



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	2024/25	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 /** *Switzerland*

Sélection Paxmontana rouge
Cuvée aus dem UNESCO Weltkulturerbe Lavaux
Garanoir, Cabernet Sauvignon, Gamaret

2023 58.00 8.50

Spanien / *Spain*

Juan Gil Selección Especial
Bodegas Juan Gil, Jumilla
Monastrell

2023 58.00 8.50

Portugal / *Portugal*

Terra Magna Reserva Dão DOC
Finca Terra Magna, Dão
Touriga Nacional, Tempranillo, Jaen, Alfrocheiro

2021 62.00 8.90



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 tartar served with toast and butter	Hauptgang	
		main	38.50
		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-Scheiben		
	... additional choice: Slices of swiss chicken breast	+	9.50
	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	

 Geröstete Peperoni-Gazpacho mit Wassermelone und Mandeln	13.50
Roasted sweet peppers gazpacho with watermelon, almonds	

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 Knusperkorbchen 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	+	6.50
	... sautéed mushrooms from Kerns		
	... gebratene Schweizer Pouletbrust-Scheiben	+	9.50
	... sautéed slices of swiss chicken breast		
	Obwaldner BBQ Rindsrippe, ausgelöst serviert mit luftigem gebackenen Kartoffelkissen und Rüebl		46.00
	Obwald-style BBQ beef ribs, boneless served with light, fluffy baked potato cakes and carrots		

Historischer Genuss regionaler Spezialitäten aus Obwalden

Zart gebratenes Obwaldner Natura Kalbspaillard serviert
mit Kernser Edelpilzen an Hejus vom Ranftrain
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 Ranftrain
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 Sommergemüse	46.00
Veal cordon bleu with savoury Obwalden mountain cheese served with Central Swiss fries and summer vegetables	

	BBQ-Blumenkohl mit einem luftigen gebackenen Kartoffelkissen, Räuchermandeln und Rüebli	36.00
	BBQ cauliflower with a light potato cushion, smoked almonds and carrots	

	Ravioli mit frischem Sommertrüffel Kartoffel-Espuma und Stunden Ei von Familie Rohrer, Flüeli-Ranft	kl. Portion small portion 29.50
	Ravioli with summer truffles from Safran-Genussmanufaktur served with potato espuma and free-range eggs from the Rohrer family, Flüeli-Ranft	Hauptgang main course 39.50

Desserts / *sweets*

Joghurt-Limetten Panna cotta
mit Gurke und Zitronensorbet 13.50
Yoghurt and lime panna cotta
with cucumber and lemon sorbet

Blaubeer-Schokoladentarte 14.50
mit Waldbeer-Joghurt Glace
Blueberry and chocolate tart
served with wild berry yoghurt ice cream

Birchermüesli mit Rahm 9.50
Bircher muesli with whipped cream

Saisonaler Fruchtstollen von unserer Hausbäckerei Berwert, 7.50
serviert mit Rahm
Seasonal fruitcake from our home bakery Berwert, served with whipped cream

Zuger Kirschtorte von der Konditorei Treichler mit Rahm 9.50
Famous Kirsch cake from Zug with whipped cream

Kinderdessert/ *ice cream for kids*

Überraschungsdessert «Glace nach Wahl» 7.50
Surprise dessert «Ice cream flavor of your choice»

Buirähof-Glaces / ice creams

vom Bauernhof Emmetti in Giswil, pro Kugel 4.50

Sorbets

Apfel, Erdbeere, Himbeere, Zwetschge und Zitrone

Pomme, fraise, framboise, pruneau et citron

Rahmglaces

Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell, Joghurt

und Waldbeer- Joghurt

Vanilla, chocolate, coffee, caramel, yoghurt and wild berry yoghurt

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

Apple sherbet with Calvados

Apfel

3 Kugeln Apfelsorbet mit «Bschorle» alkoholfrei 14.50

«Apfel, Birne und Malz»

Apple sherbet with Bschorle

Beliebte Coupes / *popular coupes*

	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
Sommer-Coupe «Paxmontana» Himbeersorbet und Vanilleglace mit Pfirsich, Pistazie und Rahm Summer coupe «Paxmontana» Raspberry sorbet and vanilla ice cream with peach, pistachio and whipped cream	11.50	14.50

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»-Sommer Spritz Prosecco, Erdbeersirup, 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»-Sommer Spritz alkoholfrei Erdbeersirup, Tonic, Mineral, Limetten- und Zitronenscheibe	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