



rigi maison

Alpencafé

Speisekarte

KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser	0.3l	3.-
Süssmost, Apfelschorle	0.3l	3.-
Rivella blau und rot	0.3l	3.-
Citro, Coca Cola, Eistee	0.3l	3.-
Mineralwasser/Süssgetränk	1.5l	10.-/15.-

Gazosa von Coldesina

Gazosa wird in der ältesten Limonadenfabrik im Tessin seit 1885 nach geheimen Rezepturen im traditionellen, kleinen Familienbetrieb hergestellt.

	0.35l	4.-
Citro	0.35l	4.-
Mandarine	0.35l	4.-
Himbeer	0.35l	4.-
Heidelbeer		

Biere von der Brauerei Baar

Die Brauerei Baar ist eine kleine und feine lokale Bierbrauerei, gegründet 1862, Familienbetrieb in 5. Generation. Das Bier ist frei von jeglichen Zusatz- und Konservierungsstoffen - also ein Naturprodukt aus reinsten und besten Zutaten gebraut.

Goldmandli Spezial hell	0.33l	4.-
Goldmandli Spezial dunkel	0.33l	4.-

Die Krönung echter Braukunst: Fachmännisch und sorgfältig gebraut aus bestem Malz, würzigem Hopfen und Wasser, hergestellt nach Pilsner Art.

Erdmandli Zuger Amber	0.5l	6.-
-----------------------	------	-----

Das Amber-Bier «Erdmandli» ist ein untergäriges Qualitätsbier mit aromatischer Malznote. Durch die mitverarbeiteten Spelzen erhält dieses Bier die Bernsteinfarbe.

Hopfemandli Lager Hell	0.58l	6.-
Hopfemandli Lager Dunkel	0.58l	6.-

Aus Wasser, bestem Malz und würzigem Hopfen, fachmännisch und sorgfältig gebraut, zu einem unverfälschten Naturprodukt. Ein Qualitätsbier, hergestellt nach Münchner Art.

Baarer Bier vom Zapfhahn, Lager hell	0.3l	3.-
--------------------------------------	------	-----

Stanser Migi Most, hell	0.5l	5.50
-------------------------	------	------

Saft vom Fass alkoholfrei, trüber Apfelwein der Mosterei Möhl, gegründet 1895, Familienbetrieb in 4. Generation	0.58l	5.50
---	-------	------

Der frisch vergorene trübe Apfelwein wird in grossen Eichenfässern während drei Monaten gelagert. Danach entzieht man dem Saft unter Vakuum den Alkohol und mischt ihn mit Süssmost.

WARME GETRÄNKE

Kaffee Crème	3.50
Espresso	3.50
Schale, Cappuccino	4.50

Spezielle Rigi Maison Mischung aus auserlesenem Premium Kaffee mit extra kräftiger Alpenröstung, zusammengestellt aus "Sidamo" washed, (Arabica, Hochland Ethiopia) und Kaweri Turaco (Robusta) von Caffè Mondiale (Kaffeerösterei Hosennen).

Die Kaffeerösterei Hosennen ist eine kleine Kaffeemanufaktur in Gersau und kontrollierter und zertifizierter Betrieb nach Schweizer Bio-Verordnung. Für die ökologisch produzierten Kaffees von Caffè Mondiale verwendet die Kaffeerösterei Hosennen hochwertige Rohkaffees aus kontrolliertem biologischem Anbau. Dabei verpflichten sich die Kaffeebauern, auf chemische Düngemittel zu verzichten und nur natürlichen Dünger zu verwenden. Die Kaffeepflanzen werden mit Nützlingen aus dem Tierreich geschützt, und das Unkraut wird mit viel Handarbeit unter grossem Zeitaufwand entfernt.

Das traditionelle und schonende Trommelröstverfahren bewirkt, dass sich die vielfältigen Kaffeearomen langsam und sorgsam entfalten können. Den Kaffeebohnen bleibt so mehr Zeit, ihre oft unbeliebten Säuren abzubauen und der Röstkaffee wird bekömmlicher und magenverträglicher.

Heisse Schoggi	4.50
Tee (Schwarztee, Grüntee, Pfefferminz, Alpenkräuter, Lavendel, Rooibos-Vanille)	3.50
Apfelpunsch Maison (alkoholfrei)	4.-
Rumpunsch (alkoholhaltig)	5.-
Kaffee fertig (ohne/mit Schlagrahm)	5.-/6.-

SCHNAPS

Edelbrände der Brennerei Zraggen Lauerz, gegründet 1948, hergestellt unter Beigabe erlesener Zutaten.

