

HERZLICH WILLKOMMEN IM SKIHAUS IBACH

Gerne verwöhnen wir Sie mit typisch italienischen und traditionellen schweizer Gerichten. Wir achten besonders auf eine frische, abwechslungsreiche Küche mit qualitativ hochwertigen Produkten und produzieren vieles selber.

Unsere Weinauswahl lässt keine Wünsche offen. Bekannte aber auch nicht so bekannte, «normale», biologisch hergestellte und Naturweine lassen jedem Weinliebhaber das Herz höher schlagen. Tropfen aus den besten Weinregionen warten darauf, von Ihnen auserwählt zu werden.

Sie planen einen Event in kleinem Rahmen? Gerne stellen wir ihnen unser Restaurant oder Enoteca zur Verfügung und gestalten gemeinsam mit Ihnen auch Familienfeiern, Geschäftsessen, Business Meetings oder Weingustationen.

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt



SPEISEN



VORSPEISEN

Zuppa Pavese	12.50
Frische Tomaten, Olivenöl, Oregano und Basilikum	
Kürbissuppe	12.50
Mit Kürbis und Amaretti	
Bruschetta all'Italiana	14.50
Frische Tomaten, Olivenöl, Oregano und Basilikum	
Bruschetta ai Porcini	16.50
Steinpilze, Olivenöl, Knoblauch und Peterli	
Sautè Cozze e Vongole	22.50
Sautierte Mies- und Venusmuscheln an leichter Tomatenbrühe	
Skihaus Plättli	22.50
Frisch aufgeschnittenes Fleisch ohne oder mit Käse	
Käseplättli	22.50
Käseselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig	
Foccaccia al Rosmarino	12.50
Hausgemachte Foccaccia mit Olivenöl und Rosmarin	



SALATE

Frischer Blattsalat	10.50
Blattsalat mit italienischem oder französischem Dressing	
Bunter Salat	12.50
Gemischter Salat mit italienischem oder französischem Dressing	
Caprese di Buffala	19.00
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	
Insalata Grande	22.50
Grosser gemischter Salat mit Eier	
Insalata Greca	25.50
Blattsalat, Feta, Peperoni, Zwiebeln und Oliven	
Insalata di Pollo	27.50
Blattsalat, Kirschtomaten und Pouletstreifen	
Insalata di Mare	27.50
Meeresfrüchtesalat	



HAUSGEMACHTE PASTA UND RISOTTO

Penne Maremma	25.50
Gemischte Pilze, Lamm-Entrecote Stückchen und Tomatenrahmsauce	
Lasagne della Casa	24.50
Fleischsauce, Tomaten, mediterrane Kräuter und Béchamelsauce	
Ravioli Ricotta è Spinacci	23.50
Ricotta und Spinatfüllung, mit Butter und Salbei	
Tagliolini al Tartufo	34.50
Schmale Bandnudeln mit Trüffel	
Äplermagronen alla Ciro	23.50
Äplermagronen mit Speck, Zwiebeln und Alpkäse	
Spaghetti Frutti di Mare	29.50
Meeresfrüchte	
Risotto alla Toscana	27.00
Safran Risotto mit Steinpilzen und Speck	
Risotto Frutti di Mare	29.50
Weisswein Risotto mit Meeresfrüchten	

Zusätzlich kochen wir auf Wunsch glutenfreie Pasta



HAUPTGERICHTE

Scaloppine di Vitello ai Funghi Kalbsschnitzel mit Pilzen	35.00
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	35.00
Tagliata di Manzo All'Antica Rinds-Entrecote mit Parmesanscheiben, Rucola und Balsamico	37.50
Egli Knusperli Vom Bodensee mit Tartarsauce	22.50
Fritturina di Mare Frittierte Meeresfrüchte	34.50
Zuppa di Pesce Fischsuppe	34.50
Filetto di Branzino all'Acqua Pazza Wolfsbarsch Filet im Weisswein gegart, mit Cherrytomaten, Oliven und Kapern	36.50
Beilagen	
Blattsalat	7.50
Hausgemachte Tagliatelle	7.50
Tagesgemüse	7.50
Parmesan oder Prosecco Risotto	9.50
Pommes Frites	7.50
Hausgemachte Focaccia	7.50



PINSA

Margherita Tomaten, Mozzarella und Basilikum	19.50
Napoli Tomaten, Mozzarella und Sardellen	22.50
San Daniele Tomaten, Büffel Mozzarella, Parmaschinken San Daniele und Basilikum	26.50
Tartufo Schmelzkäse, Mozzarella, Honig und schwarzer Trüffel	28.50
Vegi Tomaten, Mozzarella und Gemüse	24.50

Die Pinsa Romana ist eine Urform der Pizza. Auch wenn sie zum Verwechseln ähnlich aussieht, ist sie doch sehr unterschiedlich. Da der Pinsa-Teig, der aus innovativen Zutaten besteht, über drei Tage ruht, geht er vollständig auf damit die Pinsa besonders bekömmlich und leicht verdaulich wird.



