



Speise- und Getränkekarte

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Kürbiscremesuppe	10.50

Hauptgänge



Alphötta-Spätzlipfanne	28.50
Feine Käsespätzli mit Röstzwiebeln, Apfelmus	
Raclette à discrétion pro Person	34.00
Raclettekäse, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Maiskölbchen Essiggurken, Pfirsich- und Birnenschnitze	

Veganes Fondue aus Cashewkernen Port. à 350 gr.	33.00
Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen Pfirsich- und Birnenschnitze, Brot und Kartoffeln Auf Wunsch mit frischen Chilli	

Käse-Fondue à discrétion pro Person	34.00
Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen Pfirsich- und Birnenschnitze, Brot und Kartoffeln Auf Wunsch mit frischen Chilli	

Fleischfondue à discrétion pro Person	58.00
Fondue Chinoise mit Bouillon inkl. Salat und Pommes Frites, 5 verschiedene Saucen, Fleischplatte mit Rind, Schwein, Poulet	

Zusätzlich zum Käse-Fondue oder Raclette empfehlen wir:	
Portion Speck	9.50
Portion Mostbröckli	11.50

Pro Montagna auf dem Holzbrett

Mix-Brett, Berg Grisoni (Salsiz) mit Bio Bündner Bergkäse	25.00
Berg Grisoni (Salsiz)	14.00
Bio Bündner Bergkäse	12.00

Pro Montagna steht für authentische, hochwertige Spezialitäten von Bauern und Produzenten aus den Schweizer Bergen. Mit diesen Produkten gönnen Sie sich etwas Gutes und tun dabei auch Gutes. Mit dem Kauf jedes Pro-Montagna-Produktes unterstützen Sie die Berggebiete.



Herkunft: Poulet & Schwein: CH, Rind: CH/UY/PY, Chicken Nuggets: CH/BR
Brot: Schweiz

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten,
wende dich an unsere Mitarbeiter.

Dessert

Apfelstrudel mit Rahm oder Vanillesauce	9.50
Mousse au Chocolat	7.50
Affogato , Vanilleeis mit Espresso	9.50
1 Kugel Eis mit Rahm	5.50



Kinder Hits (bis 12 Jahre)

Portion Pommes Frites	9.00
Chicken Nuggets 4 Stk. mit Pommes Frites	12.50
Feine Käsespätzli, Apfelmus (auf Wunsch mit Röstzwiebeln)	14.50
Käsefondue oder Raclette zum Mitessen	14.50
Fleischfondue zum Mitessen	22.50

Weine weiss

Pinot blanc, Weissburgunder Bio.

Liechtenstein, Vaduz 13%

Harry Zech Weinbau, Schaanwald

Bardella Müller-Thurgau

Liechtenstein, Schaan/Eschen 12%

Hoop Weinbau, Eschen

Casalforte Pinot Grigio Venecia

Italien, Veneto, Pinot Grigio, 12,5%

10cl 50cl 75cl

8.00 40.00 59.00

7.40 37.00 54.00

6.50 32.50 46.00



Weine rot

Symphonie Cuvée

Regent, Rotburger, Cabernet Jura

Liechtenstein, Eschen 13.1%

Hubert Gstöhl, Weingut Castellum

Profundo Cuvée, Zweigelt, Merlot

Hofkellerei Liechtenstein, Österreich, 13.6%

Primitivo Salento IGP, Primitivo

Italien, Apulien, 15%

Bolgheri Sensi Sabbiato

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Italien, Toskana, 13.5%

AALTO, Tempranillo

Spanien, Ribera del Duero, 15%

10cl 50cl 75cl

8.50 42.50 62.00

7.50 37.50 55.00

7.00 35.00 49.00

8.30 41.50 61.00

12.00 60.00 89.00

Warme Getränke

Café, Espresso, Schale, Ristretto	4.90
Doppelter Espresso, Cappuccino, Café Melange	5.80
Latte Macchiato	6.50
Latte Macchiato mit Aroma (Haselnuss, Amaretto)	7.00
Ovo /Schokolade kalt oder warm	5.50
Ovo /Schokolade Melange	6.50
Orangenpunsch, Apfelpunsch	5.00
Glühwein	5.00
Heisser Gin 27 Woodfire Appenzeller 35%	11.00
mit Wasser aufgegossen	
Café Lutz oder Fertig	6.50
Zwetschgen, Kirsch oder Kernobst	
Schwarztee, Fruit Berry, Pfefferminze, Eisenkraut	4.90

