

Kalte Getränke:

Offenausschank	2 dl	3 dl	5 dl	1 l	1.5 l
Mineralwasser mit oder ohne Gas	2.50	3.-	5.-	8.-	
Coca Cola und Cola Zero	2.50	3.-	5.-		10.-
Rivella rot	2.50	3.-	5.-		10.-
Citron	2.50	3.-	5.-		10.-
Ice Tea	2.50	3.-	5.-		10.-
Schorle	2.50	3.-	5.-		10.-
Hahnenwasser		2.-	(Krug) Fr. 5.-		
Sirup (nur für Kinder gratis)		2.-	3.-		

Bier und Most

Winkel-Bräu „ Huusbier “	50 cl		Fr. 6.-
Bier Lager Rügenbräu	50 cl		Fr. 5.-
Bier Lager klein Rügenbräu	33 cl		Fr. 3.50
Bier Alpenperle Rügenbräu	33 cl		Fr. 4.-
Bier alkoholfrei Rügenbräu	33 cl		Fr. 3.50
Bier Panaché Rügenbräu	33 cl		Fr. 3.50
Suure Moscht Möhl mit Alkohol	50 cl		Fr. 5.50
Suure Moscht Möhl ohne Alkohol	50 cl		Fr. 5.50



Aperitif

Buechmatt-Cüpli	6.9 Vol.% / 2 dl	Fr. 6.-
Schaumwein-Cüpli	11.5 Vol.% / 2 dl	Fr. 6.-
Aperol Spritz		Fr. 6.-
Weisswein gespritzt süss oder sauer	2 dl	Fr. 5.-
Erdbeer Wein	7.1 Vol.% / 2 dl	Fr. 6.-
Holunderblüten Wein	7.1 Vol.% / 2 dl	Fr. 6.-
La Biche blanc	12 Vol.% / 2 dl	Fr. 6.-

Buechmatt-Cüpli

Frizzante Hugo Rosato

Holunderblüten- und
Limettengeschmack





Für die etwas kältere Jahreszeit

Glühwein weiss		Fr. 6.-
Glühwein mit Aperol Hot		Fr. 6.-
Gemsbluet	Hagenbuttentee mit Bündner Röteli	Fr. 6.-
Heissi Liebi	Orangentee mit Orangenlikör	Fr. 6.-
Nebelmeer-Tee	Minzentee mit Honig-Kräuterlikör	Fr. 5.-
Fröschli	Minzentee mit Grünem Wodka	Fr. 5.-
Holdrio	Hagenbuttentee mit Zwetschgenschnaps	Fr. 5.-
Kafi LUZ oder Fertig	Bäzi, Zwetschgen, Chrütter	Fr. 5.-
Ankehubu-Kafi	Creme-Whisky, mit Rahm	Fr. 6.50
Gems-Kafi	Haselnusslikör, mit Rahm	Fr. 6.50

Wir verkaufen kein Bier, Wein und Fruchtw Wein an unter 16 Jährige und keine Spirituosen, Apéritifs und Alcopops an unter 18 Jährige.



HEISSI LIEBI



Ohne Alkohol:



Chai Latte

Fr. 6.-

winterliches Getränk mit einer hausgemachten Gewürzmischung, dazu servieren wir Ihnen warme Milch

Heisser Hugo	Holunderblütentee & Sirup	Fr. 4.50
Sweet Kiss	Erdbeeren/Himbeeren-Tee	Fr. 4.50
Pflaumen-Tee	mit Zimt	Fr. 4.50
Blaubeeren-Tee		Fr. 4.50

Kafi creme/ Espresso		Fr. 4.-
Milchkafi/ /Cappuccino/ Latte Macchiato		Fr. 4.50
Incarom-Kafi (wie zu Grossmutter's Zeiten)		Fr. 4.50
Warme Ovo /Schoggi		Fr. 4.50
Kafi Melange (mit Nidlä)		Fr. 5.50
Espresso Melange (mit Nidlä)		Fr. 4.50
Warme oder Kalte Milch		Fr. 4.50

Tee	Minze, Hagebutten, Schwarztee, Früchte, Verven	Fr. 4.-
Punsch	Apfel, Orange, Waldbeere, Ingwer, Rum	Fr. 4.-



HEISSER HUGO



Äs Schnäppli zum Kafi?

Grappa	40 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Vieille Prune	40 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Chrütter	40 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Honig-Chrütter	30 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Orangenlikör	45 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Zwetschgen	40 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Kirsch	40 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Bäzi	46 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Haselnusslikör	20 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Amaretto	28 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Appenzeller	29 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Pfefferminzlikör	20 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Bündner Röteli	22 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-
Limoncello	30 Vol.%	4 cl	Fr. 5.-

Buure Shot Zwetschgen-Likör 29.5 Vol.% 2 cl Fr. 3.50

Heuschnaps

Kräuter-Likör 25 Vol.% 2 cl Fr. 5.-



Spezialität auf der Buechmatt

Gems-Kafi

Haselnusslikör, mit Rahm

Fr. 6.50

Gemsbluet

Hagenbuttentee mit Bündner Röteli

Fr. 6.-

In der Buechmatt sind auch 30 - 40 Gämsen zuhause. Unweit des Bergrestaurants spielen die Jungen übermütig im Gras und laden zum Bestaunen ein.

Die Gämsen lassen sich selten aus der Ruhe bringen und sind deshalb beinahe zu jeder Tageszeit zu Beobachten.



