

BEFORE SKI
DURING SKI
APRÉS SKI
ANYTIME YOU
DON'T SKI

THE DRINKS THE PEOPLE THE ATMOSPHERE

L

R

Bar Menu

Liebe Gäste,
Wir sind Euch sehr dankbar, wenn Ihr Eure Rechnung
in bar oder mit Maestro-Karte Debit bezahlt. Wir
akzeptieren Visa und Mastercard erst ab einem Betrag
von CHF 20.00

- Dear guests,
We are very thankful that you pay your bill in cash or
with Maestro debit card. We accept Visa and
Mastercard from a minimum charge of CHF 20.00

Live Konzerte: mit Konsumationszuschlag
-Live concerts: with consumption surcharge

L

R

FRISCH

All unsere Speisen sind hausgemacht und frisch für Euch zubereitet. So gut es geht kaufe ich bei lokalen Produzenten ein. Fleisch und Fisch ist ausschliesslich aus der Schweiz. Den Alpkäse beziehe ich beim jährlichen Käsemarkt in Seedorf, wo nur Urner Alpkäse angepriesen wird oder ich bestelle direkt bei den Äplern. Unser feines Brot, wie auch die Burger Buns sind von unserer Dorfbäckerei. Die Salatsauce ist hausgemacht mit hiesigen Preiselbeeren gepflückt von meinem Vater.

Nun habe ich noch eine grosse Bitte an Euch:

STOP FOOD WASTE

Vorschläge:

- kleine Portion bestellen
- für zwei Kinder einen Burger bestellen
- Burger ohne Beilage bestellen
- Burger ohne Brot bestellen

Vielen herzlichen Dank,
Sarah und das River House-Team

Vegetarisch / Vegeterian



Vegan



WICHTIG

BEI ALLERGIEN AUF LEBENSMITTEL

MELDEN SIE SICH BITTE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN.

L

R

FRESH

- All our food is fresh and home made. As best as possible I buy local products. Meat and fish comes exclusively from Switzerland. The alp cheese I buy at the yearly alp cheese market down in Seedorf or I order it directly from the farmers. Our delicious bread and the burger buns I get from our local bakery. The salad dressing is homemade with local cranberries picked by my father.

Now I have one big request to you:

PLEASE STOP FOOD WASTE

Proposals:

- order a small portion
- order one burger for two kids
- order a burger without side orders
- order a burger without bread

Many thanks and enjoy our restaurant,
Sarah & The River House team

Vegetarisch / Vegetarian 

Vegan 

IMPORTANT

IF YOU ARE ALLERGIC TO FOOD PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.

L

R

BAR FOOD

kalt / cold

Apéro Trio 13,50

Marinierte Cherry Tomaten, Bio Oliven, Alpsprinz
- marinated cherry tomatoes, bio olives, alpsprinz

Oliven & Trellini Chips 9,00

Trellini: Linsen-Malztreber aus 56% frischem
Treber der Bierproduktion von Brewbee
- Trellini: Lentil malt spent grains made from 56%
fresh spent grains from Brewbee's beer production.

Apero Plattä 31,50

Wildheuspeck, Huuswüstli, Alpkäse,
Bergkäse, Gemüsesticks
- Wild hay bacon and dried sausage,
alp cheese, mountain cheese, vegetable sticks

Chäs Trio 16,50

Urner Alp- und Bergkäse & Alpsprinz OW
- local alp and mountain cheese & alpsprinz

Kleiner Vorspeisen Salat 7,00

Fenchelsalat  13,50
mit Orangen, Datteln & Granatapfelkernen
- a fennel salad with oranges, dates & pomegranate
seeds

