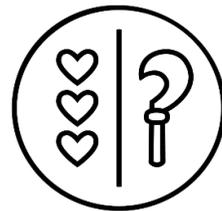


# RESTAURANT - KAFFEE UND WEINBAR



**ZWEIFEL**

1898



SPEISE UND GETRÄNKEKARTE

# VORSPEISEN

SALATE UND SUPPEN

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>GRÜNER BLATTSALAT</b><br>MIT DRESSING IHRER WAHL   | 8.50 | 12.00 |
| <b>TOMATENSUPPE</b><br>MIT FRISCHEM BASILIKUM UND OLIVENÖL EXTRAVIRGINE<br>DAZU SERVIEREN WIR IHNEN GERNE NACH WUNSCH:<br>GERIEBENEN 3-JÄHRIGEN SBRINZ<br>PEPERONCINI | 8.50 | 12.00 |
| <b>TAGESSUPPE</b><br>UNSERE MITARBEITER INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER UNSERE FRISCH ZUBEREITETE TAGESSUPPE   | 6.50 | 10.50 |
| <b>GULASCHSUPPE (HAUSGEMACHT)</b>   | 9.50 | 13.00 |
| <b>GERSTENSUPPE (HAUSGEMACHT)</b>   | 9.50 | 13.00 |

# ALLERLEI KÖSTLICHKEITEN

AUS DER REGION

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>NIDWALDNER ANTIPASTIPLATTE</b> (AB 2 PERSONEN)   |       | 29.50 |
| DIVERSE NIDWALDNER FLEISCH UND KÄSESPEZIALITÄTEN<br>DAZU SERVIEREN WIR IHNEN HAUSGEMACHTES EINGELEGTES GEMÜSE   |       |       |
| <b>NIDWALDNER LANDRAUCHSCHINKEN</b>   | 100 G | 17.50 |
| DAZU SERVIEREN WIR IHNEN HAUSGEMACHTES EINGELEGTES GEMÜSE   |       |       |
| <b>NIDWALDNER TROCKENFLEISCH</b>  | 100 G | 21.00 |
| DAZU SERVIEREN WIR IHNEN HAUSGEMACHTES EINGELEGTES GEMÜSE   |       |       |
| <b>REGIONALER KÄSETELLER</b>  | 100 G | 17.00 |
| WÄHLEN SIE AUS SBRINZ, SURENEN ALPKÄSE, BLEIKI ALPKÄSE, JERSEY BLUE (BLAUSCHIMMEL)<br>WEISSER STANSER (KUH) DAZU SERVIEREN WIR IHNEN HAUSGEMACHTES EINGELEGTES GEMÜSE |       |       |
| <b>SBRINZ</b>   | 100 G | 11.00 |
| HERRLICH GEREIFTER HARTKÄSE AUS DER REGION<br>DAZU SERVIEREN WIR IHNEN HAUSGEMACHTES EINGELEGTES GEMÜSE   |       |       |

# BURGER

UNSERE BURGER WERDEN NACH HAUSEIGENEN REZEPTEN HERGESTELLT  
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 15 MIN.

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| <b>RINDSBURGER</b>  |         | 17.50   |
| 100% SCHWEIZER RINDFLEISCH, EISBERGSALAT, TOMATEN, ESSIGGURKEN UND ZWIEBELN   |         |         |
| <b>POULETBURGER</b>   |         | 17.50   |
| 100% SCHWEIZER POULETFLEISCH, EISBERGSALAT, TOMATEN, ESSIGGURKEN UND ZWIEBELN |         |         |
| <b>VEGIBURGER</b>   |         | 17.50   |
| GEMÜSESCHNITZEL, EISBERGSALAT, TOMATEN, ESSIGGURKEN UND ZWIEBELN              |         |         |
| MIT RACLETTEKÄSE  |         | 2.00    |
| MIT SPECK   |         | 2.00    |
| MIT SPIEGELEI   |         | 2.00    |
| BEILAGE POMMES-FRITES   |         | 4.50    |
| POMMES FRITES   | KL.6.50 | GR.9.50 |

