



BARKARTE

Öffnungszeiten Hotelbar
ab 09.00 bis 23.00 Uhr






Alle Preise sind in CHF inklusive Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Weine im Offenausschank / *wines by the glass*

			75cl	10cl
Schaumwein / <i>sparkling wine</i>				
Italien / <i>Italy</i>	Prosecco Treviso Extra Dry DOC, Villa Trevi, Montebelluna Glera		52.00	9.00
Weissweine / <i>white wines</i>				
Schweiz / <i>Switzerland</i>	Sélection Paxmontana blanche Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe Lavaux Chasselas	2021	49.00	7.50
	Südhang Sauvignon blanc AOC J&H Südhang, Eschenbach, Luzern Sauvignon blanc			
Italien / <i>Italy</i>	Langhe Arneis DOC Roberto Sarotto, Piemont Arneis	2023	55.00	8.00
Rotweine / <i>red wines</i>				
Schweiz / <i>Switzerland</i>	Sélection Paxmontana rouge Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe Lavaux Garanoir, Cabernet Sauvignon, Gamaret	2021	55.00	8.00
Spanien / <i>Spain</i>	Juan Gil Selección Especial Bodegas Juan Gil, Jumilla Monastrell	2021	58.00	8.50
Portugal / <i>Portugal</i>	Terra Magna Reserva Dão DOC Finca Terra Magna, Dão Touriga Nacional, Tempranillo, Jaen, Alfrocheiro	2020	58.00	8.50



Kleinigkeiten aus der Küche / snacks

	Marinierte Bergkäsewürfel und Oliven ... mit luftgetrockneter Obwaldner Wurst Marinated cheese cubes and olives ... with air-dried sausage from Obwalden		10.50 18.50
	Bruder Klausen Apéro Plättli mit Obwaldner Trockenfleischspezialitäten und Alpkäse aus der Region, serviert mit Brot und Butter Bruder Klausen aperitif-plate regional meat specialities and cheese from the alps, with bread and butter		19.50
	Bunte Innerschweizer Blattsalate mit gerösteten Kernen, Sprossen und Dressing nach Wahl: Haus-, Balsamico- Französisches oder Preiselbeerdressing Colourful leaf salads served with roasted kernels, sprouts with salad dressing of your choice: house-, balsamic- French- or cranberry dressing		13.50
	Klassisches Rindstatar von der Metzgerei «Stutzer & Flüeler» aus Kerns serviert mit Toastbrot und Butter Classic beef tartar served with toast and butter	Vorspeise starter Hauptgang main course	24.50 38.50
	Knusper-Kürbistreifen mit Preiselbeerdip Crispy slices of pumpkin with cranberry dip sauce		12.50
	Caesar Salat - Lattich mit Parmesandressing, gehacktem Ei, gehobeltem Käse und Croûtons Lettuce with parmesan dressing, chopped egg, grated cheese and croûtons	Vorspeise starter Hauptgang main course	11.50 16.50
	... ergänzend dazu: Schweizer Pouletbrust ... additional choice: Swiss chicken breast	+	10.00
	Zentralschweizer Pommes frites mit Bergkräuterdip Central Swiss french fries with dip		9.50

Mittags bis 13:30 Uhr sowie abends ab 18:30 bis 20:30 Uhr

servieren wir Ihnen gerne zusätzlich folgende Gerichte:

during lunch time until 1.30 pm as from 6.30 to 8.30 pm we are happy to serve the following dishes:

	Farbenfrohe Blatt- und Gemüsesalate mit gerösteten Kernen, Sprossen mit Hausdressing	kl. Portion small portion	10.50
	Colourful leaf- and vegetable salad with roasted seeds and sprouts served with house dressing		
	Ergänzen Sie Ihren Salat mit Folgendem...	Hauptgang main course	14.50
	... gebratenen Kernser Edelpilzen	+	5.00
	... gebratener Schweizer Pouletbrust	+	10.00
	... gebratenen Streifen vom Obwaldner Rind	+	12.00
	Add the following to your salad		
	... sautéed mushrooms from Kerns		
	... sautéed Swiss chicken breast		
	... sautéed slices of beef from Obwald		
	Steinpilz-Safran-Angelotti auf Rahmwirsing, Nüsslisalat, Alpkäsespäne und Preiselbeer	kl. Portion small portion	25.00
	Porcini mushroom and saffron angelotti on creamed savoy cabbage, lamb's lettuce, alpine cheese shavings and cranberries	Hauptgang main course	31.00

