



Prosecco / Rosé
Trauben, Aroma, Geschmack

Prosecco DOCG, Canella
Glera, grüne Äpfel, angenehme erfrischend

Twenty Twelve Rosat, Es Fangar, Mallorca
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Callet, Manto Negro, sanfte, fruchtige Süsse

Weisswein
Trauben, Aroma, Geschmack

Fechy La Coté, Testuz
Chasselas, leicht, frisch und trocken

Herbstgold, Rutishauser, Ostschweiz
Verschiedene weisse Trauben, Quitten, Lindenblüten, Banane und Ananas

St. Saphorin Lavaux AOC, Dizerens
Chasselas, elegant, sanft floral, kraftvoll, frisch, Banane und Zitrone

Cuveé Testuz, Testuz, Valais
Chasselas, trocken und fruchtig, Lindenblüten, Mandelaromen

Johannisberg du Valais, Cave Fin Bec
Sylvaner, intensiv, fruchtig, Noten von Blumen und gerösteten Mandeln

Dalis Vignetti di Dolomiti IGT, Endrizzi
Chardonnay, Nosiola, Sauvignon Blanc, frisch, grüner Apfel, Akazienblüten

Twenty Twelve White, Es Fangar, Mallorca
Macabeo, Verdejo, Muscat, Pfirsich und Aprikose, Honig und Balsamico

Heida Paien du Valais AOC, Joseph Gattlen
Heida, Ananas, leicht buttrige und heuige Note

Fr. 20cl 50cl 75cl

Fr. 10 35

Fr. 38

Fr. 20cl 50cl 75cl

Fr. 8

Fr. 15

Fr. 21

Fr. 25

Fr. 33

Fr. 34

Fr. 38

Fr. 47



Rotwein
Trauben, Aroma, Geschmack

Merlot del Ticino DOC, Delea
Merlot, Vanille, leicht würzig Pflaumen- und Brombeernoten

Herbstgold, Rutishauser, Ostschweiz
Verschieden rote Trauben, Himbeeren, Brombeeren, seidener Tannin-Teppich

Salvagnin rouge AOC
Gamay, Pinot Noir, blumig, fruchtig, geschmackvoller Körper

Ripasso San Vito DOC, Vila Molina
Corvina, Rondinella, Molinara, getrocknete Pflaumen, Kirschen- und Gewürznoten

Rosso Toscana Governo, Conti Sani
Sangiovese Toscano, Canaiolo, fruchtig, floral, Noten von Kirschen und Veilchen

Inspiration Ribera del Duero DO, Loess
Tempranillo, Pflaume und Dörrobst auf Zimt und Schokolade mit feinen Holznoten

Merlot Ismaro Ticino Delea, Delea
Merlot, Kirsche, Pflaume, schwarzen Beeren, Kaffee und ein Hauch von Stallgeruch

Crianza Navarra DO, Albret
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Cassis, Brombeeren, Pflaumen, Kirschen

Amarama Primitivo Puglia IGT, Amarama
Primitivo, rote Beerenfrüchte und mediterrane Gewürze

Cuvée Henri Bodau, Henri Bodau
Carignan, Grenache Noir, Syrah, Kirschen, Himbeeren, Vanille, leichte Zedernholznote

Rossobastardo Umbria IGT
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, ausgeprägte Aromen von Waldbeeren

Koonunga Hill Seventy Six, Penfolds
Shiraz, Cabernet Sauvignon, Pflaumen, Blaubeeren, Kirschen, Schokolade, Oliven

Fr. 20cl 50cl 75cl

Fr. 14

Fr. 15

Fr. 9 16

Fr. 22

Fr. 31

Fr. 32

Fr. 33

Fr. 34

Fr. 36

Fr. 38 150cl 84

Fr. 37 150cl 87

Fr. 45



Suppen, Salat

Tagesuppe	Fr.	8
Bündner Gestensuppe	Fr.	11
Grüner Salat	Fr.	7
Gemischter Salat	Fr.	12