Obstbranntwein/Träsch	2.5cl	4.-
Zwetschgen	2.5cl	4.-
Kirsch	2.5cl	4.-
Kräuter	2.5cl	4.-
Honig-Kräuter	2.5cl	4.-
Honig-Quitten	2.5cl	4.-
Wacholder	2.5cl	4.-
Rigi-Alpenbitter	2.5cl	4.-
Williams	2.5cl	4.50
Tells Apfel	2.5cl	4.50
Holunder Likör	2.5cl	4.50
Absinth „Grüne Fee“	2.5cl	5.-
Enzian	2.5cl	5.50
Entenbüsi	2.5cl	5.00
nach dem Rezept einer Vitznauer Persönlichkeit aus dem „Kochbuch aus der Innerschweiz“		

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Suppen

Gulaschsuppe	8.-
Tagessuppe	8.-
Bouillon mit Ei	6.50

Kalte Speisen

Faustbrot	7.-
Hauswurst mit Brot	8.-

Käseplättli spezial

Mit Käse von der Käserei Vogel Goldau, kleiner Familienbetrieb, gegründet 1926, in 3. Generation

Die innovative Käserei produziert hochwertige Naturprodukte und täglich mehrere Käsesorten. Die kulinarischen Leckerbissen entstehen mit Unterstützung von alten Rezepturen wie auch von moderner Technik und neusten Erkenntnisse bezüglich biologischer Produktion und zeitgerechter Ernährung.

12.-

Rigi Maison Plättli mit verschiedenen Trockenfleischspezialitäten, Salami, Bio-Alpkäse und weiteren Käsesorten

Das Fleisch stammt von der Metzgerei Steiner Goldau, dem Familienbetrieb in 5. Generation mit Qualität und Tradition seit 157 Jahren.

Bei der Gründung zählten vor allem die Rigi-Hotels in der Hochblüte des Rigi-Tourismus zur Kundschaft. Das Fleisch wurde in Körben auf den Goldauer Hausberg getragen. Mit dem Bau der Arth-Rigibahn 1875, erreichten die Leute und die Lebensmittel ihr Ziel schneller und bequemer.

15.-

Süßes (hausgemacht)

Apfelkuchen Maison	5.-
Luzerner Lebkuchen mit Rahm	6.-
Bristener Nidlä	5.-
Tagesdessert	7.-

WARME SPEISEN

Tagesmenu	19.-
Bratwurst mit Brot Bratwurstspezialität von der Metzgerei Steiner Goldau, dem Familienbetrieb in 5. Generation mit Qualität und Tradition seit 157 Jahren.	9.-
Bergrösti Rösti aus rohen Kartoffeln mit Bratwurst und Zwiebelsauce	17.-
Äplerrösti Rösti aus rohen Kartoffeln mit Alpkäse überbacken	16.-
Hochflue-Hörnli Hörnli mit spezieller Hackfleischsauce	15.-
Nach einer Sage soll seit uralter Zeit tief im Innern der Rigi Hochflue ein Riese gefangen sein. Er wird erst erlöst, wenn ein blauer Vogel mit seinem Schnabel die Felsen der Hochfluh abwetzt. Besonders am Anfang des Jahres wird der Riese gequält von der Sehnsucht, die Welt zu sehen. Dann tritt sein heisser Atem aus den Gesteinsritzen und erfüllt das ganze Tal mit Wärme.	
ProSpecieRara-Menu Das Alpencafé ist ein ProSpecieRara-Gastrobetrieb mit Gütesiegel. Wir unterstützen die Philosophie von ProSpecieRara, die Vielfalt von Gemüse- und Obstsorten sowie von Tierrassen zu erhalten. Das ProSpecieRara-Menu wird aus saisonalen Spezialitäten mit ProSpecieRara-Produkten kreiert.	22.-

WEINE

Unsere Weine (weiss, rosé und rot) im Offenausschank stammen vom Weingut Letten in Meggen der Familie Sigrist, einem Familienbetrieb in 7. Generation. Dank tiefen Erträgen und sorgfältiger Pflege im Rebberg, der direkt am Vierwaldstättersee liegt, und im Keller entstehen hochstehende Weine aus der Region. Die Weine stehen unter strenger Kontrolle der AOC.

Weissweine

Megger Cuvée Blanche	0.25l	9.-
Fruchtig in der Nase, Noten von Grapefruit, Zitrus und Ananas. Kräftig und frisch und gut ausgewogen mit einer milden Säure. Ein Wein, welche die Vorzüge des Müller Thurgau (Riesling x Sylvaner) und des Sauvignon blanc in sich vereinen.	0.50l	16.-

Sauvignon Blanc Marlborough Matua Valley	0.75l	28.-
Blasses Hellgelb mit Grünreflex, kräftiges und duftiges Bukett, nach frischen Limetten und Grapefruit duftend, Stachelbeeren, Holunderblüten, im Gaumen aromatisch, trocken und frisch, typischer Sauvignon Blanc aus Neuseeland, attraktiv mit charaktervollem Abgang.		

