



# 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
<b>Schaumwein / sparkling wine</b>				
<b>Italien / Italy</b>	Prosecco Treviso Extra Dry DOC, Villa Trevi, Montebelluna Glera		52.00	9.00
<b>Weissweine / white wines</b>				
<b>Schweiz / Switzerland</b>	Sélection Paxmontana blanche Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe Lavaux Chasselas	2021	49.00	7.50
<b>Italien / Italy</b>	Langhe Arneis DOC Roberto Sarotto, Piemont Arneis	2023	55.00	8.00
<b>Rotweine / red wines</b>				
<b>Schweiz / Switzerland</b>	Sélection Paxmontana rouge Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe Lavaux Garanoir, Cabernet Sauvignon, Gamaret	2021	55.00	8.00
<b>Spanien / Spain</b>	Juan Gil Selección Especial Bodegas Juan Gil, Jumilla Monastrell	2021	58.00	8.50
<b>Portugal / Portugal</b>	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 Zwetschgen- Balsamicodressing Colourful leaf salads served with roasted kernels, sprouts with salad dressing of your choice: house-, balsamic-, French- or plum-balsamic 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	24.50
		Hauptgang main course	38.50
	Caesar Salad - Lattich mit Parmesandressing, Ei, gehobeltem Käse und Croûtons Lettuce with parmesan dressing, egg, grated cheese and croûtons	Vorspeise starter	11.50
		Hauptgang main course	16.50
	... ergänzend dazu: Schweizer Pouletbrust ... additional choice: Swiss chicken breast	+	10.00



«Fish & Chips» - gebackene Zanderknusperli  
mit Pommes frites und Bergkräuterdip 24.50  
"Fish and Chips" deep fried pike perch  
served with french fries and herb-sauce

 Zentralschweizer Pommes frites mit Bergkräuterdip 9.50  
Central Swiss french fries with dip

 Petersilienwurzelsuppe mit Bergkräuteröl 14.00  
Parsley root soup with oil from mountain herbs

**Mittags bis 13:30 Uhr sowie abends ab 18:30 bis 20:15 Uhr  
servieren wir Ihnen gerne zusätzlich folgende Gerichte:**

**during lunch time until 1.30 pm as from 6.30 to 8.15 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	+	5.50
	... gebratener Schweizer Pouletbrust	+	11.00
	... gebratenen Streifen vom Obwaldner Rind	+	12.50
	Add the following to your salad		
	... sautéed mushrooms from Kerns		
	... sautéed Swiss chicken breast		
	... sautéed slices of beef from Obwald		
	Feigen-Pecorino-Ravioli in Bergkräutersauce, Sellerie, karamellisierten Äpfeln und Baumnüssen	kl. Portion small portion	25.00
	Fig and pecorino ravioli in a mountain herb sauce, with celery, caramelised apples and walnuts	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*

Lebkuchen-Schokoladenmousse mit eingelegten  
Mandarinen, Meringue und Glühweinespuma 13.50  
Gingerbread chocolate mousse with pickled mandarins,  
meringue and mulled wine spumée

Hausgemachtes Honig-Orangenparfait mit Kumquats,  
gebrannte Mandeln und Strudelknusper 14.50  
Homemade honey-orange parfait with kumquats,  
roasted almonds and strudel crunchies

Birchermüesli mit Rahm 9.50  
Bircher muesli with whipped cream

Lauwarmer Marmorgugelhkopf 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

Lebkuchen mit Rahm 9.50  
Gingerbread 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
<b>Sorbets</b>	Erdbeer, Zitrone, Apfel, Zwetschge und Blutorange strawberries, lemon, apple, plum and blood orange	
<b>Rahmglaces</b>	Vanille, Schokolade, Kaffee, Zimt und Joghurt Vanilla, chocolate, coffee, cinnamon 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

Winter-Coupe

Zimtglace mit Glühweinespuma, gebrannte Mandeln,  
Orangenfilets und Lebkuchencrumble

Winter coupe

Cinnamon ice cream with mulled wine spumante, roasted  
almonds, orange fillets and gingerbread crumble

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

**alkoholfrei/  
alcohol free**

Virgin Caipirinha Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker			10.50
«Paxmontana»-Frische Rivella, Passionsfruchtsirup, Zitrusfrüchte			7.50
«Aperol Sprizz alkoholfrei» Sirup Orange Spritz, Tonic Water, Mineral, Orange			9.50
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		