



Unsere

KARTE

HUUSGMACHTI BIRNENWEGGE

GENAU RICHTIG FÜR UNDERWÄGS



DAS MITBRINGSEL

Unsere hausgemachten Birnenweggen sind ein idealer Begleiter auf Ihrer nächsten Wanderung. Die Birnenfruchtmasse mit Rosinen und gehackten Baumnüssen ummantelt von einem feinen elastischen Kuchenteig ist der optimale Energiespender für unterwegs.

Bei uns wird dieses Produkt seit Generationen nach einem hauseigenen Rezept hergestellt. Die Birnenweggen sind sehr vielseitig einsetzbar. Die Einen mögen sie zum Frühstück mit einer feinen Schicht Butter, die Anderen geniessen sie zum Kaffee nach einem leckeren Essen und die Dritten essen sie zum Zvieri mit einem Stück Trockenwurst und rezentem Käse.

GESCHICHTE DER BIRNENWEGGEN

Birnbrot und Birnenweggen sind ein traditionelles Gebäck aus dem Schweizer Alpen- und Voralpenraum mit einer Füllung aus gedörrten Birnen. Bekannt sind das Bündner-, Glarner- und das Toggenburger Birnbrot sowie die Luzerner Birnenweggen.

Birnbrot und Birnenweggen unterscheiden sich durch die Zubereitung und die geografische Verbreitung. Beim Birnbrot wird die Birnenfüllung mit Brotteig aus Ruchmehl gemischt und mit einer dünnen Schicht Hefeteig umschlossen. Bei den Birnenweggen hingegen wird die Masse auf den dünn ausgerollten Hefeteig gestrichen und anschliessend auf der Rückseite verschlossen.

Ursprünglich war das Birnbrot eine Brotvariante von armen Leuten, die das teure Brotgetreide aus dem Unterland mit Dörrfrüchten streckten.

ALLZ VA HIEE

18.00

Hier geniessen Sie auf einer Etagere angerichtet fein geschnittene Birnenwegge, Trockenwurst, Hobel- und Vogellisikäse. Eine kleine hausgemachte Meringue mit einem Tupf Nidlä.

Dazu passt perfekt ein Glas Wein oder ein feiner Kaffee.

Wir wünschen Ihnen beim Geniessen unserer Köstlichkeiten viel Freude und heissen Sie herzlich willkommen bei uns im Tea Room Schmid.

Marc Schmid, Nadja Bieri und Team

Für den

DURST

TRADITIONELLE KAFFEES

Ristretto		4.40
Espresso		4.40
Espresso Doppio		6.20
Café Crème		4.40
Café Truffes	Café Crème + 2 Truffes	7.00
Café Konfekt	Café Crème + 2 Stk. Feinkonfekt	7.00
Café Branchli	Café Crème + 1 hausgemachtes Branchli nach Wahl	6.60

MILCHMISCHGETRÄNKE

Milchkaffee		4.40
Cappuccino		5.40
Cappuccino à la Heidi	mit viel Milchschaum	5.80
Café Mélange	Café mit Rahm	5.80
Latte Macchiato		5.50
Espresso Macchiato		4.60
Chai Latte		6.80



KAFFEES MIT AROMEN

Amaretto Coffee		6.80
Vanilla Cappuccino		6.80
Caramel Latte Macchiato		6.80
Hazelnut Latte Macchiato		6.80
Zimt Latte Macchiato		6.80
White Chocolate Latte Macchiato		6.80

KAFFI MIT SCHUSS

Kaffi Fertig	Kernobst, Kräuter, Kirsch, Zwetschgen, Pflümüli	4cl	7.50
Kaffi Luz	Kernobst, Kräuter, Kirsch, Zwetschgen, Pflümüli	4cl	7.50
Kaffi Luz	Williams	4cl	9.50
Kaffi Schmid Spezial	Zwetschgen und Rahm	4cl	9.50
Schümüli Pflümüli		4cl	9.50
Baileys Coffee		4cl	9.50
Irish Coffee		4cl	9.50
Amaretto Coffee		4cl	9.50

MILCHGETRÄNKE

Kalte oder heisse Caotina	Original		4.50
Kalte oder heisse Ovomaltine			4.50
Kalte oder heisse Milch			4.20
Schoggi Mélange	heisse Caotina mit Rahm		6.00

FÜR DIE KLEINEN

Piccoloccino	warme Milch, Milchschaum, Schokoladenpulver		3.40
--------------	--	--	-------------

SOMMERSPEZIAL

Eiscooler Latte Macchiato			5.50
Eiscooler Caramel Macchiato			6.80

Unser Kaffee besteht aus einer Mischung feinsten Arabica- und Robustabohnen aus Südamerika und Indien. Durch die schonende Röstung entsteht ein harmonischer Kaffee, welcher mit einer feinen Note Karamell und Schokolade zu überzeugen weiss.



