

Herzlich willkommen



Willkommen im Bruno's Gästehaus, einem Ort, an dem die Tradition auf Innovation trifft und jeder Gast wie ein König behandelt wird. Unser idyllisch gelegenes Haus auf 1200 m bietet nicht nur eine atemberaubende Aussicht auf die majestätischen Urnerberge, sondern auch ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis.

Der passionierte Koch und Gastgeber, Bruno, lädt Sie ein, sich von seinen kreativen und doch bodenständigen Gerichten verzaubern zu lassen. Inspiriert von der reichen alpwirtschaftlichen Umgebung, verwendet er frische, regionale Zutaten, um sowohl klassische Schweizer Spezialitäten als auch aufregende, experimentelle Kreationen zu zaubern.

Nach einem köstlichen Essen können Sie den nahegelegenen Kraftort Billentrog besuchen, die herrliche Aussicht vom Haldi oder die märchenhafte verwunschene Landschaft im Süessberg genießen.

In unserem Restaurant sind alle Menschen willkommen, unabhängig von ihrer Herkunft oder Überzeugung. Bruno glaubt fest daran, dass Gastfreundschaft keine Grenzen kennt und jeder Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden sollte.

Kommen Sie vorbei, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Hier im Bruno's Gästehaus sind Sie nicht nur ein Gast, sondern Teil unserer Familie.

Suppen

Brokkolicremesuppe <i>vegetarisch, auf Wunsch vegan</i>	8.-
Tomatencremesuppe mit Basilikum <i>vegetarisch</i>	8.-
Maronisuppe	11.-

Salate

Grüner Blattsalat <i>vegetarisch, auf Wunsch vegan</i>	7.-
Gemischter Salat <i>vegetarisch, auf Wunsch vegan</i>	9.-
Grosser Salatteller <i>vegetarisch, auf Wunsch vegan</i>	16.50

Vom Grill

Alle Speisen vom Grill werden je nach Wunsch mit gemischtem Salat, Pommes frites oder Röstikroketten serviert.

Schweinssteak mit Kräuterbutter	22.00
Rinds-Western-Steak mit Kräuterbutter	29.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter	25.00
Schweins- oder Kalbsbratwurst	22.00
Bratkäse	22.00

Schnitzel

	Grösse	
	Bergsee 180 g	Urnersee 320 g
Wiener Schnitzel	22.80	31.80
Paniertes Schnitzel mit Zitronenschnitz und Preiselbeeren		
• Wiener Art , mit Schweinefleisch		
• Original Wiener , mit Kalbfleisch*		
• Sissi-Schnitzel , mit Pouletfleisch		
Bombe	30.80	37.80
Paniertes Schnitzel mit Röstzwiebeln, Speck und		
Stafelalp-Mutschli-Käse überbacken		
• mit Schweinefleisch		
• mit Kalbfleisch*		
• mit Poulet		
Louis XIV	28.80	34.80
Paniertes Schweineschnitzel mit Camembert, Williamsbirne und		
Preiselbeeren		
• mit Schweinefleisch		
• mit Kalbfleisch*		
• mit Poulet		
Rucola	28.80	34.80
Paniertes Schweineschnitzel mit Rucola, Parmesan, frischen		
Tomatenwürfeln und Balsamico Crème		
• mit Schweinefleisch		
• mit Kalbfleisch*		
• mit Poulet		
Jäger Art	26.80	32.80
Paniertes Schweineschnitzel mit würziger Champignonrahmsauce		
• Schweinefleisch		
• Kalbfleisch*		
• Poulet		
* Preiszuschlag für Kalbfleisch	8.-	11.-

För usi Chline gibt es alle Schnitzel auch in Planschbecken-Grösse 90 g

Wähle aus unseren **Beilagen**:

• Pommes frites	6.50
• Rösti-Kroketten	6.50
• Grossmutter's Kartoffelsalat	7.50
• Grüner Blattsalat	7.-
• Gemischter Salat	9.-

Warme Tellergerichte

Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	22.-
Bruno's geschmorten Kalbskopfbäggli mit Rotweinsauce serviert mit Lauchkartoffelstock und Salat	38.-
Pouletbrust mit Pilzrahmsauce serviert auf grossem Salatteller	25.-
Äplermagronen nach Bruno's Art Magronen mit Kartoffeln, Stafelalp-Käse und gerösteten Zwiebeln, serviert mit oder ohne Speck, dazu gibt es ein feines Apfelmus <i>auf Wunsch vegetarisch</i>	21.-
Italienisches Steinpilzrisotto Gemischter Salat als Vorspeise <i>vegetarisch, auf Wunsch vegan</i>	28.-