Historischer Genuss regionaler Spezialitäten aus Obwalden

Zart gebratenes Obwaldner Natura Kalbspaillard serviert mit
sautierten Kernser Edelpilzen, Zwiebeln und Kräutern an Heujus
vom Ranftrain, dazu knusprige Butterrösti und buntes Gemüse,
serviert wie anno 1896 – im Silbergeschirr

44.00

Historical enjoyment of regional specialties from Obwalden

Tenderly roasted "Obwaldner natura" veal escalope
served with sautéed mushrooms from Kerns, onions and herbs
with a hay sauce from Ranftrain with crispy Rösti and mixed vegetables
– served like in 1896 – on the silver plate

Desserts / *sweets*

Hausgemachter Rüeblikuchen
mit Blutorangensorbet und Rahm 14.00
*Carrot cake homemade with blood orange sherbet
with whipped cream*

Hausgemachtes Zimtparfait
mit lauwarmen Zwetschgenkompott
und Speculatius-Crumble 13.50
*Homemade cinnamon parfait with lukewarm plum compote
and speculaas crumble*

Birchermüesli mit Rahm 9.50
Bircher muesli with whipped cream

Lauwarmer Marmorgugelhopf mit Eierlikör
und Früchten garniert 14.50
Lukewarm marble Gugelhopf with egg liqueur and garnished with fruits

Zuger Kirschtorte von der Konditorei Treichler mit Rahm 9.50
Famous Kirsch cake from Zug with whipped cream

Kinderdessert/ *ice cream for kids*

Überraschungsdessert «Glace nach Wahl» 7.50
Surprise dessert «Ice cream flavor of your choice»

Buirähof-Glaces / *ice creams*

vom Bauernhof Emmetti in Giswil, pro Kugel 4.50

Sorbets

Erdbeer, Zitrone, Apfel, Zwetschge und Blutorange
strawberries, lemon, apple, plum and blood orange

Rahmglaces

Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie und Joghurt
Vanilla, chocolate, coffee, pistachio and yoghurt

Rahmzuschlag / whipped cream 1.50

Zwetschge

3 Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
von der Brennerei Urs Hecht, Gunzwil

Plum sherbet with plum brandy 17.50

Calvados

3 Kugeln Apfelsorbet mit Calvados

Apple sherbet with Calvados 16.00

Apfel

3 Kugeln Apfelsorbet mit Bschorle alkoholfrei

«Apfel, Birne und Malz»

Apple sherbet with Bschorle 14.50

Beliebte Coupes / popular coupes

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit Felchlin Schokoladensauce
und RahmCoupe Denmark – Vanilla ice cream, Felchlin chocolate sauce
and whipped cream

klein

gross

10.00

14.00

Eiskaffee – «gerührt, nicht geschüttelt»

Kaffee- und Vanilleglace gerührt, mit Rahm

Ice coffee – "stirred, not shaken"

Coffee- and vanilla ice cream stirred, served with whipped cream

9.00

13.00

Herbst-Coupe «Nesselrode»

Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, eingelegte

Trauben und Rahm

"Nesselrode" autumn coupe

Vermicelles, vanilla ice cream, meringue, pickled grapes
and whipped cream

11.50

14.50

Getränke / beverages**Aperitif / aperitif**

Kir «Royal» Prosecco mit Crème de Cassis		10cl	11.50
«Hugo» Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Mineral		20cl	11.50
«Aperol Sprizz» Prosecco, Aperol, Mineral		20cl	11.50
«Paxmontana»-Gartenkräuter Sprizz Prosecco, hausgemachter Gartenkräutersirup, Minze, Limette, Orangenscheibe, Mineral		20cl	12.50
Lillet blanc Tonic	17%	20cl	11.50
Gespritzter Weisswein, süss oder sauer		20cl	9.50
Martini bianco, rosso, extra dry		4cl	8.00
Campari / Cynar / Pastis 51		4cl	8.00
Sherry Medium dry, Tio Pepe		4cl	8.00
Sandeman Porto Tawny 10 years old, DOC Porto	20%	4cl	9.00
Quinta de la Rosa Finest Reserve Port, 20 years old DO Duero		4cl	14.50