Soft- und Bierspezialitäten

Möhl Soft Trüb mit und ohne Spass	50cl	7.00
Löwengarten offen /gespritzt süss /sauer	30cl	5.20
Schützengarten alkoholfrei	30cl	5.50
India Pale Ale	33cl	7.00
Grape Grapefruitradler Brauhaus	33cl	7.00

Mineral

Mineral ohne /mit Kohlensäure	33cl	5.50
Mineral ohne /mit Kohlensäure	100cl	12.50
Cola /Cola Zero (Sinalco Cola)	33cl	5.50
Rivella rot, Ice Tea, Shorley	33cl	5.50
Energy Drink	27cl	6.00



Sekt und Spritzer

Weisswein gespritzt süß / sauer	8.50
Prosecco	10.50 64.00
Hugo	13.50
Prosecco, Holundersirup, Limetten Mineral und Pfefferminzblätter	
Campari Spritz	13.50
Campari, Prosecco, Mineral und Orangenschnitz	
Apérol Spritz	13.50
Apérol, Prosecco, Mineral und Orangenschnitz	
Lillet Berry	13.50
Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Himbeeren	
Alkoholfreier Hugo, Apérol Spritz und Lillet Berry je	11.50



Spirituosen

Rum Diplomatico Exclusiva	40%	2cl	8.50
Rum Zacapa Cent 23 Years	40%	2cl	8.50
Grappa Berta TresoliTre Barolo	43%	2cl	13.50
Grappa Marzadro le 18 Lune	41%	2cl	8.50
Grappa Sibona di Moscato	42%	2cl	8.50
Wodka Lemon, O'Saft oder mit Energy	40%	4cl	13.50
Alkoholfreier Gin mit Tonic oder Lemon	00%	4cl	11.50
Gin aus Liechtenstein 32PEAKS	43%	4cl	13.50
mit Tonic oder Lemon Water			
Martini Bianco, Campari	15%	4cl	9.00
Baileys Irish Creme	17%	4cl	9.00
Appenzeller, Haselnusslikör, Amaretto	29%	2cl	6.50
Kirsch, Zwetschgen, Kernobst	40%	2cl	7.50
Alte Zwetschge, Alte Birne	42%	2cl	7.50

Appetizer

Green salad	8.50
Mixed salad	10.50
Cream of pumpkin soup	10.50

Main courses



Alphötta Spaetzli pan	28.50
Fine cheese spaetzli with fried onions, apple sauces	
Raclette all you can eat per person	34.00
Raclette cheese, potatoes, pearl onions, baby corn pickles, peach and pear slices	

Vegan fondue made from cashew nuts Port. 350 gr.	33.00
Pearl onions, pickled gherkins, baby corn Peach and pear slices, bread and potatoes With fresh chilli on request	

Cheese fondue all you can eat per person	34.00
Pearl onions, pickled gherkins, baby corn Peach and pear slices, bread and potatoes With fresh chilli on request	

Meat fondue all you can eat per person	58.00
Fondue Chinoise with bouillon including salad and French fries, 5 different sauces, meat platter with beef, pork, chicken	

In addition to cheese fondue or raclette, we recommend:

Portion of bacon	9.50
Portion of Mostbröckli	11.50

Montagna on the wooden board

Mix-Brett, Grisoni with organic Bündner mountain cheese	25.00
Grisoni mountain	14.00
Organic Bündner mountain cheese	12.00

Pro Montagna stands for authentic, high-quality specialties from farmers and producers in the Swiss mountains. With these products, you treat yourself to something good and do something good at the same time. By purchasing any Pro Montagna product, you support the mountain regions.



Origin: Chicken and pork: CH, beef: GUY/PY, chicken nuggets: CH/BR
Bread: Switzerland

For information about allergens in the dishes,
contact our staff.

Dessert

Apple strudel with cream or vanilla sauce	9.50
Chocolate mousse	7.50
Affogato , vanilla ice cream with espresso	9.50
1 scoop of ice cream with cream	5.50



Children's hits (until 12 years)

Portion of French fries	9.00
Chicken Nuggets 4 pcs. with French fries	12.50
Fine cheese spaetzli, apple sauce (with fried onions if desired)	14.50
Cheese fondue or raclette to share	14.50
Meat fondue to share	22.50