Auf Vorbestellung ab 2 Personen:

Niedergegartes Rinderfilet an Rotweinsauce Die zarteste Versuchung seit es Rinderfilet gibt!!! Serviert mit Bratkartoffeln und Gemüsebouquet.	48.- pro Person
--	-----------------

Für Gruppen organisieren wir gerne auch einen **Raclette- oder Fondue-Plausch!**

Bruno's Gästehaus kann auch für eine **Feier jeglicher Art** für eine geschlossene Gesellschaft ganz nach Deinem Gusto gebucht werden. Sprich mit Bruno!

Chalti-Choscht bi goscht

Fuschtbrot Es Sandwich mit Fleisch ond ned nor mit Brot. Salami, Schinken, Aufschnitt oder Stafelalp-Käse	12.-
Wetterschmöckerli usem Moutathal mit Brot “Schmeckt die Wurst nach Rauch, so wird der Himmel blau!” sagte Martin Horat. Je nach Deinem Wetterwunsch wird sie heiss oder kalt serviert.	12.-
Chäswürschtli mit Brot von der Ürmetzg Altdorf	12.-
Stafu-Chääs-Plättli mit Brot mit Alpkäse und Mutschli von der Stafelalp <i>vegetarisch</i>	12.-
Haldi-Plättli Einheimische Trockenfleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten	23.50

Allerlei Gluschtigs für üsi Chline

Wienerli mit Pommes	11.-
Schnitzel mit Pommes	13.-

Dessert

Bruno's Haselnusskuchen	7.-
mit Rahm	8.-
Früchtekuchen mit Rahm	6.50
Caramelköpfchen mit Rahm	6.50
<i>Unsere Coups und Eisspeisen werden mit handgemachtem Schweizer Glace von Gelati Gasparini, Münchenstein zubereitet.</i>	
Eiskaffee	
gross	12.-
klein	9.-
Coupe Dänemark	
mit Vanille-Glace, heisser Schokoladen-Sauce und Rahm	
gross: mit drei Kugeln	12.-
klein: mit anderthalb Kugeln	8.-
Coupe Hot Berry	11.-
Drei Kugeln Vanille-Glace mit heissen Waldbeeren und Rahm	
Vieille Prune-Zwetschgen	11.-
mit einer Kugel Schokoladenglace und Rahm	
Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	11.-
Eine Kugel Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune und Rahm	
Caramel-Glace mit Birnen	
gross: mit drei Kugeln	13.-
klein: mit anderthalb Kugeln	9.-
Glace-Kugeln	4.- pro Kugel
Erdbeer, Vanille, Mocca, Caramel, Chocolat, Zwetschgen Sorbet	

Kalte Getränke

Softgetränke	3 dl	5 dl	1.5 l
Apfelschorle, Cola, Rivella, IceTea, Citro, Mineral	4.-	5.50	14.-
Haldiwasser (gratis zum Essen und zum Kaffee)	2.-	3.-	7.-
Lussi Orangenmost alkoholfrei 49 cl		6.-	
Orangensaft mit Fruchtfleisch, 100% natural	6.-	9.-	
Cranberrysaft	6.-	9.-	
Red Bull 250 ml	6.-		
Focus Water, CH Erfrischungsgetränk mit Vitaminen Lemon & Lime, Orange & Dragonfruit, Pineapple & Mango, Mirabelle & Rhubarb		6.-	
Milch, Ovi, Schoggi	4.50	6.-	
Bier			
Quöllfrisch Lager hell	50 cl		6.-
Quöllfrisch alkoholfrei	50 cl		6.-
Quöllfrisch naturtrüb	33 cl		5.50
Appenzeller naturtrüb Zitronenpanasch	33 cl		5.-
Appenzeller Ginger Beer	33 cl		5.-
Appenzeller Weizenbier	50 cl		7.-
Locher Craft Appenzell Mountain Ale	33 cl		5.50
Locher Craft Appenzell Freefall alkoholfrei	33 cl		5.50
Altorfer Stjär Biär, äs Dunkels	33 cl		6.50
Altorfer Stjär Biär, äs Hells	33 cl		6.50
Most			
Möhl Apfelwein trüb	50 cl		6.-
Möhl Apfelwein trüb alkoholfrei	50 cl		6.-
Möhl Apfelwein klar	50 cl		6.-
Möhl Apfelwein klar alkoholfrei	50 cl		6.-

