



BARKARTE

Öffnungszeiten Hotelbar
ab 09.00 bis 23.00 Uhr

Alle Preise sind in CHF inklusive Mehrwertsteuer.

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

Weine im Offenausschank / wines by the glass

			75cl	10cl
Schaumwein / sparkling wine				
Italien / Italy	Prosecco Treviso Extra Dry DOC Villa Trevi, Montebelluna Glera		52.00	9.00
alkoholfreier Weisswein / alcohol-free white wine				
Österreich / Austria	Null Bock – Null Alkohol prickelnd weiss Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn Rassiger Traubensaft von Grünem Veltliner sowie Grün- und Kräutertees		46.00	6.90
Weissweine / white wines				
Schweiz / Switzerland	Sélection Paxmontana blanche Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe Lavaux Chasselas	2023	52.00	7.80
	Megger Cuvée Blanche AOC Fam. Sigrist-Erb, Weingut Letten, Meggen Müller Thurgau, Sauvignon blanc	2024	58.00	8.50
Italien / Italy	Langhe Arneis DOC Roberto Sarotto, Piemont Arneis	2025	55.00	8.40
Roséweine / rose wines				
Italien / Italy	Langhe Rosato DOC Roberto Sarotto, Piemont Nebbiolo	2025	58.00	8.50
Frankreich / France	Rosé de Pressée Côte de Castagne IGT Château du Tariquet, Éauze Syrah, Cabernet Franc, Marselan, Malbec	2024	54.00	7.90

Rotweine / *red wines*

Schweiz / <i>Switzerland</i>	Sélection Paxmontana rouge	2023	58.00	8.50
	Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe Lavaux Garanoir, Cabernet Sauvignon, Gamaret			
Spanien / <i>Spain</i>	Juan Gil Selección Especial	2023	58.00	8.50
	Bodegas Juan Gil, Jumilla Monastrell			
Portugal / <i>Portugal</i>	Terra Magna Reserva Dão DOC	2021	62.00	8.90
	Finca Terra Magna, Dão Touriga Nacional, Tempranillo, Jaen, Alfrocheiro			



Entdecken Sie unser gesamtes Weinangebot!

Kleinigkeiten aus der Küche / *snacks*

	Bergkäsewürfel und Oliven		10.50
	... mit luftgetrockneter Obwaldner Wurst		18.50
	Cheese cubes and olives		
	... with air-dried sausage from Obwalden		
	Bruder Klausen Apéro Plättli		
	mit Obwaldner Trockenfleischspezialitäten		19.50
	und Alpkäse aus der Region, serviert mit Brot und Butter		
	Bruder Klausen aperitif-plate		
	regional meat specialities and cheese from the alps, with bread and butter		
	Klassisches Rindstatar von der Metzgerei	Vorspeise	
	«Stutzer & Flüeler» aus Kerns	starter	24.50
	serviert mit Toastbrot und Butter		
	Classic beef tartare made from Obwalden beef	Hauptgang	
	from the «Stutzer & Flüeler» butcher's shop in Kerns	main	38.50
	served with toast and Alpine butter from Fluonaalp	course	
	Caesar Salad - Lattich mit Parmesandressing, Ei,	Vorspeise	
	gehobeltem Alpkäse und Croûtons	starter	12.50
	Lettuce with parmesan dressing, egg,		
	grated alpine cheese and croûtons	Hauptgang	
		main	17.00
		course	
	... ergänzend dazu: Schweizer Pouletbrust		
	... additional choice: Swiss chicken breast	+	12.50
	Bunte Innerschweizer Blattsalate mit gerösteten		
	Kernen, Sprossen und Dressing nach Wahl:		13.50
	Haus-, Balsamico- oder französisches Dressing		
	Colourful leaf salads served with roasted seeds, sprouts with		
	salad dressing of your choice: house-, balsamic- or		
	French dressing		

«Fish & Chips» - Gebackene Zanderknusperli mit Pommes Frites und Bergkräuterdip	26.50
"Fish and Chips" deep fried pike perch served with French fries and herb-sauce	

 Zentralschweizer Pommes Frites mit Bergkräuterdip	9.50
Central Swiss French fries with dip	

 Maiscremesuppe mit eingelegten Eierschwämmli	14.50
Cream of corn soup with pickled chanterelles	

**Mittags bis 13.30 Uhr sowie abends ab 18.30 bis 20.15 Uhr
servieren wir Ihnen gerne zusätzlich folgende Gerichte:**

during lunch time until 1.30 pm as from 6.30 to 8.15 pm we are happy to serve the following dishes:

