

Weine

Weissweine

«Häsl-Wy»
Chardonnay du Valais AOC

1 dl	5.50
5 dl	27

«Königs-Wy»
Johannisberg AOC (VS)

1 dl	5.50
5 dl	27

«Mon Blanc» Assemblage blanc AOC
Niklaus Wittwer (VS)

7,5dl	55
-------	----

«Königs-Wy» Johannisberg
Cave Orsat (VS)

7,5dl	55
-------	----

Cuvée Madame Rosmarie
Blanc AOC
Adrian & Diego Mathier (VS)

7,5dl	51
-------	----

Rotweine

«Häsl-Wy»
Pinot Noir AOC (VS)

1 dl	5.50
5 dl	27

«Königs-Wy»
Yvorne Rouge Chablais AOC (VD)

1 dl	5.50
5 dl	27

«Königs-Wy» Cornalin
Adrian & Diego Mathier (VS)

7,5dl	55
-------	----

Campotorbian DOC
Valpolicella Ripasso Superiore
Corvina, Molinara, Rondinella

7,5dl	59
-------	----

Casara Roveri Dal Maso
Montebello Vicentino
Merlot

7,5dl	59
-------	----

Speisen & Getränke



Vorspeisen

Salatschüssel à la Rossboden	
Gemischter Salat mit Huusdressing,	
Hobelkäsespänen, Kernen und Ei	14
+ Pouletstreifen	19
Tagessuppe	9
+ Käsewurst nach Hüttenrezept	17
Gulaschsuppe	13
Wurst-Käse-Salat	19
Knoblauchbrot	9

Warme Speisen

Portion Pommes frites	9
Käsewurst nach Hüttenrezept	
mit Brot	10
mit Äplermagronen	25
Äplermagronen	
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	22
Käseschnitte mit Ei	22
Käseschnitte mit Schinken und Ananas	24
«Elsässer» Flammkuchen	
mit Speck und Zwiebeln	19
Rossboden Hot-Sandwich	
mit Fleischkäse und Haussauce	11
+ Spiegelei	12
Schweinssteak 200 g	
mit Pommes frites und Kräuterbutter	25
Paniertes Schweineschnitzel	
mit Pommes frites	25
Burger mit Raclettekäse, Speck,	
Zwiebeln, Salat und Pommes frites	24

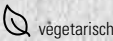
Veggieburger mit Raclettekäse, Zwiebeln,	
Gurke, Salat und Pommes frites	22
Hanspeter's Pasta an Cognac-Rahmsauce	
mit Sauerrahm	22
mit Pouletstreifen	26

Zvieri

Rossboden-Plättli	
mit Speck, Rohschinken,	
Trockenwurst,	
Hobel- und Alpkäse	Portion 24
Sandwiches	
Schinken, Käse oder gemischt	
mit Tartarsauce	7.50

Desserts

Apfelkuchen / Haslikuchen	6
mit Rahm	+ 1.50
mit Vanilleglace	+ 3
Rossboden-Coupe	
Meringue, Rahm, Schokosauce	
und Vanilleglace	11
Meiringer Meringue mit Rahm	11
Meiringer Meringue	
mit Vanilleglace und Rahm	13
Hasliglace im Becher, diverse Sorten	4
Nussstange gefüllt mit Haselnüssen	
und Mandeln	5.50
Cremeschnitte nach Hüttenrezept	10



Fleischdeklaration: Kalbs-, Rinds-, Schweine- sowie Geflügelfleisch stammt aus Schweizer Produktion. Wir verwenden Vorderschinken.

Brotdeklaration: Das Brot stammt aus der Schweiz ausgenommen das Knusperli-Brot (Lichtenstein).

Sind Sie Allergiker? Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden, wir beraten Sie gerne.

Kalte Getränke

Mineral		
mit / ohne Kohlensäure PET	5 dl	6
Rivella (Rot / Blau), Sinalco Orange		
Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero,		
Elmer Citro, Apfelschorle, Eistee		
Hasliwasser	5 dl	2
	1 l	4
Orangensaft offen	3 dl	4.50
Apfelsaft offen	3 dl	4.50
Tonic	3 dl	4.50

Bier

Rugenbräu Lager	5 dl	6.50
Rugenbräu Spezial hell	3,3 dl	5
Rugenbräu Alkoholfrei	3,3 dl	5
Rugenbräu Panaché	3,3 dl	5
ERDINGER Weissbier	5 dl	9
ERDINGER Weissbier Alkoholfrei	5 dl	9
«Ramseier» Suure Moscht	4,9 dl	6
«Ramseier» Suure Moscht		
Alkoholfrei	4,9 dl	6

Warme Getränke

Kaffee, Espresso		4.50
Milchkaffee		5
Ovomaltine, Schokolade		4.50
Cappuccino, Latte macchiato		5.50
Kaffee mélange, Schokolade mélange,		
Ovomaltine mélange		5.50
Punch, diverse Sorten		5.50
Länggass-Tee, diverse Sorten		5.50
Holdrio	40 Vol.-%	6
Münzen-Zwetschgen	40 Vol.-%	6

Kaffee fertig, Kaffee Luz		
Zwetschgen	40 Vol.-%	6
Birnenträsch	45 Vol.-%	6
Kräuter	40 Vol.-%	6

Hauskaffee/Tee

Kaffee Baileys mit Rahm	17 Vol.-%	9
Rossboden Kaffee mit Rahm		
(Hausmischung)	30 Vol.-%	9
Kaffee Amaretto mit Rahm		
(Amaretto)	28 Vol.-%	9
Kaffee Schümli Pflümli		
mit Rahm und Pflümli	40 Vol.-%	9

Schaumwein

«HASLISCHÜÜM»		
Riesling trocken,		
Weingut Adam Müller	1 dl	9
	7,5 dl	49

Apéro

Hugo	6 Vol.-%	11
Aperol Spritz	11 Vol.-%	11
Gespritzter Weisswein		8
Sanbitter mit Tonic, alkoholfrei		9

Digestiv

Berner Rosenapfel, 2 cl	40 Vol.-%	9
Vieille Williams, 2 cl	40 Vol.-%	9
Vielle Prune, 2 cl	40 Vol.-%	9
Grappa Ticino Merlot, 2 cl	40 Vol.-%	9
Appenzeller Alpenbitter, 4 cl	29 Vol.-%	6
Williams Honig, 2 cl	40 Vol.-%	5