

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, gherkins and homemade bread

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

Gerstensuppe mit Engelberger Trockenfleisch

16.50

barley soup with dried meat from Engelberg

Gulaschsuppe

19.50

goulash soup

Leicht und bekömmlich - Light dishes

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

Eisberg Caesar Salat mit Schweizer Pouletbruststreifen 28.50

an Caesar Dressing mit Ei, Gerschnialp Sbrinz, Speck- und Brotwürfel

caesar salad with Swiss chicken breast, egg, cheese, bacon and croutons

Schweizer Rindstatar mit Remy Martin mild oder feurig 22.00

Toast und Butter

beef tatar with gherkins, onions, caper, toast und butter

als Hauptgang / as main course 38.00

Fitnessteller mit Schweizer Egliknusperli vom Tropenhaus Frutigen 32.00

und Tartarsauce

mixed salad with Swiss deep-fried perch with tartar sauce

Vegetarisch- Vegetarian

Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus 26.00

traditional swiss pasta dish with apple sauce and roasted onions

Thailändische Frühlingsrollen 60g 2 Stk. 14.50

mit Sweet&Sour Sauce

Thai spring rolls

als Hauptgang / as main course 4 Stk. 25.00

mit Jasminreis / with Jasmine rice + 4.50

Rotes Thai-Gemüsecurry 27.00

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

red vegetable Thai curry with savoy, pak choi, zucchini, carrots, sprouts,

Thai eggplant, bell pepper, wasabi nuts and jasmin rice

mit CH-Pouletbrust / with swiss chicken breast 34.00

Hausgemachte Engelberger Alpkäseravioli 29.00

mit gerösteten Pinienkernen, frischem Salbei und Datteltomaten an Nussbutter

homemade cheese ravioli with roasted pine nuts, fresh sage and tomatoes in nut butter

Jackfruit pulled Burger 25.00

mit Avocado, Tomaten, Blattsalat und Barbecuesauce,

pulled jackfruit burger with avocado. tomatoes, green salad,

and barbecue sauce

mit Pommes frites / with French fries + CHF 4.50

Ristis Klassiker – Ristis classics

Spaghetti Bolognese	25.00
<i>mit Swiss Prim Rindfleisch und Gerschnialp Sbrinz</i> <i>spaghetti Bolognese with Swiss Prim beef and Gerschnialp cheese</i>	
Ristis-Rösti	26.00
<i>mit Schinken, Spiegelei und Gerschnialp Raclettekäse überbacken</i> <i>rösti with ham, fried egg and raclette cheese</i>	
Smashed Burger aus frischem Rindfleisch	30.00
<i>im hausgemachten Burger Bun mit Rosmarin und Ursalz</i> <i>Cheddar Käse, Tomaten-Chutney, Mayonnaise, Essiggurken, Pommes frites</i> <i>smashed burger made from fresh beef in a homemade burger bun with rosemary and rock salt, Cheddar cheese, tomato chutney, mayonnaise, gherkins, French fries</i>	
Hausgemachtes Schweins Cordon bleu	34.00
<i>mit Hinterschinken und Gerschnialp Raclettekäse gefüllt, Gemüse, Pommes frites</i> <i>veal cordon bleu filled with ham and raclette cheese, vegetables, French fries</i>	
Angus Rindsfiletstreifen an Whisky-Pommerysenfsauce	38.00
<i>Gemüse, Kartoffelkroketten</i> <i>Angus beef fillet strips with whisky-mustard sauce, vegetables, croquettes</i>	
Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) paniert mit Kaisersemmel	39.50
<i>mit Gemüse, Pommes frites und Preiselbeeren</i> <i>wiener schnitzel (veal), vegetables, cranberries and French fries</i>	

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

Kuchen von der Klosterbäckerei - Cake from the monastery bakery

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

14.00

Vanilleglacé und Rahm

chocolate cake with liquid core and vanilla ice cream

Lauwarmer Apfelstrudel

14.00

mit Rahm, Vanilleglacé oder Vanillesauce

apple strudel with vanilla ice cream or vanilla sauce

Weine - Wine

		alle Preise in CHF		
Weisswein – White wine	10cl	50cl	75cl	
Schweiz				
*Hornusser RieslingxSilvaner, 2024, Weingut Fürst	5.80	28.00		
Bianco di Merlot «Terre di Gudo» 2022, 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
* Petit Arvine AOC 2023, Varone, Wallis	7.50	35.00		
* Cuvée Blanc 2023, Wullschleger Maienfeld (Chardonnay/Sauvignon blanc)		35.00		
Roséwein – Rosé				
Schweiz				
* La Ronde Epesses Rosé AOC 2024, Blondel Cully	5.80	28.00		
Rotwein – Red wine				
Schweiz				
Hornusser Pinot Fürst 2023, Weingut Fürst	6.00	29.00		
* Epesses Rouge Cuvée Vaudoise AOC 2024, Blondel	5.80	28.00		
* Merlot Marengo IGT 2023, Angelo Delea, Tessin	7.00	35.00		47.00
* Humagne rouge du Valais AOC 2022, Varone	7.50	36.00		
* Pinot Noir Classique 2022, Wullschleger, 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 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, Lufrutta Lemon Ice Tea, Lufrutta Peach Ice Tea, Rivella rot/blau, 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	4.90
Schale	5.50
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, 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

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	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

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.