# PASTA E BASTA

WÄHLEN SIE ZWISCHEN SPAGHETTI UND UNSERER TAGESPASTA MIT DEN FOLGENDEN HAUSGEMACHTEN SAUCEN  
SERVIERT VON 11.00-15.00 UHR

|                        |       |       |
|------------------------|-------|-------|
| TOMATENSAUCE           | 16.00 | 19.50 |
| BOLOGNESE              | 18.00 | 22.00 |
| GORGONZOLA MIT WALNUSS | 18.00 | 22.00 |

# FLAMMKUCHEN

FRISCH ZUBEREITET

|  |       |
|--|-------|
| KLASSISCH  | 18.50 |
| CRÈME FRÂICHE, SPECK, ZWIEBELN UND SBRINZ              |       |
| VEGETARISCH  | 18.50 |
| CRÈME FRÂICHE, TOMATEN, ZUCCHETTI, ZWIEBELN UND SBRINZ |       |
| GERÄUCHERTER LACHS                                     | 19.50 |
| CRÈME FRÂICHE, RAUHLACHS, ZWIEBELN UND SBRINZ          |       |

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

DIESE GERICHTE SIND AUSSCHLISSLICH FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE  
(FÜR ERWACHSENE VERLANGEN WIR EINEN AUFPREIS VON FR. 5.-)

|   |       |
|---|-------|
| <b>KIDS BURGER</b>  | 10.50 |
| 100% SCHWEIZER RINDFLEISCH, EISBERGSALAT, TOMATEN, ESSIGGURKEN, ZWIEBELN<br>UND KÄSE, SERVIERT MIT POMMES |       |
| <b>POULET NUGGETS</b>   | 10.50 |
| 100% SCHWEIZER POULET NUGGETS SERVIERT MIT POMMES   |       |
| <b>KIDS PASTA</b>   | 10.50 |
| FRISCH GEKOCHTE SPAGHETTI AN HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE   |       |

# DESSERT

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG

## COUPE DÄNEMARK

VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGRAHM

12.00

## GLACE SORTEN

PRO KUGEL 4.00

- VANILLE
- CAFE
- SCHOGGI
- TIRAMISU
- ERDBEER

## EISCAFE

FRISCH ANGERÜHRTES EISCAFE MIT SCHLAGRAHM UND BISCUIT  
MIT KIRSCH

10.00

## SORBET

- MANGO PASSIONSFRUCHT

11.00

## FRAPPÉS

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGSAROMA

8.00

## HAUSGEMACHTER

4.50

## KUCHEN

UNSERE MITARBEITER INFORMIEREN SIE GERNE  
ÜBER UNSEREN FRISCH GEBACKENEN KUCHEN

# PROSECCO UND Co.

WEIL ES SOOO SCHÖN PRICKELT

|   |      |      |
|---|------|------|
| PROSECCO SUPERIORE BELLUSSI, ITALIEN      | 1 DL | 8.50 |
| CORPINAT (CAVA) HUGUET BRUT CLASSIC 2017  | 1 DL | 9.00 |
| MOSCATO D'ASTI BRAIDA                     | 1 DL | 8.00 |
| WEISSWEIN GESPRITZT (SÜSS ODER SAUER)     |      | 9.50 |
| APEROL SPRITZ (PROSECCO, APEROL UND SODA) |      | 9.50 |
| HUGO (PROSECCO, HOLUNDERSIRUP UND SODA)   |      | 9.50 |

# KAFFEE UND WARMER GETRÄNKE

GOURMETRÖSTEREI DON GEORGE

|  |      |      |      |
|--|------|------|------|
| ESPRESSO                               |      |      | 4.60 |
| ESPRESSO DOPPIO                        |      |      | 7.00 |
| RISTRETTO                              |      |      | 4.60 |
| KAFFEE CRÈME                           |      |      | 4.60 |
| SCHALE                                 |      |      | 4.90 |
| CAPPUCCINO                             |      |      | 5.30 |
| MINI-CAPPUCCINO                        |      |      | 4.60 |
| LATTE MACCHIATO                        |      |      | 5.30 |
| SCHOKOLADE / OVOMALTINE WARM ODER KALT |      |      | 5.10 |
| CORRETTO                               | 2 CL | 45 % | 8.00 |

# BIER

APPENZELLERBIER IM OFFENAUSCHANK

SÄNTIS KRISTALL VOM FASS

20 CL 4.00

30 CL 5.00

50 CL 6.20

# FLASCHEN

APPENZELLERBIER IN FLASCHEN

APPENZELLER WEIZENBIER

50 CL 7.50

SONNWENDLIG (ALKOHOLFREI)