Warme Getränke

Milchgetränke

Milch, Ovi, Schoggi	5.-
---------------------	-----

Kaffee

Kaffe crème, nature	4.50
Schale	5.-
Cappuccino	6.-
Latte macchiato	6.-
Kaffe Luz (Träsch, Chrüter oder Zwetschgen)	5.50
Schihuus-Kafi mit Schuss (Cognac, Pflümli und Zwetschgen) und Schlagrahm	6.50
Kaffe Baileys'	7.50

Tee

Kräuter-Tee (Pfefferminze, Früchte, Hagebutten, Alpenkräuter, Verveine)	4.50
Chai-Tee	4.50
Schwarz-Tee	4.50

Punsch

Hexen-Punsch (Apfel-Besen, Himbeer-Rabe, Caramel-Hut, Zaubergewürze)	4.50
mit Güx (Chrüter)	6.-
Winterzauber-Punsch (Zwetschgen, Zimt, Wintergewürze)	4.50
mit Güx (Zwetschgen)	6.-

Die heisse Neuheit aus Appenzell

Glüh-Gin	2 cl	8.-
Gin 27 Wood Fire mit klassischen Wintergewürzen wie Zimt, Ingwer Orange und Anis		
im Kaffeeglas serviert		

Aperitif

Bruno's Hausdrink alkoholfrei		8.-
Aperol Spritz		9.-
Hugo		9.-
Prosecco		9.-
Martini bianco	4 cl	7.50
Lillet Rosé	4 cl	7.50
Campari	4 cl	7.50
Giselle (Coing, Citron vert und Gingembre)	4 cl	7.50

Spirituosen

Swiss Alpine Single Malt Whisky Föhnsturm Appenzell 3.5 bis 4.5 Jahre im Bierfass der Brauerei Locher gereift	4 cl	9.-
Vieille Prune, Z'graggen	4 cl	8.-
Vieille Kirsch, Ober-Hofstetten, Willisau	4 cl	8.-
Grappa, Triè Riserva, Villa de Varda	4 cl	9.-

Shots

	einzel	5-er	10-er
Äntäbüsi Z'graggen	4.-	18.-	32.-
Appenzeller Alpenbitter mit 42 Kräutern	4.-	18.-	32.-
Kuuhl Minz Appenzell	4.-	18.-	32.-
Jägermeister	4.-	18.-	32.-

Liqueur und Drinks

Baileys' The Original Irish Cream	4 cl	8.-
Amaretto Disaronno	4 cl	8.-
Grand Marnier	4 cl	8.-
Moscow Mule		14.-
Wodka Red Bull		14.-

Gin

		pur	tonic
Gin 27 Appenzell Dry Gin	4 cl	11.-	14.-
Gin 27 Appenzell Old Tom Gin Soul of Wood	4 cl	11.-	14.-

Weisswein

Les Clarelles Dôle Blanche AOC Valais Dôle Blanche, Wallis, Schweiz <i>Zartes Rosa, Aromen von roten Beeren und Kirschen. Mittlerer Körper, saftige Säure und lang anhaltender Abgang.</i>	46.-
Carmelin Petite Arvine du Valais AOC Petite Arvine, Wallis, Schweiz <i>Helles Zitronengelb. Aromen erinnern an Pink Grapefruit sowie an Zitrus- und Passionsfrüchte. Im Gaumen ausgewogen, mit einer angenehmen Fruchtsüsse. Mineralisch im Abgang.</i>	58.-
Schloss Bockfliess Grüner Veltliner vom Löss Grüner Veltliner, Niederösterreich QW, Österreich <i>Helles Gelb mit grünen Reflexen. Aromen von weissem Pfeffer und Pfirsich in der Nase. Mittlerer Körper, saftige Säure und langer Abgang.</i>	48.-
Giulia Pinot Grigio delle Venezie DOC Pinot Grigio, Venezien, Italien <i>Helles Gelb mit grünen Reflexen. Aromen erinnern an grüne Äpfel. Wirkt im Gaumen frisch-fruchtig, mit einer kernigen Säure.</i>	28.-
Cascina Riveri Roero Arneis DOCG Arneis, Piemont, Italien <i>Helles Gelb mit grünen Reflexen. Florale Noten und feine Fruchtaromen. Mittlerer Körper, mit einer saftigen Säure und einem mineralischen Finale.</i>	48.-
Venta Mazarrón Verdejo Rueda DO Verdejo, Rueda, Spanien <i>Blasses Zitronengelb. Intensiv fruchtiges Bouquet mit Stachelbeeraromen. Vollmundig im Gaumen, mit komplexer Aromatik, ausgewogen, sehr lang anhaltender Abgang.</i>	35.-
Bellmount Semillon/Chardonnay Semillon/Chardonnay, South Eastern Australia, Australien <i>Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Duftet nach Pfirsich, Zitrone und exotischen Früchten. Im Gaumen frisch-fruchtig und schön anhaltend.</i>	42.-