Chardonnay Valley Oaks Fetzer California	0.75l	32.-
Attraktive frische Zitrusaromen im Bukett, mit leichtem Eichenholzduft und exotischem Einschlag, im Gaumen kräftig mit guter Säurestruktur, breite Aromatik mit feinen Vanillenoten, im Abgang mit frischen Grapefruitaromen.		

Alsace Grand Cru AOC Riesling Schoenenburg	0.75l	39.-
Zitrusfrüchte und intensive Petrolnote, typisch Riesling, blumig und fruchtig im Gaumen, schön intensive Aromen unterstrichen von einer gelungenen Frische. Langer Abgang, gut ausbalanciert.		

Südtirol Alto Adige DOC Gewürztraminer Cancenai	0.75l	42.-
Dunkles Zitronengelb, Rebsortentypische Aromen von Rosen, Lychee, Mango, Gewürznelken und Honig in der Nase, wuchtig im Gaumen mit wärmendem Alkohol, sehr intensiver Aromatik und cremiger Textur, ein voller Weisswein mit Körper und Charakter.		

Rosé

Megger Rosé de Garanoir	0.25l	9.-
Lachsfarbener Roséwein, fruchtig nach roten Beeren. Im Gaumen kräftig und frisch mit einer milden Säurestruktur.	0.50l	16.-

Süsswein

Passito di Pantelleria DOC Nes Duca di Castelmonte	0.375l	38.-
Tiefes Goldgelb mit grünlichen Reflexen, ein natürlich süsser Wein aus getrockneten Trauben der Sorte Zibibo (Moscato di Alessandria), interessante Dörrfruchtaromen und Noten von kandierten Früchten, speziell mit Orangenschalearomen, angenehm und weiche Süsse im Auftakt, gute Konzentration, Baumnüsse, ausgewogen mit passender Säurebalance, langer, sehr aromatischer Abgang.		

Weisswein gespritzt	Glas	5.-
----------------------------	------	-----

WEINE

Rotweine

Megger Cuvée Rouge	0.25l	10.-
Fruchtigkeit und Eleganz des Pinot Noir (Blauburgunder) wird ergänzt mit der Würzigkeit des Garanoir's. Die rubinrote, gut strukturierte Assemblage wird klassisch in Stahltanks ausgebaut. Eine Bereicherung der einheimischen roten Weine.	0.50l	18.-
Carmenère Tributo Caliterra (Chile)	0.75l	32.-
Sattes dunkles Purpurrot, zeigt im Bukett deutlich Cassis mit minzigen Aromen, auch etwas pfeffrig, weicher Auftakt, stoffig, spürbare Gerbstoffe begleiten im Gaumen, robust, ausgewogen und beerig bis in den modernen charaktervollen Abgang.		
Provincia di Verona IGT Corvina Ripa Magna	0.75l	35.-
Dunkles Granatrot, Noten von Vanille, Schokolade und Karamell vom Barrique, dahinter schwarze Kirsche, eingekochte Pflaumen, sehr reife Fruchtaromatik von dunklen Beeren, am Gaumen schöne Frische, dichtes Tannin, saftige Frucht, ein schwerer Wein der trotz dem Gewicht elegant ist.		
Malanser AOC Pinot Noir Steinböckler	0.75l	39.-
Mittleres Rubinrot, kräftiges beeriges Bukett mit guter Konzentration, sanft würzig, etwas Weichseln, robust im Gaumen mit guter Finesse und kräftigem Körper, die sanfte Fülle begleitet den langen aromatischen Abgang.		
Château de Caraguilhes AOC Corbières Rouge Solus	0.75l	44.-
Aus biologischem Anbau, handgelesene Reben von Syrah, Morvèdre, Carignan und Grenache noir.		
Intensives Purpurrot mit violetten Reflexen, intensive Beerendaromatik von Brombeeren, Cassis und Kirschen, im Gaumen schön ausgeglichen, mit guten Tanninen, der Ausbau in französischen Barriquen ist deutlich spürbar.		
Amarone della Valpolicella DOC Palazzo Maffei	0.75l	48.-
Aufgehelltes Granatrot, in der Nase komplexes Bukett von Dörrzwetschgen, Brombeerkonfitüre, Holundersirup, Zimt, Nelken und Karamell, am Gaumen enorm konzentriert, ein mächtiger Wein aus den Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara, geschliffenes Tannin, sehr viel Aroma und grosse Länge.		