L

R

BAR FOOD

warm / warm

SPINAT DIP  **13,50**

mit geröstetem Brot
- spinach dip & roasted bread


Camembert  **13,50**

Gebackener Camembert & geröstetes Brot
- backed Camembert & roasted bread

Wedges & Sour cream  **11,00**

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

SUPPE

Minestrone  **13,00**

Minestrone mit Siedfleisch (Tafelspitz) **19,00**
- Minestrone with boiled beef

L

R

RIVER SPEZIALITÄTEN VEGETARISCH

Cholera

Walliser Spezialität mit Salat 19,50

Gedeckte Quiche mit Kartoffeln, Lauch,
Äpfel & Bergkäse

- Covered quiche with potatoes, leek,
apples & cheese with salad

Sellerie 25,00

Geschmorter Sellerie & Tessiner Polenta Rosso
mit Dörrbirnen

- braised celery & Ticino red polenta with
dried pears

L

R

VEGI - BURGERS

Beilage zum Wählen: Salat oder Ofenkartoffeln

- side orders to choose: salad or wedges

Vegi Burger  **27,00**

Gemüse, Bulgur, Hirse, Hülsenfrüchte, Reis

Ingwerkräuter Sauce, Röstzwiebeln & Jalapeños

- patty of different vegetables, bulgur, millet, legumes, rice, ginger herb sauce, crispy onions & jalapeños

Green Mountain Burger  **27,00**

Burgerpad aus Sojaweiß, Kokosöl, Weizen, Mandeln, gemeiner Steinpilz, Tomate, rote Beetsaft und

meinem Spezialkräutermix. Dazu gibt es Aioli Sauce, Essiggurken, Zwiebeln, Peperoni Chutney

- burger pad is made of soy protein, coconut oil, wheat, almonds, common porcini, tomato, beetroot juice and my special herb mix with aioli sauce, onion, red pepper chutney & pickles

Extras

Urner Bergkäse / Local mountain cheese **3,50**

Spiegelei / Fried egg **3,50**

L

R

BURGERS

Beilage zum Wählen: Salat oder Ofenkartoffeln

- side orders to choose: salad or wedges

River Burger (180g) 27,00

100% Rindfleisch, Spezialkräutermix, Aioli Sauce, Essiggurken, Zwiebeln, Peperoni Chutney, Speck
- 100% beef, special herb mix, aioli sauce, onion, red pepper chutney, pickles, bacon

Äpler Burger (180g) 29,00

100% Rindfleisch, Aioli Sauce, Alpenrosen-Apfelchutney, Urner Wildheuspeck & Bergkäse
- 100% beef, aioli sauce, alprose-apple chutney, local hay bacon & mountain cheese

Chicken Burger 28,00

Chickenburger von der Bruderhenne, Ingwerkräuter Sauce, Röstzwiebeln & Jalapeños
- ginger herb sauce, crispy onions & jalapeños

Extras

Urner Bergkäse / Local mountain cheese **3,50**

Spiegelei / Fried egg **3,50**

L

R

RIVER SPECIAL

Heu Porcetta 36,00

Gefüllter Schweinerollbraten
38h auf Heu gegart, mit Tessiner Polenta
Rosso mit Dörrbirnen
- Hay Porcetta stuffed pork roll,
38h cooked on hay, with Ticino polenta
rosso with dry pears

Stemmbogen Steak 21,00

Flanksteak auf Knoblauchbrot
mit Chimichurri & Ruoccola
- Flank steak sliced on garlic bread
with chimichurri & Ruoccola

Mit Salat/with salad + 7.00

Mit Ofenkartoffeln/with wedges + 7.00

Spare Ribs 500g 28,00

mit hausgemachter BBQ Sauce
- *with homemade BBQ sauce*

Mit Salat/with salad + 7.00

Mit Ofenkartoffeln/with wedges + 7.00

L

R

Bar Menu

Drinks

Liebe Gäste,

Wir sind Euch sehr dankbar, wenn Ihr Eure Rechnung in bar oder mit Maestro-Karte Debit bezahlt. Wir akzeptieren Visa und Mastercard erst ab einem Betrag von CHF 20.00

- Dear guests,

We are very thankful that you pay your bill in cash or with Maestro debit card. We accept Visa and Mastercard from a minimum charge of CHF 20.00