HAUSSPEZIALITÄT - 21 SORTEN OFFENER TEE

Geniessen Sie eine vorzügliche Portion Tee **8.80**
 aus unserem Angebot im Laden.
 Bei uns wird der Tee genuss zelebriert serviert.

TEE

Schwarztee	Earl Grey, Darjeeling, Indian Chai	4.20
Div. Kräutertees	Pfefferminze, Kamille, Fenchel, Eisenkraut, Lindenblüte	4.20
Früchtetee	Hagebutten, Früchte, Zitrone + Ingwer	4.20
Retox	Pampelmousse	4.20

TWININGS SPECIAL EDITION - VERGNÜGEN FÜR DIE SINNE

Grüntee, Rooibos Caramel oder Berry Blush **4.80**

HEISSE GETRÄNKE

Glühwein Tasse			5.80
Glühwein Portion			7.80
Holdrio	Hagebuttentee mit Zwetschgen	4cl	6.20
Jägertee			6.20
Rumpunch	Darjeelingtee, Rum separat	2cl	6.20
Apfel-, Orangen-, Waldbeer-, oder Rumpunch	alkoholfrei		4.40

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	frisch gepresst	2dl	5.80
Ananassaft		2dl	5.00
Tomatensaft		2dl	5.00

SMOOTHIES

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuelle Auswahl an Smoothies		3dl	7.80
--	--	-----	-------------

KALTE GETRÄNKE

Adelbodner Mineral / Cristal		3dl	4.90
		5dl	6.00
		1l	9.00
Adelbodner	Citro, Grapefruit, Orange	3dl	4.90
Coca Cola	Original, Zero	3dl	4.90
Rivella	Rot, Blau	3dl	4.90
Schweppes	Tonic, Bitter Lemon	2dl	4.90
Apfelsaft		3dl	4.90
Apfelschorle		3dl	4.90
Suure Moscht	klarer Apfelwein, 4.0%	4.9dl	5.50

GETRÄNKE IM OFFENAUSSCHANK

Adelbodner Mineral		2dl	3.20
Sirup	hausgemacht - Holunderblüten	2dl	3.50
		3dl	4.50
	Himbeer	2dl	2.00
		3dl	3.00
Hausgemachter Ice Tea	Hawaii-Cocktail	2dl	3.50
		3dl	4.50
		5dl	5.50
Ice Tea mit Zitrone		2dl	3.20
		3dl	4.20
		5dl	5.20

PROSECCO

Bacio della Luna Conegliano Valdobbiadene DOCG 1dl **9.00**

WEISSWEINE

Weisswein gespritzt süss oder sauer 2dl **6.50**

offen		1dl	2dl	3dl	5dl
Pinot grigio	Italien	4.60	9.20	13.80	20.00
Johannisberg	VS	5.00	10.00	15.00	22.00
Aigle	VD	5.20	10.40	15.60	23.00

Flaschenweine

Lassen Sie sich von unserer Weinauswahl im Laden inspirieren.
Der angeschriebene Preis plus 25.00 Fr. Zapfengeld ergibt
den Verkaufspreis im Tea Room.

ROSÉ

Oeil-de-Perdrix		1dl	2dl	3dl	5dl
		4.60	9.20	13.80	20.00

ROTWEINE

offen		1dl	2dl	3dl	5dl
Primitivo del Salento	Italien	4.60	9.20	13.80	20.00
Aigle Pinot Noir	VD	5.40	10.80	16.20	24.00

Flaschenweine

Lassen Sie sich von unserer Weinauswahl im Laden inspirieren.
Der angeschriebene Preis plus 25.00 Fr. Zapfengeld ergibt
den Verkaufspreis im Tea Room.

