

Salate – Salades	CHF
Blattsalat mit Sprossen <i>green salad with sprouts</i>	10.00
Salatteller mit Ei <i>mixed salad with egg</i>	22.50
Blattsalat «Ristis» <i>mit gehacktem Ei, Gerschnialp Sbrinz, gerösteten Brotwürfel und lauwarmen Speckstreifen</i> <i>green salad with chopped egg, croutons, roasted bacon and Gerschnialp cheese</i>	24.00
Im Tempurateig gebackene Schweizer Pouletbrustwürfel <i>mit Sweet&Sour Sauce und buntem Sommersalat an Balsamicovinaigrette</i> <i>colorful summer salad with swiss chicken breast cubes fried in tempura dough, sweet&sour sauce</i>	29.00
Fitnessteller mit Bergquellwasser Egliknusperli aus Frutigen <i>und Tartarsauce</i> <i>mixed salad with deep fried perch and tartar sauce</i>	32.00
Eisberg Caesar Salat mit Schweizer Pouletbruststreifen <i>an Caesar Dressing mit Ei, Gerschnialp Sbrinz, Speck- und Brotwürfel</i> <i>caesar salad with Swiss chicken breast, egg, cheese, bacon and croutons</i>	28.50

Hausgemachte Suppen - Homemade Soups

Tagessuppe <i>soup of the day</i>	9.00
Rindsbouillon nature <i>beef bouillon</i>	9.50
Rindsbouillon mit Flädli oder Ei <i>beef bouillon with strips of flat cake or egg</i>	12.00
Süsskartoffel-Kokossuppe mit Curry gestäubt <i>sweet potato-coconut cream soup with curry</i>	14.00

Leicht und bekömmlich - Light dishes CHF

Waser Seven Seals Whisky Rauchlachs 22.00

*mit Kapern, Oliven, Zwiebeln und Meerrettichschaum, kleines Salatbouquet
Toast und Butter*

*seven seals whisky smoked salmon with capers, olives, onions and horseradish,
salad, toast and butter*

als Hauptgang / *as main course* 38.00

Schweizer Rindstatar mit Remy Martin mild oder feurig 24.00

Toast und Butter

beef tatar with pickles, onions, caper, toast and butter

als Hauptgang / *as main course* 39.00

Thailändische Frühlingsrollen 60g 15.00

mit Sweet&Sour Sauce

Thai spring rolls

als Hauptgang / *as main course* 22.50

mit Jasminreis / with Jasmine rice + 4.50

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 28.00

*mit Chinakohl, Pak Choi, Rüebl, 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 jasmin rice*

mit CH-Pouletbrust / *with swiss chicken breast* 34.00

Hausgemachte Capuns 28.00

mit Béchamelsauce und Käse gratiniert

*homemade Capuns with béchamel sauce and cheese gratinated, a Grisons culinary
classic*

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 Regio frites / with French fries + CHF 4.50

Ristis Klassiker – Ristis classics CHF

Ristis-Rösti 26.50

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

Smashed Burger aus frischem Rindfleisch 32.00

*im hausgemachten Rosmarin-Ursalz Brötchen mit Cheddar Käse,
Tomaten-Chutney, Mayonnaise, Cornichons, Regio 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 Black Angus Roastbeef im hausgemachten Rosmarin-Ursalz Brötchen 34.00

*gefüllt mit Rucola, Chimichurrisauce und Ramati-Tomaten, Regio 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, Regio frites
homemade pork cordon bleu filled with ham and raclette cheese,
vegetables, French fries*

Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) paniert mit Kaisersemmel 39.50

*mit Gemüse, Regio 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, 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*

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

Weine - Wine

alle Preise in CHF

Weisswein – White wine	10cl	50cl	75cl
Schweiz			
*Riesling-Silvaner AOC 2024, Fürst Hornussen	5.80	28.00	
*Elise AOC 2025, Fürst Hornussen	5.80	28.00	
<i>Traubensorte: Johanniter</i>			
*Sauvignac AOC 2025, Fürst Hornussen		34.00	
<i>Traubensorten: Sauvignon und Riesling</i>			
Bianco di Merlot «Terre di Gudo» 2023, Tamborini	5.40	26.00	
*Cinq d'Epesses AOC 2024, Blondel Cully	5.80	28.00	
*Chasselas Kloster Engelberg 2023	7.50	35.00	49.00
*Heida AOC 2023, Varone		35.00	
*Cuvée Blanc 2023, Wullschleger Maienfeld		35.00	
<i>Traubensorten: Chardonnay, Sauvignon blanc</i>			
Roséwein – Rosé			
Schweiz			
*La Ronde Epesses Rosé AOC 2024, Blondel Cully	5.80	28.00	
Rotwein – Red wine			
Schweiz			
*Hornusser Pinot Fürst 2023, Fürst Hornussen	6.00	29.00	
*Cuvée Privilège AOC 2023, Fürst Hornussen		38.00	
<i>Traubensorten: Cabernet Cubin und Cabernet Sauvignon</i>			
*Epesses Rouge Cuvée Vaudoise AOC 2024, Blondel	5.80	28.00	
*Merlot Marengo IGT 2023, Angelo Delea Losone	7.00	33.00	47.00
*Humagne rouge du Valais AOC 2022, Varone	7.50	35.00	
* Pinot Noir Classique 2022, Wullschleger, Maienfeld		35.00	
Italien			
*Morellino di Scansano DOCG 2022 - Podere 414	7.50	35.00	49.00
<i>Traubensorten: 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 50% Sangiovese</i>			
*Amarone della Valpolicella «Cami» DOCG 2021		39.00	
Spanien			
	18.7cl		
*Bordon Crianza Rioja 2019	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, Lufrutta Ice Tea Lemon, Lufrutta Ice Tea Peach, Rivella rot/blau, Beckenrieder Orangenmost, Apfelschorle, Apfelsaft	50cl	6.00	
Rivella rot, Apfelschorle, Lufrutta Ice Tea 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
«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			4.90
Schale			5.80
Cappuccino			5.80
Doppelter Espresso Latte Macchiato			6.60
Kaffee/Schokolade Mélange (mit Schlagrahm)			6.60
Ovo/Schokolade warm oder kalt			4.90
Tee (Schwarz, Pfefferminz, Eisenkraut, Kamillen, Lindenblüten, Früchte, Grüntee)			4.90
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 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		
Hennessy 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	Schweiz
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.