HAUSGEMACHTE DESSERT UND KÄSE

Tiramisu al Chioccolato Bianco	12.50
Mit weisser Schokolade	
Panna Cotta ai Frutti di Bosco	12.50
Mit Waldbeeren	
Affogato al Caffè	9.50
Vanille Eis mit einem Schuss Espresso	
Coppa Nesselrode	13.50
Vermicelles mit Kirsche verfeinert, Vanille Eis, Meringues und Rahm	
Assortimento di Gelati Italiani	pro Kugel 3.90
Italienisches Eis	Rahm 1.00
Käseplättli	22.50
Käseselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig	
Passito	12.00
Italienischer Dessertwein, passt auch vorzüglich zu Käse	



KINDERKARTE

Pasta Mit Tomatensauce oder Ragùsauce	10.50
Chicken Nuggets Mit Pommes	12.50
Egli Knusperli Mit Pommes	13.50
Schweins Wienerschnitzel Mit Pommes	13.50
Portion Pommes	7.50



ABENDKARTE

ZUSÄTZLICH ZUR TAGESKARTE

NUR AUF RESERVATION AB 6 PERSONEN/PREISE INKLUSIVE BEILAGEN

Kalbskotelett 57.50

Kräuterbutter

Filetto ai Porcini o Pepe Verde 52.50

Rindsfilet and Steinpilz oder Pfeffersauce

Costata Fiorentina o Tomahawk 100 gr 15.00

T-Bone Steak Florentiner Art oder Tomahawk Steak

Branzino o Orata al Sale 56.00

Wolfsbarsch oder Dorade in der Salzkruste

Tagliatelle all'Astice (mindestens 2 Personen) pro Person 46.00

Spaghetti an Hummersauce

Beilagen nach Wahl

Blattsalat, Hausgemachte Tagliatelle, Tages-Gemüse,
Parmesan Risotto, Prosecco Risotto, Pommes Frites

Gerne stellen wir nach Ihren Wünschen abgestimmte Gerichte zusammen und erstellen auch, falls erwünscht, eine Weinempfehlung.



GETRÄNKE



KALTE GETRÄNKE

Softdrinks aus der Glasflasche

Mineral ohne Kohlensäure	47 cl	6.00
	77 cl	8.00
Mineral mit Kohlensäure	47 cl	6.00
	77 cl	8.00
Leitungswasser	3 dl	1.50
Coca Cola	33 cl	5.00
Coca Cola Zero	33 cl	5.00
Rivella Rot	33 cl	5.00
Rivella Blau	33 cl	5.00
Schorle	33 cl	5.00
Fanta	33 cl	5.00
Sprite	33 cl	5.00
Schweppes Ginger Ale	20 cl	4.50
Schweppes Tonic	20 cl	4.50
Gazosa Citro	35 cl	5.00
Gazosa Mandarin	35 cl	5.00
Ice Tea Pfirsich	33 cl	5.00
Ice Tea Zitrone	33 cl	5.00
Orangensaft	3 dl	5.00
Red Bull Dose	25 cl	5.00



HEISSE GETRÄNKE

Kaffee und mehr

Café Crème	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.50
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	5.00
Schale	5.00
Heissi Schoggi/Ovo	5.00
Heissi Schoggi/Ovo mit Rahm	6.00
Punsch Apfel, Orange, Rum	4.50
Kaffi Schnaps	5.50
Schümli Pflümli	7.00
Huuskaffi Ciro	8.00
Coretto Grappa	6.00

Tee

Schwarztee, Grüntee, Pfefferminz, Hagebutten, Kamille, Zitrone-Ingwer, Orange-Zimt, Früchte, Verveine	4.00
---	------



BIER UND MOST

Appenzeller Quöllfrisch

Stange	3 dl	5.00
Panache	3 dl	5.00
Kübel	5 dl	7.00

Appenzeller Weizen Bügel

Mit Alkohol	5 dl	7.00
Ohne Alkohol	5 dl	7.00

Appenzeller Bügel Naturperle	5 dl	7.00
------------------------------	------	------

Ichnusa Birra

Lager Sardische Seele	33 cl	6.00
Nicht gefiltert	33 cl	6.00

Möhl Bügel

Trüb	5 dl	6.00
Trüb, ohne Alkohol	5 dl	6.00
Klar	5 dl	6.00
Klar, ohne Alkohol	5 dl	6.00



COCKTAILS

Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Bacardi Cola	12.50
Gin Tonic	12.50
Whiskey Cola	12.50

Die Grappas befinden sich am Ende der Weinkarte