Bitters / bitters

Ramazotti / Fernet Branca	30/32%	4cl	8.00
Averna Amaro Siciliano	29%	4cl	8.00
Appenzeller	29%	4cl	8.00

Vodka / vodka

Absolut Vodka	40%	4cl	9.00
Grey Goose	40%	4cl	14.00
Seine Reinheit erhält dieser Superpremium Vodka von feinsten französischen Weizen, Wasser, dass auf natürliche Weise durch den Kalkstein der Champagne gereinigt wurde und der 5-fachen Destillation.			
Longdrinkzusatz Softgetränk			+ 4.50

Rum / rum

Havana Club 3 Jahre	37.5%	4cl	9.00
Pampero Aniversario			
Hergestellt aus venezolanischem Zuckerrohr und reinstem Quellwasser reifen die Destillate bis zu 12 Jahren in edlen Eichenfässern, die zuvor für Bourbon Whiskey verwendet wurden.	40%	4cl	15.00

Whisky / whisky

Blend	Johnnie Walker Red Label	40%	4cl	9.00
Highlands	Oban, 14years	43%	4cl	14.00
	Dalwinnie, 15years	43%	4cl	15.00
	Aberlour a'bunadh			
	Ist ein aussergewöhnlicher Single Malt im Stil der allerersten Aberlourwhisky. Gelagert wird diese 100% Erstabfüllung in Oloroso-Sherryfässer aus Spanien, daraus entsteht ein reiches und würziges Aroma. Für den optimalen Geschmack wenig Wasser zugeben.	59.9%	4cl	18.00

Gin Tonic / gin tonic

serviert mit Tonic Water, Schweppes...				
Gordon's London dry, London/Schottland	40%	4cl	14.00	
Florale Zitrusnoten, Wacholder, Pfeffer- und Kiefernnoten				
Hendrick's Gin, Ayrshire, Schottland	41.4%	4cl	18.00	
Rose, Gurke und Wacholder, Zitrusnoten				
Walden Gin, 1st Unterwalden Gin	43%	4cl	18.00	
floral, süsslich-herb				
Studer Swiss Highland Dry Gin, Entlebuch LU	42.4%	4cl	15.00	
feinwürzig und mild, Wacholder, Lavendel, Zitronengras, Koriander, Ingwer, Kubebenpfeffer				
Mathier Gin – Gin aus Walliser Chriiter	42%	4cl	16.00	
Albert Mathier & Fils SA, Salgesch				

Grappa / grappa

klar	Berta Nebbio, Barbera	40%	2cl	9.50
	Aldobrandin di Brunello	43%	2cl	10.00
Barrique	Berta Elisi	43%	2cl	12.00
	Berta Tre Soli Tre	45%	2cl	18.00

Cognac / brandy

	Courvoisier V.S.O.P.	40%	2cl	12.00
	Hennessy X.O.	40%	2cl	22.00

Destillate / destillate

	Williamine Morand, Wallis	43%	2cl	8.50
	Apricotine Morand, Wallis	43%	2cl	8.50
	Vieille Prune, Gunzwiler Destillate Urs Hecht	40%	2cl	9.50
	Vieille Williams, Gunzwiler Destillate Urs Hecht	40%	2cl	9.50
	Vieille Apricots, Gunzwiler Destillate Urs Hecht	40%	2cl	11.50
	Vieille Berner Rosenapfelbrand im Barrique, Gunzwiler Destillate Urs Hecht	40%	2cl	11.50
	Megger Vieux-Marc «Réserve du Patron »	40%	2cl	8.50

Tequila / tequila

	Sierra Tequila	40%	4cl	8.00
--	----------------	-----	-----	------

Cocktails / cocktails

Caipirinha		15.00
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	4cl	
Mojito		15.00
Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda	4cl	
Biercocktail		13.50
Appenzeller Quöllfrisch Bier, Mount Rigi Likör, Zitrone	8cl	