Bikerspaghetti

Tomatensauce	Fr.	16.50
Pesto	Fr.	17
Bolognese	Fr.	19

Wurst-Festival

Hauswurst mit Brot	Fr.	9
Zigeunerbratwurst mit Zwiebelsauce und Brot	Fr.	12
Rauchwurstpaar mit Brot	Fr.	9
Röstiportion dazu	Fr.	8

Rösti-Festival

Rösti	Fr.	14
Rösti mit Speck oder Spiegelei	Fr.	17
Rösti mit Speck und Spiegelei	Fr.	19.50
Wildspitzrösti	Fr.	22
<small>Mit Gemüse und Käse überbacken</small>		
Zusätzliches Spiegelei	Fr.	3

Croque-Beichli, Schinken (drei Käseschnitten)	Fr.	17
Croque-Gnipen, Speck (drei Käseschnitten)	Fr.	17
Fondue (300 Gramm pro Person)	Fr.	28

Portion Heublumenspeck mit Brot	Fr.	16
Rossbergsteller (Aufschnitt und Käse)	Fr.	25



Willkommen im Berggasthaus Wildspitz

Nun sind Sie – lieber Gast – zu uns hoch gewandert oder mit dem Velo oder dem Bike hochgefahren. Chapeau und herzliche Gratulation! Das haben Sie toll gemacht.

Jetzt haben Sie es verdient, sich auszuruhen, sich verwöhnen zu lassen und die Natur auf diesem einzigartigen Berg zu geniessen.

Wir versuchen für Sie das Mögliche möglich zu machen.

Besten Dank für Ihren Besuch und hoffentlich bis bald.
Martin Keiser und das Wildspitzteam

**Kaffee, Milch**

Espresso, Ristretto	Fr.		4
Kaffee Crème, Milchkaffee	Fr.		4.50
Cappuccino oder Schale	Fr.		5
Latte Macchiato, dopp. Espresso und Ristretto	Fr.		5.50
Heisse Schokolade (Ovo dampferhitzt UHT)	Fr.		4.50
Kalte Schokolade	Fr.		4.50

Kafi fertig

Träsch, Zwetschgen, Pflümli, Chrüter, Kirsch	Fr.		5.50
Corretto-Grappa, Brandy, Kirsch, etc.	Fr.		7
Kafi Schümli-Pflümli	Fr.		7.50

Tee

Schwarz, Münzen, Hagenbutten,			
Früchte, Eisenkraut	Fr.	3dl	4.50
Kräuter- oder Fruchtetee	Fr.	5dl	5.50

Zum Verdauen oder einfach so

Vieille Prune Barrique, Etter	Fr.	41%	2cl	9
Vieille Kirsch Barrique, Etter	Fr.	42%	2cl	9
Vieille Poire Barrique, Etter	Fr.	40%	2cl	9
Vieille Pomme Royal, Etter	Fr.	30%	2cl	9
Johnett Swiss Single Malt Whisky, Etter	Fr.	44%	2cl	9
Grappa Ticino Merlot con Erba Ruta, Etter	Fr.	41%	2cl	9
Fruchtbrandliquer, Etter	Fr.	15%	4cl	9
Baileys	Fr.	15%	4cl	6
Honigchrüter, Fassbind	Fr.	30%	4cl	5
Prosecco mit Holundersirup (Hugo)	Fr.			8

**Mineral, Softdrinks**

Mineral Knutwiler (mit und ohne Gas)	Fr.	30cl	50cl	150cl
Apfelschorle	Fr.		5.50	11
Rivella (rot und blau)	Fr.		5.50	12
Citro Knutwiler	Fr.		5.50	
Coca Cola	Fr.		5.50	12
Eistee	Fr.		5.50	12
Redline	Fr.		5.50	
Flauder	Fr.		5.50	

Most

Möhl Bügel (trüb)	Fr.		6
Möhl alkoholfrei (trüb)	Fr.		6

Bier

Einsiedler Lager	Fr.	33cl	50cl	58cl
Einsiedler Weizen	Fr.		6	6
Einsiedler Maisgold	Fr.	5		
Baarer Goldmandli	Fr.	5		
Baarer Bügelspez	Fr.		6	
Ittinger Amber	Fr.	5		

Eichhof alkoholfrei

Fr.		6
-----	--	---