	Verschiedene angemachte bunte Gemüsesalate und Blattsalat im Knusperkörnchen mit Hausdressing	kl. Portion small portion	14.50
	Different vegetable and leaf salads in a crispy pastry bowl with house dressing	Hauptgang main course	21.50
	Ergänzen Sie Ihren Salat mit Folgendem: Add the following to your salad:		
	... gebratenen Kernser Edelpilzen ... sautéed mushrooms from Kerns	+	8.50
	... gebratene Schweizer Pouletbrust ... sautéed Swiss chicken breast	+	12.50
	Rehpfeffer aus dem Alpengebiet mit Spätzli, Rotkrautpüree, Rosenkohlblätter und eingelegte Preiselbeeren		43.00
	Venison stew from the Alps accompanied by small flour dumplings, red cabbage purée, Brussels sprout leaves and pickled cranberries		

Historischer Genuss regionaler Spezialitäten aus Obwalden

Zart gebratenes Obwaldner Natura Kalbspaillard serviert
mit Kernser Edelpilzen an Heujus vom Ranft-Rain
dazu knusprige Butterrösti und Marktgemüse,
serviert wie anno 1896 – im Silbergeschirr

Historical enjoyment of regional specialties from Obwalden

Tenderly roasted "Obwaldner natura" veal escalope
served with mushrooms from Kerns with a hay sauce from Ranft-Rain
accompanied by crispy Rösti and market vegetables
– served like in 1896 – on the silver plate

Kalbs Cordon Bleu mit würzigem Obwaldner Bergkäse dazu Zentralschweizer Pommes Frites und Herbstgemüse	46.00
Veal cordon bleu with savoury Obwalden mountain cheese served with Central Swiss fries and autumn vegetables	

	Steinpilzravioli in sämiger Sauce mit Belper Knolle	kl. Portion small portion	28.50
	Ravioli stuffed with porcini mushrooms in a creamy sauce with Belper Knolle cheese	Hauptgang main course	37.50

	Auserlesene Käsespezialitäten aus der Schweiz serviert mit Nuss-Früchtebrot, Trauben und saisonalem Chutney	kl. Portion small portion	18.00
	Regional cheese selection served with fruit bread, candied nuts and fig mustard	Hauptgang main course	24.00

Desserts / *sweets*

Kalter Holunderblütencrêpe mit Holunderbeerenragout und Brösel Chilled elderflower crêpe with elderberry ragout and breadcrumb	14.50
«Paxmontana» Karamellköpflì mit Sauerrahmglace, Sanddorn und knusprigem Buchweizen «Paxmontana» caramel pudding with sour cream ice cream, sea buckthorn and crispy buckwheat	13.50
lisi Bündner Nusstorte mit Frischkäsecreme und Apfelsorbet Our Grisons nut cake with cream cheese frosting and apple sorbet	14.50
Birchermüesli mit Rahm Bircher muesli with whipped cream	9.50
Saisonaler Fruchtstollen von unserer Hausbäckerei Berwert, serviert mit Rahm Seasonal fruitcake from our home bakery Berwert, served with whipped cream	7.50
Zuger Kirschtorte von der Konditorei Treichler mit Rahm Famous Kirsch cake from Zug with whipped cream	9.50
Vermicelles mit Kirsch, Meringue und Rahm Vermicelli of sweet chestnut puree enriched with cherry brandy, meringue and whipped cream	10.50

Buirähof-Glaces / ice creams

vom Bauernhof Emmetti in Giswil, pro Kugel 4.50

Sorbets

Apfel, Himbeer, Zwetschge und Zitrone

Apple, raspberry, plum and lemon

Rahmglaces

Vanille, Schokolade, Kaffee, Joghurt und Haselnuss

Vanilla, chocolate, coffee, yoghurt and hazelnut

Rahmzuschlag / whipped cream 1.50

Erfrischende Sorbets / refreshing sorbets

Zwetschge

3 Kugeln Zwetschgensorbet mit klarem Zwetschgenwasser 14.50

Vieille Prune von Urs Hecht +2.50

Plum

3 scoops of plum sorbet with clear plum brandy
with Vieille Prune by Urs Hecht Gunzwil

Calvados

3 Kugeln Apfelsorbet mit Calvados 16.00

Calvados

3 scoops of apple sorbet with Calvados

Apfel

3 Kugeln Apfelsorbet mit «B'schorle» alkoholfrei 14.50

«Apfel, Birne und Malz»

Apple

3 scoops of apple sorbet with non-alcoholic B'schorle
«Apple, pear and malt»

