka Orange 40%                        | 4cl  | 14.00 |
| Gin Tonic 37.5%   Bacardi Cola 35%                        | 4cl  | 14.00 |
| <b>Whisky</b>                                             |      |       |
| 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 |
| <b>Cognac</b>                                             |      |       |
| Hennesy V.S.O.P 40%   Remy Martin V.S.O.P 40%             | 2cl  | 8.50  |
| Remy Martin XO 40%                                        |      |       |
| <b>Rum</b>                                                |      |       |
| 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                                    |
| Egglfilets        | Schweiz                                    |
| Wild              | Deutschland, Österreich                    |



Tauchen Sie direkt ins Brunni-Gebiet ein!



#### Brunni-Bahnen Engelberg AG

Berglodge Restaurant Ristis  
Wydenstrasse 55  
6390 Engelberg  
041 639 60 62 | [info@brunni.ch](mailto:info@brunni.ch)

Alle Preise inklusive MwSt.

VAT is included in the price

#### 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.

Berglodge Restaurant Ristis – 1'600 m ü. M.