Rotwein

Pannonia Exclusive Zweigelt Nr. 1 Zweigelt, Burgenland, Österreich <i>Von Beginn an fruchtig und süsslich-zuckrig. Sehr präsente Fruchtnote von Kirsche, Erdbeere und Zitrusaromen. Im Abgang eher herbere Töne, die entfernt an Holunder erinnert.</i>	32.-
Trinacria Nero d'Avola Sicilia DOC Nero d'Avola, Sizilien, Italien <i>Leuchtendes Rubinrot. In der Nase intensive Aromen von Erdbeeren, schwarzen Kirschen und roten Früchten. Am Gaumen voll, mit weichen Tanninen und fruchtsüßem Abgang.</i>	32.-
Uno Primitivo di Manduria DOC Primitivo, Apulien, Italien <i>Leuchtendes, dichtes Rubinrot. Reife rote und schwarze Kirschen, etwas Kokosnuss und Schokolade entzücken die Nase. Im Gaumen voll, rund, harmonisch mit samtigen Tanninen und langem Abgang.</i>	64.-
Rocca Rubia Riserva Carignano del Sulcis DOC Carignano, Sardinien, Italien <i>In der Farbe tiefes und glänzendes Rubinrot. In der Nase eine ausgeprägte fruchtige Duftfülle nach roten kleinen Waldbeeren wie Brombeere und Heidelbeere, aber auch würzige Noten sowie Düfte nach Leder und Lakritz. Dicht und füllig im Gaumen mit einer faszinierenden Balance zwischen Tannin und Vollmundigkeit. Der Rocca Rubia ist ein komplexer Roter mit langem, sanftem Abgang.</i>	72.-
Bio Monte Zovo Sa' Solin Ripasso della Valpolicella DOC Superiore Corvina Veronese, Venetien, Italien <i>Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. Kräftige Aromen von Waldbeeren, Sultaninen und getrockneten Feigen. Voll im Gaumen, mit weichen Tanninen und langem Abgang.</i>	48.-
Legón Ribera del Duero Reserva DO Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien <i>Sattes, tiefes Rubinrot. Aromen von schwarzen Kirschen und reifen Früchten, mit Noten von Vanille und Zimt. Komplex und ausgewogen im Gaumen, gut eingebundene Tannine und lang im Abgang.</i>	78.-
Concha y Toro Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon Reserva Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile <i>Dichtes Purpur. In der Nase Crème de Cassis, dicht bepackt mit Aromen von roter Kirsche und Zedernholz. Im Gaumen druckvoll, abgerundet, mit reichlich weichen Tanninen und einem sehr langen Finale.</i>	44.-
Humagne Rouge Humagne Rouge, Sion, Valais <i>Einheimische Rebsorte aus dem Wallis. Diesen typischen Walliserwein charakterisieren seine Wildheit und seine Unterholzaromen.</i>	58.-

Allergien, Intoleranzen

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

Bitte teile es uns in jedem Fall mit, wenn Du an einer Unverträglichkeit leidst.

Herkunftsdeklaration

Bruno's Gästehaus bezieht das Fleisch von:	Poulet	CH
• Metzgerei Heinzer, Muothataler Fleischspezialitäten	Schwein	CH
• Ürmetzg Altorf	Kalb	CH, bei Mangel EU
• TopCC Kriens	Rind	CH oder Uruguay

Bruno's Gästehaus

- backt das Brot selber

oder bezieht es von:

- Tell-Beck Schattdorf
- oder in besonderen Fällen von anderen lokalen Läden (Produktion bevorzugt CH, Ausnahme EU)

Herzlichen Dank für Deinen Besuch!

Wenn Du Bruno's Gästehaus unterstützen möchtest, rezensiere uns doch auf Google oder Tripadvisor.

Unser Kleinbetrieb fällt nicht unter die Mehrwertsteuer-Abrechnungspflicht.