Live Konzerte: mit Konsumationszuschlag

- **Live concerts: with consumption surcharges**

L

R

WEISSWEINE OFFEN	1dl
Bianca Maria Tessiner Merlot	8,00
Honoro Vera Blanco Verdejo Spanien	7,50
Monatswein	9,00
Gespritzter Weisswein	9,00

ROTWEINE OFFEN	1dl
Roserosse Tessiner Cuvée; Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc	7,50
Bricco Campi Barbera aus dem Piemont	9,00
Monatswein	9,00

**Für Flaschenweine haben wir eine schöne
Weinkarte für Euch zusammengestellt**
*For bottled wines we have put together a
nice wine list for you*

L

R

BUBBLES

Aperol Spritz	12,50
Gran Classico Bitter Spritz Gran Classico, Prosecco, Ginger Ale	13,50
Campari Spritz	12,50
Hugo	12,50
Winter Spritz (nur im Winter) Prosecco, Granatapfelsaft, Limettensaft	14,00

BUBBLES 0.0%

Sanbitter Spritz Sanbitter, Soda, Grapefruitsaft	9,00
Amicero Spritz Apéro mit Ingwer & Orange, Soda	9,00

L

R

COCKTAILS

Flatliner Signature Drink Kaluha, Baileys, Vodka, Espresso	18,50
Caipirinha Cachaça, Limetten, Rohrzucker	17,00
Mojito Rum, Limetten, Rohrzucker, Pfefferminze	17,00
Blueberry Mojito Blueberry Rum, Limetten, Pfefferminze	19,00
Strawberry Mojito Erdbeerpüree, Rum, Limetten, Pfefferminze	18,50
Pimms No. 1 Pimm's, Citro, Gurken, Pfefferminze, Orange	16,50
Downhill Racer Rum, Amaretto, Zitronensaft, Ananassaft	16,50
Bloody River Signature Drink Vodka, Tomatensaft, hausgemachter Spice Mix	17,00
Whisky Sour Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup	16,50

L

R

Margarita Classic	16,50
Tequila, Triple Sec, Limettensaft	
Frozen Strawberry Margarita	18,00
Tequila, Triple Sec, Erdbeerpüree	
Negroni	16,50
Gin, Campari, roter Wermut	
Kicking Mule	17,00
Vodka, Zitronensaft, Ginger Beer, Angostura, Gurke	

L

R

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Sweet and Sour	12,50
Apfelsaft, Lime, Rohrzucker, Pfefferminze	
Strawberry Fizz	12,50
Erdbeerpüree, Grapefruitsaft, Soda	
Cranberry Cooler	12,50
Cranberrysaft, Pfefferminz, Lime Juice	
Lemon Squeeze	12,50
Zitronen, Zuckersirup, Soda, Citro	
Ginger Soda	12,50
Ingwersirup, Soda, Pfefferminz, Bitterlemon	

L

R

BUBBLES RAW

Prosecco Bollicina Extra Dry	1dl	9,50
	7,5 dl	70,00

Prosecco Rosé Brut	1dl	12,00
aus San Gimignano IT	7,5dl	81,00

Mousseux Blanc de Blancs		63,00
Aus unserer Familie bei Cortaillod CH		

Mousseux Fossa Sèche		88,00
Aus unserer Familie bei Saumur FRA		

Taittinger Nocturne Sec	7,5dl	102,00
Taittinger Brut	3,75dl	52,50

L

R

APERITIFS AND BITTERS **4cl**

Campari **9,00**

Campari Orange **17,00**

Campari Soda **12,50**

Gran Classico Bitter **10,50**
aus dem Berner Seeland (CH)