Beliebte Coupes / <i>popular coupes</i>	klein	gross
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm Coupe Denmark – Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	10.00	14.00
Eiskaffee – «gerührt, nicht geschüttelt» Kaffee- und Vanilleglace gerührt, mit Rahm Ice coffee – «stirred, not shaken» Coffee- and vanilla ice cream stirred, served with whipped cream	9.00	13.00
Herbst-Coupe «Nesselrode» Vermicelles mit Kirsch, Vanilleglace, Meringue, Rahm und glasierte Marroni Coupe Nesselrode Vermicelli of sweet chestnut puree enriched with cherry brandy, vanilla ice cream, meringue, whipped cream and glazed chestnuts	11.50	14.50
Kinderdessert/ <i>ice cream for kids</i>		
Überraschungsdessert «Glace nach Wahl» Surprise dessert «Ice cream flavour of your choice»		7.50

Getränke / beverages**Aperitif / aperitif**

Kir «Royal» Prosecco mit Crème de Cassis		10cl	11.50
«Hugo» Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Mineral		20cl	11.50
«Aperol Spritz» Prosecco, Aperol, Mineral		20cl	11.50
«Paxmontana»-Herbst Spritz Prosecco, Cassissirup, Mineral, Limette		20cl	13.50
Lillet blanc Tonic	17%	20cl	11.50
Gespritzter Weisswein, süss oder sauer		20cl	9.50
Martini bianco, rosso, extra dry		4cl	8.00
Campari / Cynar / Pastis 51		4cl	8.00
Sherry Medium dry, Tio Pepe		4cl	8.00
Sandeman Porto Tawny 10 years old, DOC Porto	20%	4cl	9.00
Quinta de la Rosa Finest Reserve Port, 20 years old DO Duero		4cl	14.50

Bitters / bitters

Ramazotti / Fernet Branca	30/32%	4cl	8.00
Averna Amaro Siciliano	29%	4cl	8.00
Appenzeller	29%	4cl	8.00

Vodka / vodka

Absolut Vodka	40%	4cl	9.00
Grey Goose	40%	4cl	14.00
Seine Reinheit erhält dieser Superpremium Vodka von feinsten französischen Weizen, Wasser, dass auf natürliche Weise durch den Kalkstein der Champagne gereinigt wurde und der 5-fachen Destillation.			
Longdrinkzusatz Softgetränk			+ 5.00

Rum / rum

Havana Club 3 Jahre	37.5%	4cl	9.00
Pampero Aniversario			
Hergestellt aus venezolanischem Zuckerrohr und reinstem Quellwasser reifen die Destillate bis zu 12 Jahren in edlen Eichenfässern, die zuvor für Bourbon Whiskey verwendet wurden.	40%	4cl	15.00

Whisky / whisky

Blend	Johnnie Walker Red Label	40%	4cl	9.00
Highlands	Oban, 14years	43%	4cl	14.00
	Dalwinnie, 15years	43%	4cl	15.00
	Aberlour a'bunadh			
	Ist ein aussergewöhnlicher Single Malt im Stil der allerersten Aberlourwhisky. Gelagert wird diese 100% Erstabfüllung in Oloroso-Sherryfässer aus Spanien, daraus entsteht ein reiches und würziges Aroma. Für den optimalen Geschmack wenig Wasser zugeben.	59.9%	4cl	18.00

Gin Tonic / gin tonic

serviert mit Tonic Water, Kinley...				
Gordon's London dry, London/Schottland	40%	4cl	14.00	
Florale Zitrusnoten, Wacholder, Pfeffer- und Kiefernnoten				
Hendrick's Gin, Ayrshire, Schottland	41.4%	4cl	18.00	
Rose, Gurke und Wacholder, Zitrusnoten				
Walden Gin, 1st Unterwalden Gin	43%	4cl	18.00	
floral, süsslich-herb				
Studer Swiss Highland Dry Gin, Entlebuch LU	42.4%	4cl	15.00	
feinwürzig und mild, Wacholder, Lavendel, Zitronengras, Koriander, Ingwer, Kubebenpfeffer				

Grappa / grappa

klar	Berta Nebbio, Barbera	40%	2cl	9.50
	Aldobrandin di Brunello	43%	2cl	10.00
Barrique	Berta Elisi	43%	2cl	12.00
	Berta Tre Soli Tre	45%	2cl	18.00

Cognac / brandy

Courvoisier V.S.O.P.	40%	2cl	12.00
Hennessy X.O.	40%	2cl	22.00

Destillate / destillate

Williamine Morand, Wallis	43%	2cl	8.50
Apricotine Morand, Wallis	43%	2cl	8.50
Vieille Prune, Gunzwiler Destillate Urs Hecht	40%	2cl	9.50
Vieille Williams, Gunzwiler Destillate Urs Hecht	40%	2cl	9.50
Vieille Apricots, Gunzwiler Destillate Urs Hecht	40%	2cl	11.50
Vieille Berner Rosenapfelbrand im Barrique, Gunzwiler Destillate Urs Hecht	40%	2cl	11.50
Megger Vieux-Marc «Réserve du Patron »	40%	2cl	8.50