**alkoholfrei/
alcohol free**

Virgin Caipirinha		10.50
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker		
«Paxmontana»-Frische		7.50
Rivella, Passionsfruchtsirup, Zitrusfrüchte		
«Aperol Sprizz alkoholfrei»		9.50
Sirup Orange Spritz, Tonic Water, Mineral, Orange		
Appenzeller Bschorle, «Birne, Apfel & Malz»-Getränk	30cl	5.50

Wasser / water

Flüeli-Wasser mit/ohne Kohlensäure	100cl	7.50
	50cl	5.00
	30cl	3.50

**Mineralwasser /
mineral water**

Knutwiler mit/ohne Kohlensäure	Fläschli	50cl	6.80
--------------------------------	----------	------	------

Süssgetränke /

soft drinks

Ramseier Apfelsaft / Apfelschorle	33cl	5.50
Coca Cola, Coca Cola Zero	33cl	5.50
Sinalco	33cl	5.50
Gazosa «al Limone»	35cl	6.00
Rivella rot, blau	33cl	5.50
Eistee, offen	30cl	5.00
Schweppes:		
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	20cl	5.50
Fever Tree: Tonic Water	20cl	6.00
San Bitter	10cl	5.50

Säfte / *juices*

Tomatensaft, Michel	20cl	5.50
Traubensaft, Michel	20cl	5.50
Orangensaft	20cl	5.00
Passionsfruchtsaft, Michel	20cl	5.50
Ananassaft, Michel	20cl	5.50

Bier / Apfelwein /

beer / cider

Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb vom Fass

Herrgöttli oder Panaché	20cl	4.50
Stange oder Panaché	30cl	5.50
Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb	33cl	5.50
in der Bügelflasche	50cl	6.50
Appenzeller Quöllfrisch Weizenbier	50cl	7.50
in der Bügelflasche		
Appenzeller Leermondbier ohne Alkohol	33cl	5.50
Ramseier Suure Most klar (Apfelwein)	50cl	6.50
Ramseier Suure Most (Apfelwein) ohne Alkohol	50cl	6.50

Heissgetränke /

hot drinks

Kaffee creme, Espresso, Kaffee koffeinfrei		5.00
"Schale" - Milchkaffee		5.50
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.50
Doppelter Espresso		7.00
Heisse oder kalte Schokolade	20cl	5.00
Heisse oder kalte Ovomaltine	20cl	5.00
Kaffee Träsch, Kräuter, Zwetschgen, Kirsch	2cl 40%	6.50
Latte Macchiato mit Baileys oder Amaretto	2cl 20%	9.50
Coretto Grappa	2cl 40%	6.50

Tee / tea

Tee «London Tea Company» - verschiedene Sorten		5.00
Earl Grey Tea Nr.404/Bio – Schwarztee mit edlem Bergamotte Aroma		
Finest Darjeeling Tea Fop Nr.402/Bio: Schwarztee, weniger kräftig mit Muskateller-Bouquet		
English Breakfast Tea Nr.403/Bio: Schwarztee. kräftig und würzig		
Special Japan Sencha Nr.412/Bio: Grüntee, fruchtig, leicht süsslich, erfrischend und belebend		
Jasmine Finest Yin Hao Nr.410/Bio: Grüntee rundes cremiges Jasmine-Flavour		
Swiss Mountain Tea Nr.487/Bio: Schweizer Bergkräuter, sehr wohltuend, leicht beerig und schwach würzig		
Minze Premium Nr.464/Bio: Kräutertee, sehr erfrischend und wohltuend		
Verveine Premium Nr.460/Bio: Kräutertee, sehr wohltuend und beruhigend		
Kamillenblüten Nr.463: Kräutertee, beruhigend und wohltuend		
Rooibos Bourbon-Vanilla Nr.450/Bio: koffeinfrei, süsslich, Vanille Aroma		
Ginger Lemongrass Nr.474/Bio: Kräuter-Gewürztee, leichte Schärfe und erfrischend		
Strawberry Dream Nr.440: Früchtetee, fruchtig, süsslich		
Hagebutte Nr.461: Kräuter-Gewürztee, leichte Schärfe und erfrischend		