Martini Bianco **9,00**

Averna **9,00**

Fernet Branca **9,00**

Appenzeller **9,00**

Braulio **9,00**

Pastis **9,00**

Cynar **9,00**

Sanbitter 10cl **5,50**
Alkoholfrei

L

R

GIN	4cl
Breil Pur 45% CH Brigels Fruchtige-würzige Noten von Wacholder, Zitrone und Orange und ein Hauch von Minze	13,50
Gentlemen's Gin 41% CH Basel klassisch, Wacholderbeeren und Kräutern	13,00
Daguot 42.2% CH Ilanz London Dry. Fruchtig	14,00
Deux Frères 43% CH Zürich Fruchtiger Geschmack	15,00
Swiss Alpine Blueberry 42% CH Weggis Florale und beerige Noten	16,00
ÅRE LOCALS EDITION GIN 41% SWE Heidekraut, Zitrusfrüchte, Kiefernspitzen, Weisses Pfeffer und Kräuter	13,50
ZUSATZGETRÄNKE ZU SPIRITUOSEN	5,00

L

R

VODKA 4cl

Ketel One 40% 13,50

TEQUILA 4cl

José Cuervo Silver Especial 38% 13,50

RUM 4cl

Diplomatico Reserva Exclusiva 40% 16,00

Pyrat Xo Reserve 40% 21,00

Havana Club Añejo Especial 40% 13,50

Ron Zacapa XO Solera 40% 22,50

LONGDRINKS

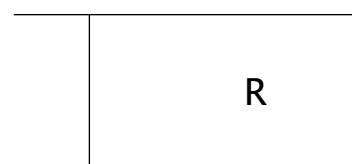
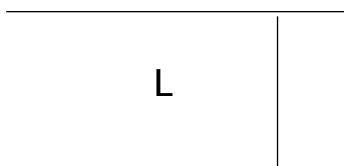
Classic Longdrinks 17,00

L

R

WHISKY	4cl
Jameson 40%	14,00
Wild Turkey 40%	13,50
Jack Daniel's Old No. 7 40%	13,50

**Frage nach unserer Spezial Whiskykarte.
*Ask for our special whisky menu.***



DIGESTIVES	2cl
Rochelt Muskattraube 50% (AUT)	22,50
Rochelt Williamsbirne 50% (AUT)	21,00
Willamine Moitié Moitié 39% (CH)	15,00
Quitten 40% (CH)	9,00
Willamine Morand 40% (CH)	9,00
Enzian 37,5% (CH)	6,50
Grappa di Arneis 42% (ITA)	9,50
Grappa Amarone Barrique 41% (ITA)	13,50
Grappa Casalotto Berta 44% (ITA)	19,50
Taylors Port 20Y 20% 5cl (ESP)	16,50

L

R

LIKÖRE	4cl
Baileys 17%	10,00
Amaretto 28%	10,00
Vielle Framboise00 40%	10,00
Kahlúa 20%	10,00
Heidelbeerlikör 40% Hausgemacht	12,00
Rarität Amigne Jaune de Vétroz Cuvée oxidative	18,50

L

R

EPPIS FÜR Ä DURST

Coca-Cola, Rivella, Ice Tea 3dl	4,80
Mineral, Citro, Apfelsaft 5dl	6,50
Mineral 1L	12,00
Bergwasser 5dl	3,50
Bergwasser 1L	5,00
Gazosa Bitter Orange 35cl	6,00
aus Bellinzona im Tessin CH	
Zämä 33cl	6,00
Aktivierendes Erfrischungsgetränk ohne Konservierungsstoffe aus handverlesenen Schweizer Bergkräutern. Der perfekte Wachmacher und Durstlöscher.	
Coca-Cola Zero 33cl	6,00
Orangensaft 20cl	4,80
Grapefruitsaft 20cl	4,80
Cranberrysaft 20cl	4,80
Ananassaft 20cl	4,80
Tomatensaft 20cl	4,80

L

R

Mountain Tonic 20cl aus Allschwil in Basel (CH)	5,00
Mountain Lemon 20cl aus Allschwil in Basel (CH)	5,00
Mountain Ginger Ale 20cl aus Allschwil in Basel (CH)	5,00
Mountain Ginger Beer 20cl aus Allschwil in Basel (CH)	5,00

L

R

BIER UND MOST

OFFENBIER APPENZELLER

Kristall Premium Lager 5dl	7,30
Kristall Premium Lager 3dl	5,30
Kristall Premium Lager 2dl	4,70