50 CL 7.50

SONNWENDLIG (ALKOHOLFREI)

33 CL 5.00

# HAUSGEMACHTER ICE TEA

MIT CROWNING'S TEA SWITZERLAND ZUBEREITET

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| FRAGEN SIE NACH DEN VERSCHIEDEN AROMEN                  | 30 CL  | 4.50  |
| HOLLUNDER, INGWER ZITRONE ODER APRIKOSEN PASSIONSFRUCHT | 50 CL  | 6.50  |
|   | 100 CL | 12.00 |

# SÄFTE IM OFFENAUSSCHANK

FRISCH ODER GRANINI

|                               |       |      |
|-------------------------------|-------|------|
| FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT | 25 CL | 7.50 |
| ORANGENSAFT GRANINI           | 25 CL | 5.00 |

# OFFEN UND FLASCHENGETRÄNKE

|                                   | VON PILATUS GETRÄNKE |       |
|-----------------------------------|----------------------|-------|
| GRANDER WASSER                    | 30 CL                | 4.00  |
| MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE         | 50 CL                | 5.00  |
| MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE         | 100 CL               | 10.00 |
| APFEL SCHORLE                     | 33 CL                | 5.00  |
| RIVELLA ROT ODER BLAU             | 33 CL                | 5.00  |
| SCHWEPPE'S TONIC ODER BITTERLEMON | 20 CL                | 5.00  |
| ORANGINA                          | 25 CL                | 5.00  |
| COCA COLA ODER COLA ZERO          | 33 CL                | 5.00  |
| BECKENRIEDER ORANGENMOST          | 49 CL                | 6.00  |
| SANBITTER                         | 10 CL                | 5.00  |
| CITRO PILATUS                     | 30 CL                | 4.50  |
|                                   | 50 CL                | 6.00  |

# EILLES TEA DIAMOND

DAS GUTE GENIESSEN - DAFÜR STEHT EILLES SCHON SEIT 1873

## DARJEELING ROYAL SECOND FLUSH

5.10

AUS DEN BESTEN TEEGÄRTEN AM FUSSE DES HIMALAYAS STAMMT DIESE ZARTBLUMIGE SOMMER-PFLÜCKUNG MIT TYPISCH NUSSIGER GESCHMACKSNOTE UND GELBGOLDENER TASSENFARBE

## GRÜNTEE ASIA SUPERIOR BLATT

5.10

UNFERMENTIERTER TEE AUS DEM FRUCHTBAREN MITTELASIEN, MIT SYMPATHISCH WEICHEM AROMA, ZARTSÜSSER, ANGENEHM HERBER NOTE UND LEUCHTEND HELLGELBER TASSENFARBE

## ROOIBOS VANILLA

5.10

SÜDAFRIKANISCHER ROTBUSCH, VERSETZT MIT VANILLESTÜCKCHEN UND -AROMA, HAT EINE SÜSSE GESCHMACKSNOTE, KUPFERROTE TASSENFARBE, KAUM GERBSTOFFE UND KEIN KOFFEIN

## SOMMERBEEREN

5.10

EINE KOMPOSITION AUS SOMMERLICHEN APFELSTÜCKEN, HIBISKUSBLÜTEN, HAGEBUTTENSCHALEN, HOLUNDERBEEREN, DIE MIT ERDBEER-HIMBEER-SAHNEAROMA VERFEINERT WURDE

## PFEFFERMINZBLÄTTER

5.10

BESONDERS AROMATISCH UND ERFRISCHEND SIND DIE ÄTHERISCHEN ÖLE GROB GESCHNITTENER PFEFFERMINZBLÄTTER DER ANREGENDE GENUSS IST WOHLTUEND FÜR MAGEN UND ATEMWEGE

# EILLES TEA DIAMOND

DAS GUTE GENIESSEN - DAFÜR STEHT EILLES SCHON SEIT 1873

## VITA ORANGE + 7 VITAMINE

5.10

SPRITZIGE FRÜCHTEMISCHUNG AUS HIBISKUS, APFEL, ZIMT, ORANGEN- UND ZITRONENSCHALEN SOWIE 7 LEBENSWICHTIGEN VITAMINEN

## BIO VERVENIA

5.10

WOHLTUENDE, ERFRISCHENDE KRÄUTERKOMPOSITION AUS ZITRONENVERBENE (EISENKRAUT), ZITRONENMELISSE UND LEMONMYRTE. EIN WUNDERBARER DIGESTIF-TEE