BIERE

Bärg Bier	hiesigs, naturtrüb hell	4.8%	3dl	6.00
Quöllfrisch	Lagerbier naturtrüb	4.8%	5dl	6.20
Brand Löscher	Lagerbier	4.8%	3dl	5.50
Zitronen-Panaché	Lagerbier naturtrüb	2.5%	3dl	5.50
Weizenbier	naturtrüb	5.2%	5dl	6.20
Leermond Bier	alkoholfrei		3dl	5.00

APÉRITIFS

Aperol Spritz	mit 1dl Prosecco	11%	4cl	9.50
Campari*	bitter	23%	4cl	6.50
Cynar*	bitter	16,5%	4cl	6.50
Martini	weiss, rot	15%	4cl	6.50
Sanbitter	alkoholfrei			5.00

*zusätzlich mit Mineralwasser oder Orangensaft **+2.50**

SPIRITUOSEN

Otto Lune		41%	2cl	8.50
Calvados Morin		40%	2cl	8.50

LIKÖRE

Amaretto Disaronno		28%	2cl	6.50
Appenzeller	bitter	19%	4cl	6.50
Baileys Cream Whisky		17%	4cl	7.00

GIN

Brockmans Gin	mit Fever-Tree Tonic	40%	4cl	14.00
Blackwoods Gin	mit Fever-Tree Tonic	40%	4cl	14.00

COGNAC

Rémy Martin	VSOP	40%	2cl	9.50
-------------	------	-----	-----	-------------

Lassen Sie sich von unseren Spezialrums und Spezialwhiskys im Regal über der Bar inspirieren oder werfen Sie einen Blick in die Apérokarte.

Interessieren Sie sich für edle Spirituosen? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Buchen Sie für sich und Ihre Freunde ein individuelles Tasting und lassen Sie sich die erstklassigen Destillate von Marc Schmid näher bringen.

Zusammen mit hausgemachter Schokolade oder anderen Dessertkreationen lassen die edlen Tropfen jedes Herz höher schlagen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



Für den

HUNGER

FÜR EINEN BESONDEREN VERWÖHNMENT

Frühstück servieren wir bis 11.30 Uhr.

Wildstrubel Zmorge

33.00

Orangensaft 1 dl
Kaffee, Cappuccino, Tee, Ovo oder Schoggi 2 Tassen
Mineralwasser 2 dl
Butter, Konfitüre, Joghurt
2 verschiedene Sorten Käse
geräucherter Speck, Rohschinken und Trockenfleisch
3-Minuten-Ei
1 Frucht
1 Mini-Birnenwegge, 1 Linzertörtli oder 1 Teestückli
Brotkörbchen *

Für 2 Personen zum Teilen

39.00

zusätzlich 1 dl Orangensaft, 1 Gipfeli und Gedeck



Symbolbild

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Start in den Tag.

Heute geniessen Sie bei uns ein reichhaltiges Frühstücksbuffet.

bis 11.30 Uhr

ab 16.00 / Person exkl. warme Getränke
Kinder ab 4 Jahren 1.00 / Altersjahr (bis 12 Jahre)

Im Preis inbegriffen sind alle Produkte vom Buffet:

Auf Sie warten frische Brötchen, Butter und süsse Marmeladen aus dem Hause Schenk. Der kleine Familienbetrieb aus Root stellt die feinen Konfitüren mit viel Liebe und Sorgfalt her. Eine Auswahl aus verschiedenen Käse- und Fleischspezialitäten. Natürlich nicht zu vergessen das hausgemachte Birchermüsli und die leckeren Joghurts aus der Molki Meiringen z.B. kombiniert mit Cerealien. Knackiges Gemüse und Obst darf auch nicht fehlen, sowie kalte Adelbodner Milch, Orangensaft und Brunnenwasser.

Kaffee, Cappuccino, Tee etc. werden je nach Wunsch gemäss der Getränkekarte separat abgerechnet.