Amber 5dl	7,30
Köhler Amber 3dl	5,30
Köhler Amber 2dl	7,70

FLASCHENBIER APPENZELLER

Appenzeller Weizen 33cl	6,00
--------------------------------	-------------

ALKOHOLFREI

Bschorle (Apfel, Birnen & Biermalz) 5dl	7,00
Appenzeller Leermond Bier 33cl	6,00
Kitchen Brew Wind Still Hell 33cl	6,50

BIER VON BACHWEG BREWING IN ZUG (CH)

DAVID HASSELHOP IPA 6,1%	7,50
---------------------------------	-------------

Guinness 5dl	8,50
---------------------	-------------

Suurä Most, Trüb (4.5%) 5dl	6,00
------------------------------------	-------------

L

R

ZUM UFHEIZÄ

Kafi Fertig Zwetschgen, Träsch, Chrüter, Williams	6,80
Holdrio Hagenbuttentee mit Zwetschgenschnaps	7,00
Apotheker Kafi Hauskaffee mit Rahm	8,50
Gletscherkafi Quittenschnaps aus der Verwandtschaft	8,50
Hot Cranberry	8,50
Glühgin (nur im Winter) Hausgemacht	9,00
Irish Kafi	8,50
Kafi Baileys	8,50
Kafi Amaretto	8,50
Lumumba	9,00
Coretto Grappa	6,50
Tee Rum	7,50

L

R

ZUM WÄRMÄ

Kaffee Crème	4,70
Milchkaffee	6,00
Cappuccino	6,00
Espresso / Ristretto	4,50
Macchiato	6,00
Espresso Macchiato	4,80
Ovi / Schoggi	6,00
Schoggi Mélange	7,50
Punch ohne Alkohol Apfel, Orange, Rum	4,50
Schoggi mit Marshmallow	6,50
Chai Latte	6,00
Amicero Ingwer & Orange Sirup mit Apfelsaft	7,50

L

R

TEE IM BEUTEL **4,80**

Pfefferminze, Hagenbutte, Kamille,
Eisenkraut, Schwarztee, Grüntee, Rooibos

WELLNESS TEE OFFEN

Kunterbunt **6,00**

Fliederbeeren, Apfelstücke, Himbeeren
Johannis- & Erdbeeren, Brombeeren, Hibiskus

Gute Nacht **6,00**

Rooibosh, Tulis (Thaibasilikum, stärkt das
Immun-System, verbessert den Stoffwechsel
und hilft beim Abbau von Stress), Melisse,
Eisenkraut, Hopfen, Anis, Fenchel,
Pfefferminze, Süssholz

Ayurveda Harmonie **6,00**

Pfefferminze, Zitronengras, Nelken, Zimt,
Kardamom, Süssholz, Hagenbutte,
Fenchel, Löwenzahnwurzel, Ingwer, Pfeffer

Alpenkräuter Symphonie **6,00**

Kräuter aus dem Urserntal, welche von Sarah
selbst gepflückt und getrocknet worden sind

Ingwer (nur im Winter) **6,00**

Stärkt die Abwehr, ideal bei Erkältung
Ingwer, Zitrone & Honig

L

R

DESSERT

Warmes Schoggichüechli **12.50**

mit Vanilleeis (Glutenfrei, gluten free)

– warm chocolate cake vanilla ice cream

Brischtner Nyttlä **12.00**

(vegan möglich, vegan possible)

Lokale Spezialität: getrocknete Birnen

gekocht in Wein, Zimt, Nelken, Honig Rahm

- Local speciality : Dried pears cooked in

wine, cinnamon, cloves and honey, served

with whipped cream

Hausgemachtes Eis **5.00**

- Weisse Schoggi & Passionsfrucht

- white chocolate & passion fruit

- Zimt - Cinnamon

- Birnen & Basilikum Sorbet (vegan)

- pear & basil sorbet

Heublumen-Crème Brûlée **9.50**

- Hay flowers crème brûlée

Rüeblichuechä **7.50**

(vegan möglich, vegan possible)

- Carrot cake with cream

Tageskuchen

L

R