## HAGEBUTTE MIT HIBISKUS

5.10

MIT DEM VOLLEN, NATURBELASSENEN GESCHMACK, FRUCHTVOLL UND AROMATISCH

## KAMILLE

5.10

GETROCKNETER KAMILLENBLÜTEN-FEINSCHNITT, ANGENEHM BERUHIGEND UND AUSGLEICHEND

## KRÄUTERGARTEN

5.10

WOHLTUENDE KRÄUTERMISCHUNG AUS LEMONGRASS, ROOIBOS, KRAUSEMINZE, FENCHEL, SÜSSHOLZWURZEL, ZIMT, HEIDELBEEREN UND KAMILLE

# APÉRITIFS & DIGESTIFS

VOR ODER NACH DEM ESSEN

|                           |      |        |      |
|---------------------------|------|--------|------|
| CAMPARI                   | 4 CL | 23 %   | 7.00 |
| MIT ORANGENSAFT ODER SODA |      |        | 9.00 |
| CYNAR                     | 4 CL | 16.5 % | 7.00 |
| MIT ORANGENSAFT ODER SODA |      |        | 9.00 |
| MARTINI BIANCO            | 4 CL | 15 %   | 7.00 |
| MIT SODA                  |      |        | 9.00 |
| RAMAZZOTTI                | 4 CL | 30 %   | 7.00 |
| PERNOD                    | 4 CL | 40 %   | 7.00 |
| SANBITTER                 |      | 1 DL   | 5.00 |
| MIT ORANGENSAFT ODER SODA |      |        | 7.00 |

# GRAPPAS VON VILLA DE VARDA

WEIN IST DIE POESIE DER ERDE,  
GRAPPA IHRE SEELE.  
EDLE GRAPPAS MIT TRADITION

|                                       |      |      |       |
|---------------------------------------|------|------|-------|
| GRAPPA RISERVA TRIÈ                   | 2 CL | 40 % | 8.00  |
| GRAPPA RISERVA MOSCATO                | 2 CL | 40 % | 8.00  |
| GRAPPA BIO BARRIQUE                   | 2 CL | 40 % | 12.00 |
| GRAPPA STRAVECCHIA AMARONE            | 2 CL | 40 % | 12.00 |
| GRAPPA STRAVECCHIA BISNONNO FRANCESCO | 2 CL | 40 % | 12.00 |

## COGNAC

|  |      |      |       |
|--|------|------|-------|
| COGNAC DELAMAIN, PREMIER CRU DU COGNAC, PALE & DRY | 2 CL | 40 % | 15.00 |
|--|------|------|-------|

# DESTILLATE VON URS HECHT

URS HECHT, VIERMALIGER SCHWEIZER DESTILLATEUR DES JAHRES

IRIS, LA VIEILLE WILLIAMS

2 CL

40 %

8.00

IRIS, KIRSCH TERESA

2 CL

40 %

8.00

IRIS, LA VIEILLE PRUNE

2 CL

40 %

8.00

VODKA  
MIT ORANGENSAFT

GIN  
MIT SCHWEPPES TONIC

RHUM  
MIT COCA-COLA

## UND NOCH

PUR ODER ALS LONGDRINKS

|      |        |       |
|------|--------|-------|
| 4 CL | 40 %   | 14.50 |
|      |        | 16.50 |
| 4 CL | 47.5 % | 12.50 |
|      |        | 17.30 |
| 4 CL | 50 %   | 13.50 |
|      |        | 18.30 |

## LIQUEUR

HOCHPROZENTIGES SÜSSES

AMARETTO DI SARONNO

LIMONCINO, VILLA DE VARDA

|      |      |      |
|------|------|------|
| 4 CL | 28 % | 7.50 |
| 4 CL | 30 % | 9.50 |

# FLASCHENWEIN

ALLE UNSERE WEINE KÖNNEN SIE AUCH BEI UNS GENIEßEN, WIR BERECHNEN LEDIGLICH EINEN SERVICEZUSCHLAG, WIE FOLGT:

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 37.5 CL FLASCHE | 16.00  |
| 50 CL FLASCHE   | 22.00  |
| 75 CL FLASCHE   | 28.00  |
| 150 CL FLASCHE  | 52.00  |
| 300 CL FLASCHE  | 96.00  |
| 600 CL FLASCHE  | 192.00 |
| 1200 CL FLASCHE | 284.00 |
| 1500 CL FLASCHE | 480.00 |

# DEKLARATION

AUS DER REGION

## FLEISCH:

SCHWEIZERFLEISCH VON DER METZGEREI STALDER IN ENNETBÜRGEN

## KÄSE:

REGIONALE KÄSE VON DER GENUSSHANDLUNG IN STANS

## GEMÜSE:

MUNDO ROTHENBURG

## GLACE:

I GELATI MUNDO

## EIER:

ZUMSTEIN GISWIL

## FISCH:

DYHRBERG ZUCHTLACHS NORWEGEN

SEINET COMSETIBLES LUZERN

## BROT:

CHRISTEN BECK STANS

ZU INFORMATIONEN ZU ZUTATEN, DIE ALLERGIEN ODER ANDERE REAKTIONEN AUSLÖSEN WENDEN SIE SICH AN UNSER PERSONAL

ALLE PREIS INKLUSIVE MWST.

# FAMILIENUNTERNEHMEN

ZWEIFEL WEINE SEIT 1898

IN DER ZWEIFEL CHRONIK IST NACHZULESEN, DASS DIE BINDUNG ZWISCHEN UNSERER FAMILIE UND HÖNGG BEREITS SEIT 1346 BESTEHT. GEMÄSS DEM ZEHNTENBRIEF DES KLOSTERS WETTINGEN HAT UNSER URAHN HEINRICH ZWEIFEL BEREITS 1440 DIE ERSTE URKUNDLICH ERWÄHNTE JUHART ZWEIFEL-REBEN „UF KLINGEN“ IN HÖNGG BEWIRTSCHAFTET. 1709 WURDE DURCH JACOB ZWEIFEL DAS HAUS AM HOLBRIG IN HÖNGG GEKAUFT, WELCHES BIS AUF DEN HEUTIGEN TAG ALS UNSER STAMMHAUS VON DER ORTSVERBUNDENHEIT ZEUGT. 1898 ERFOLGTE DIE GRÜNDUNG DER FIRMA „GEBR. ZWEIFEL HÖNGG - EIGENBAU UND HANDEL IN WEINEN“ DURCH PAUL UND EMIL ZWEIFEL. ZUM WEIN GESELLTE SICH DIE „MOSTKELTEREI ZWEIFEL“, WELCHE BIS ENDE DER 1960ER-JAHRE PRÄGEND WAR, ALS MAN SICH WIEDER DER KUNST DER WEINBEREITUNG ZUWANDTE. MIT WALTER ZWEIFEL ALS PRÄSIDENT DES VERWALTUNGSRATES UND SEINEM BRUDER URS ALS ÖNOLOGEN FÜHRT HEUTE BEREITS DIE 4. GENERATION DAS UNTERNEHMEN.

FAMILIÄR SIND AUCH UNSERE BEZIEHUNGEN ZU WEINPRODUZENTEN AUF DER GANZEN WELT, WIR ARBEITEN PRAKTISCH AUSSCHLIESSLICH MIT FAMILIENBETRIEBEN ZUSAMMEN, SIND DIESEN FREUNDSCHAFTLICH VERBUNDEN, KENNEN DEREN REBBERGE UND KELLER UND HABEN DIE WEINE VOR ORT VERKOSTET.



UNSER FAMILIENWAPPEN ZEIGT DREI BLUTROTE HERZEN AUF GOLDENEM GRUND. DIESE STEHEN FÜR DIE DREI PRODUKTIONSZWEIGE UNSERER FAMILIE: EIN HERZ FÜR DEN APFEL UND DIE MOSTEREI, EINS FÜR DIE KARTOFFELN UND DIE CHIPS UND EINS FÜR TRAUBE, REBBAU UND WEIN. UNSER FAMILIENWAPPEN ZIERT AUCH DIE ETIKETTEN UNSERER PREMIUMWEINE AUS EIGENER KELTERUNG

[www.zweifel1898.ch](http://www.zweifel1898.ch)