

## **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

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



## SALATE

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



## HAUSGEMACHTE PASTA UND RISOTTO

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

Zusätzlich kochen wir auf Wunsch glutenfreie Pasta



## HAUPTGERICHTE

<b>Scaloppine di Vitello ai Funghi</b> Kalbsschnitzel mit Pilzen	35.00
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	35.00
<b>Tagliata di Manzo All'Antica</b> Rinds-Entrecote mit Parmesanscheiben, Rucola und Balsamico	37.50
<b>Egli Knusperli</b> Vom Bodensee mit Tartarsauce	22.50
<b>Fritturina di Mare</b> Frittierte Meeresfrüchte	34.50
<b>Zuppa di Pesce</b> Fischsuppe	34.50
<b>Filetto di Branzino all'Acqua Pazza</b> Wolfsbarsch Filet im Weisswein gegart, mit Cherrytomaten, Oliven und Kapern	36.50
<b>Beilagen</b>	
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**

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

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

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



## KINDERKARTE

<b>Pasta</b> Mit Tomatensauce oder Ragùsauce	10.50
<b>Chicken Nuggets</b> Mit Pommes	12.50
<b>Egli Knusperli</b> Mit Pommes	13.50
<b>Schweins Wienerschnitzel</b> Mit Pommes	13.50
<b>Portion Pommes</b>	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