Tequila / tequila

Sierra Tequila	40%	4cl	8.00
----------------	-----	-----	------

Cocktails / cocktails

Caipirinha Cachaça (4cl), Limetten, Rohrzucker		15.00
Mojito Rum (4cl), Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda		15.00
Biercocktail Appenzeller Quöllfrisch Bier, Mount Rigi Likör (8cl), Zitrone		13.50

Alkoholfrei / alcohol free

Virgin Caipirinha Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker		10.50
«Paxmontana»-Frische Rivella, Passionsfruchtsirup, Zitrusfrüchte		7.50
«Aperol Spritz alkoholfrei» Sirup Orange Spritz, Tonic Water, Mineral, Orange		9.50
«Paxmontana»-Herbst Spritz alkoholfrei Cassissirup, Tonic, Mineral, Limetten- und Orangenscheibe	20cl	13.50
Appenzeller Bschorle, «Birne, Apfel & Malz»-Getränk	30cl	5.50
Gin Tonic alkoholfrei Tanqueray 0.0%, alkoholfreie Ginalternative, Tonic Water		11.50

Wasser / water

Flüeli-Wasser mit/ohne Kohlensäure	100cl	7.50
	50cl	5.00
	30cl	3.50

Mineralwasser / *mineral water*

Knutwiler mit/ohne Kohlensäure	Fläschli	50cl	6.80
--------------------------------	----------	------	------

Süssgetränke / *soft drinks*

Ramseier Apfelsaft / Apfelschorle	33cl	5.50
Coca Cola, Coca Cola Zero	33cl	5.50
Sinalco	33cl	5.50
Gazosa «al Limone»	35cl	6.00
Rivella rot, blau	33cl	5.50
Eistee, offen	30cl	5.00
Kinley:		
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	20cl	5.50
San Bitter	10cl	5.50

Säfte / *juices*

Tomatensaft, Michel	20cl	5.50
Traubensaft, Michel	20cl	5.50
Orangensaft	20cl	5.00
Passionsfruchtsaft, Michel	20cl	5.50
Ananassaft, Michel	20cl	5.50

Bier / Apfelwein /*beer / cider***Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb vom Fass**

Herrgöttli oder Panaché	20cl	4.50
Stange oder Panaché	30cl	5.50
Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb, Bügelflasche	33cl	5.50
	50cl	6.50
Appenzeller Quöllfrisch Weizenbier, Bügelflasche	50cl	7.50
Appenzeller Leermondbier ohne Alkohol	33cl	5.50
Ramseier Suure Most klar (Apfelwein)	50cl	6.50
Ramseier Suure Most (Apfelwein) ohne Alkohol	50cl	6.50

Heissgetränke / *hot drinks*

Kaffee creme, Espresso, Kaffee koffeinfrei		5.00
"Schale" - Milchkaffee		5.50
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.50
Doppelter Espresso		7.00
Heisse oder kalte Schokolade	20cl	5.00
Heisse oder kalte Ovomaltine	20cl	5.00
Kaffee Träsch, Kräuter, Zwetschgen, Kirsch	2cl 40%	6.50
Latte Macchiato mit Baileys oder Amaretto	2cl 20%	9.50
Coretto Grappa	2cl 40%	7.50

Tee / *tea*

Tee «London Tea Company» - verschiedene Sorten	5.00
--	------

Earl Grey Tea Nr.404/Bio – Schwarztee mit edlem Bergamotte Aroma
Finest Darjeeling Tea Fop Nr.402/Bio: Schwarztee, weniger kräftig
mit Muskateller-Bouquet
English Breakfast Tea Nr.403/Bio: Schwarztee. kräftig und würzig
Special Japan Sencha Nr.412/Bio: Grüntee, fruchtig, leicht süsslich,
erfrischend und belebend
Jasmine Finest Yin Hao Nr.410/Bio: Grüntee rundes cremiges Jasmine-Flavour
Swiss Mountain Tea Nr.487/Bio: Schweizer Bergkräuter, sehr wohltuend, leicht
beerig und schwach würzig
Minze Premium Nr.464/Bio: Kräutertee, sehr erfrischend und wohltuend
Verveine Premium Nr.460/Bio: Kräutertee, sehr wohltuend und beruhigend
Kamillenblüten Nr.463: Kräutertee, beruhigend und wohltuend
Rooibos Bourbon-Vanilla Nr.450/Bio: koffeinfrei, süsslich, Vanille Aroma
Ginger Lemongrass Nr.474/Bio: Kräuter-Gewürztee, leichte Schärfe und erfrischend
Strawberry Dream Nr.440: Früchtetee, fruchtig, süsslich
Hagebutte Nr.461: Kräuter-Gewürztee, leichte Schärfe und erfrischend