Extras

Spiegeleier	pro Stück	3.80
3-Minuten-Eier	pro Stück	3.80
Gebratener Speck	5 Tranchen	4.80
Waffel	mit Staubzucker	5.80

Chli Lohner Zmorge 11.00

Orangensaft	1 dl	
Kaffee, Cappuccino, Tee, Ovo oder Schoggi	1 Tasse	
2 Butter, 1 Konfitüre		
1 Gipfeli, 1 Brötchen nach Wahl*		

Gross Lohner Zmorge 22.00

Orangensaft	1 dl	
Kaffee, Cappuccino, Tee, Ovo oder Schoggi	2 Tassen	
Butter, Konfitüre, Joghurt		
Vorderschinken, Käse		
Brotkörbchen*		

* Gipfeli und Kleinbrötchen solange Vorrat

Extras

Spiegeleier	pro Stück	3.80
3-Minuten-Eier	pro Stück	3.80
Gebratener Speck	5 Tranchen	4.80
Waffel	mit Staubzucker	5.80

Sie haben einen besonderen Wunsch, dann lassen Sie es uns wissen.

KALTE SPEISEN

Kalte Küche servieren wir von 11.30 - 17.00 Uhr.

Huus-Salat

klein **6.00**

gross **9.00**

Zvieriplättli*

25.50

Adelbodner Hobelkäse, geräucherter Speck, Rohschinken, Trockenfleisch und knuspriges Brot, garniert mit süssen Früchten oder eingelegtem Gemüse

Käseplättli*

22.50

garniert mit Adelbodner Hobelkäse und zusätzlich zwei verschiedenen Käsesorten
Dazu servieren wir knuspriges Brot

*Der Hobelkäse AOP wird auf der Alp Chratzchummi von der Familie Trachsel im Ausserschwand Adelboden hergestellt.

Auch die Trockenwurst kommt aus dieser Produktion.



SUPPEN

Asiatische Nudelsuppe	10.00
Gulasch-Suppe	10.00
Rahmzuschlag	1.50
Bouillon nature	6.00
Bouillon mit Ei	7.50
Suppenbeilage	5.80
Trockenwurst, Hobelkäse, Butter und Brot	

Zu unseren Suppen geniessen Sie knuspriges Brot!

WARME KÜCHE

Warme Küche servieren wir von 11.30 bis 14.00 Uhr.

Vogellisi Cheeseburger **27.00**

Hausgemachtes Vollkornbrötli mit Germann Tonis Adelburger

Der Vogellisikäse besteht aus Rohmilch und wird von der Familie Trachsel hergestellt. Er überzeugt mit seinen aromatischen Gewürzen.

Selbstgebackenes Blätterteigpastetli

mit hausgemachter Fleischfüllung	1 Stk.	15.00
	2 Stk.	19.00
mit hausgemachter Gemüsefüllung	1 Stk.	15.00
	2 Stk.	19.00

Käseschnitte

Nature		18.50
mit Vorderschinken		20.50
alle Käseschnitten sind auch als kleine Portion erhältlich		-3.00
oder zusätzlich mit Spiegelei		+3.80

Fischknusperli

Nature	4 Stk.	9.00
	6 Stk.	12.00
garniert mit Pommes frites	4 Stk.	15.00
	6 Stk.	18.00

Äs Fueder Misch

Pouletflügeli nature	4 Stk.	9.00
	6 Stk.	12.00
Pouletflügeli garniert mit Pommes frites	4 Stk.	15.00
	6 Stk.	18.00

Sauce nach Wahl: Mangocurrysauce, Ketchup, Sauce Tartare,
hausgemachte Kräuterbutter

Portion Pommes frites

mit Ketchup, Mayonnaise oder
hausgemachte Kräuterbutter

klein **6.50**

gross **9.00**

HOT SANDWICHES

Hot Panini

hausgemachte Parisettes mit diversen Füllungen

12.50

Hausgemachtes Knoblibrot

9.50

KINDER-TELLER

Schlumpfenteller

Wienerli mit Pommes frites

9.50

Chicken Run

Chicken Nuggets mit Pommes frites

12.50

Piratenteller

Fischknusperli mit Pommes frites

12.50

Herkunftsdeklaration Fleisch: Pouletflügeli = Schweiz

Schwein = Schweiz; Chicken Nuggets = Schweiz

Fischknusperli = Firma Kadi, Pangasius ASC aus Süsswasser Zucht,
Vietnam

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



DESSERTS

**In unserer Vitrine finden Sie
diverse feinste Kuchen, Patisserie
und Tortenstücke.**

**Oder darf es etwas Süßes von
unserer Dessertkarte sein?**

alle angegebenen Preise sind inkl. MWST von 7.7%