Speisen:

Suppen

Bouillon mit Flädli Fr. 6.-

Salate

Kleiner Mischsalat garniert Fr. 6.50

Biker-Salat (mit Speckwürfeli) Fr. 9.-

Wanderer-Salat (Tomatensalat mit Hobelkäse) Fr. 12.50

Kalte Speisen

Alp-Hobelkäse-Teller (Berner Hobelkäse AOP) pro Pers. Fr. 18.-

Käse-Plättli (verschiedene Käsesorten) pro Pers. Fr. 18.-

Metzger-Plättli (Trockenfleisch/Wurst/Speck) pro Pers. Fr. 18.-

Berg-Plättli Hobel-& Alpkäse/Trockenfleisch/Speck pro Pers. Fr. 18.-

Für den kleinen Hunger

Knoblibrot Fr. 6.-

1 Paar Schweinswürstli mit Brot Fr. 8.-

Wir verwenden möglichst viele Produkte aus der Region. Das Fleisch ist aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne mündlich. Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Warme Speisen

Portion Pommes Frites Fr. 8.50

½ Portion Pommes Frites Fr. 6.00

Schweinshals-Steak (ca. 200 gr.) mit Frites Fr. 22.-

XL Schweinshals-Steak (ca. 350 gr.) mit Frites Fr. 28.-

Grill-Bratwurst (gemischt) mit Frites Fr. 20.-

Alpenkräuter-Ravioli mit Käse-/Rahmsauce veggie Fr. 18.-

Chässchnitte natur Fr. 12.50

Chässchnitte mit Speckwürfeli & Spiegelei Fr. 15.50

Ab 2 Personen und nur auf Reservation servieren wir Ihnen:

Bärgler-Fondue (Käsefondue mit Früchten, Silberzwiebeln, Cornichons)

pro Person Fr. 25.-



Weine:

Weisswein:

Johannisberg

Der Johannisberg wird aus der Traubensorte Sylvaner bereitet. Nach dem Chasselas ist der Johannisberg die zweitwichtigste weisse Sorte im Wallis. Trocken angebaut, ist er füllig und körperreich, mit blumiger und fruchtiger Nase und einem zarten Bittermandelton

Ballöndli	Fr. 6.-
Halbeli	Fr. 21.-

Belletruche Mont-sur-Rolle

Der Wein aus dem „Domaine de Belletruche“ hat einen eigenständigen Charakter. Im Duft erkennt man ihn an seiner Würzigkeit und auf der Zunge schätzt man seinen kernigen, gradlinigen Ton und seine Richesse. Die Fülle von Bouquet- und Aromastoffen ist nicht verwunderlich, liegt doch das Gut in der mittleren Hanglage von Mont-sur-Rolle.

Mini-Wein 2 dl	Fr. 7.-
Halbeli	Fr. 19.-

La Biche blanc

La Biche wird vom Dictionair trivial mit "Hirschkuh" übersetzt, nicht gerade ein Kompliment für eine Dame. Und trotzdem klingt "La Biche" in den Ohren der Französinen durchaus zärtlich. "Mein Rehlein" kommt dem Sinn viel näher und beschreibt den Wein auf den Punkt: Frisch, fröhlich, feingliedrig und unverschämt süffig

Ballöndli	Fr. 6.-
Halbeli	Fr. 21.-

Epresses blanc

Der Epresses gefällt durch seine fruchtigen und floralen Aromen und seiner ausgeprägten Weinigkeit. Der runde Körper wird noch betont von einer samtigen Textur. Dieser Wein widerspiegelt die Erde des Lavaux und die Launen des Himmels

70 cl	Fr. 38.50
-------	-----------

Roséwein:

Oeil de Perdrix

Ein Oeil de Perdrix wird ausschliesslich aus der Pinot Noir -Traube gekellert. Er besitzt eine wunderbare Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und Früchten und einen vollen, frischen, geschmeidigen Geschmack mit einem langen, eleganten Abgang

Ballöndli	Fr. 6.-
Halbeli	Fr. 21.-

Rotwein:

Pinot noir

Mit delikatem, beerigem Bouquet und einem gehaltvollen und harmonischen Gaumen, begleitet er perfekt Fleisch und Käse

Ballöndli	Fr. 6.-
Halbeli	Fr. 20.-

Epesses rouge

Ein beerenroter, kräftiger Waadtländer Rotwein. Im Gaumen fruchtig und ausgewogen; jugendlich eleganter Wein mit schönem Abgang

Mini-Wein 2dl	Fr. 7.-
Halbeli	Fr. 21.-

Unsere Empfehlung:

Le Léman est Rouge

Unschlüssig zuerst ob frische Früchte wie Kirschen oder doch eher Marmelade von Waldbeeren. Die Assemblage ist im Gaumen rund, stoffig und macht Spass

Flasche 75 cl	Fr. 28.-
---------------	----------

Schweizer Schaumwein „Alisea Bianco“

Ein harmonischer, lebendiger Schweizer Schaumwein aus der Pinot Noir-Traube. Fruchtige Zitrus- und blumige Holunderblütenaromen kombiniert mit einer frischen Perlage und einer geschmeidigen Struktur, machen den Trinkgenuss zum Erlebnis
11.5 Vol. %

Cüpli	Fr. 6.-
Flasche 75 cl	Fr. 38.50

Süsse Weine:

Erdbeerwein

Beeriger Wein mit 50% Erdbeerfruchtwein
(Enthält Alkohol)

Ballöndli	Fr. 6.-
Halbeli	Fr. 18.-

Holunderblütenwein

Weinhaltiges Aperio-Getränk mit unverwechselbaren fruchtigem und erfrischenden Geschmack

Ballöndli	Fr. 6.-
Halbeli	Fr. 18.-