

HERZLICH WILLKOMMEN IM SKIHAUS IBACH

Gerne verwöhnen wir Sie mit typisch italienischen und traditionellen schweizer Gerichten. Wir achten besonders auf eine frische, abwechslungsreiche Küche mit qualitativ hochwertigen Produkten und produzieren vieles selber.

Unsere Weinauswahl lässt keine Wünsche offen. Bekannte aber auch nicht so bekannte, «normale», biologisch hergestellte und Naturweine lassen jedem Weinliebhaber das Herz höher schlagen. Tropfen aus den besten Weinregionen warten darauf, von Ihnen auserwählt zu werden.

Sie planen einen Event in kleinem Rahmen? Gerne stellen wir ihnen unser Restaurant oder Enoteca zur Verfügung und gestalten gemeinsam mit Ihnen auch Familienfeiern, Geschäftsessen, Business Meetings oder Weidegustationen.

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt



SPEISEN



VORSPEISEN

Bruschetta all'Italiana	14.50
Frische Tomaten, Olivenöl, Oregano und Basilikum	
Bruschetta ai Porcini	16.50
Steinpilze, Olivenöl, Knoblauch und Peterli	
Sautè Cozze e Vongole	25.50
Sautierte Mies- und Venusmuscheln mit Tomatenbrühe und Crostini	
Skihaus Plättli	22.50
Frisch aufgeschnittenes Fleisch ohne oder mit Käse	
Tomatencremesuppe	12.50
Mit frischen Tomaten, Basilikumschaum und Brot Croutons	
Kürbissuppe	12.50
Mit Kürbis und Amaretti	
Käseplättli	22.50
Käseselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig	
Foccaccia al Rosmarino	12.50
Hausgemachte Foccaccia mit Olivenöl und Rosmarin	



SALATE

Frischer Blattsalat	10.50
Blattsalat mit italienischem oder französischem Dressing	
Bunter Salat	12.50
Gemischter Salat mit italienischem oder französischem Dressing	
Caprese di Buffala	19.00
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	
Insalata Grande	22.50
Grosser gemischter Salat mit Eier	
Insalata Greca	25.50
Blattsalat, Feta, Peperoni, Zwiebeln und Oliven	
Insalata di Pollo	27.50
Blattsalat, Kirschtomaten und Pouletstreifen	
Insalata di Mare	27.50
Meeresfrüchtesalat	



HAUSGEMACHTE PASTA UND RISOTTO

Tagliatelle alla Norma	23.50
Ricotta, Tomaten, Auberginen und Guanciale	
Ravioli Ricotte e Spinaci	23.50
Ricotta und Spinatfüllung mit Butter und Salbei	
Cappellacci al Tartufo	34.50
Cappellacci Pasta mit Ricotta-, Trüffel­füllung, Butter und Salbei	
Äplermagronen alla Ciro	23.50
Äplermagronen mit Speck, Zwiebeln und Alpkäse	
Gnocchi all Sorrentina	23.50
Gnocchi mit Tomaten und überbacken mit Mozzarella	
Risotto ai Funghi Porcini e Speck	29.50
Risotto mit Steinpilzen und Speck	
Risotto alla Pescatora	29.50
Risotto mit Wolfsbarsch, Miesmuscheln und Venusmuscheln	

Zusätzlich kochen wir auf Wunsch glutenfreie Pasta



HAUPTGERICHTE

Scaloppine alla Valdostana	35.00
Kalbsschnitzel mit Schinken und Fontina Käse	
Saltimbocca alla Romana	35.00
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	
Tagliata d’Agnello ai Funghi	37.50
Lamm-Entrecote mit Pilzen	
Filetto di Manzo	49.50
Rinds-Filet	
Egli Knusperli	22.50
Vom Bodensee mit Tartarsauce	
Fritturina di Mare	34.50
Frittierte Meeresfrüchte	
Filetto di Branzino alla Mugnaia	38.50
Wolfsbarsch Filet mit Kapern und Zitrone	
Beilagen	
Blattsalat	7.50
Hausgemachte Tagliatelle	7.50
Tagesgemüse	7.50
Parmesan oder Prosecco Risotto	9.50
Pommes Frites	7.50
Hausgemachte Focaccia	7.50



PINSA

Tonno e Cipolle	24.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Mamma Mia	24.50
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignon	
San Daniele	26.50
Tomaten, Büffel Mozzarella, Parmaschinken San Daniele und Basilikum	
Regina	22.50
Tomaten, Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum	
Vegi	24.50
Tomaten, Mozzarella und Gemüse	

Die Pinsa Romana ist eine Urform der Pizza. Auch wenn sie zum Verwechseln ähnlich aussieht, ist sie doch sehr unterschiedlich. Da der Pinsa-Teig, der aus innovativen Zutaten besteht, über drei Tage ruht, geht er vollständig auf damit die Pinsa besonders bekömmlich und leicht verdaulich wird.



HAUSGEMACHTE DESSERT UND KÄSE

Tiramisu al Chioccolato Bianco	12.50
Mit weisser Schokolade	
Panna Cotta ai Frutti di Bosco	12.50
Mit Waldbeeren	
Affogato al Caffè	9.50
Vanille Eis mit einem Schuss Espresso	
Coppa Nesselrode	13.50
Vermicelles mit Kirsche verfeinert, Vanille Eis, Meringues und Rahm	
Assortimento di Gelati Italiani	pro Kugel 3.90
Italienisches Eis	Rahm 1.00
Käseplättli	22.50
Käseselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig	
Passito	12.00
Italienischer Dessertwein, passt auch vorzüglich zu Käse	



KINDERKARTE

Pasta Mit Tomatensauce oder Ragùsauce	10.50
Chicken Nuggets Mit Pommes	12.50
Egli Knusperli Mit Pommes	13.50
Schweins Wienerschnitzel Mit Pommes	13.50
Portion Pommes	7.50



ABENDKARTE

ZUSÄTZLICH ZUR TAGESKARTE

NUR AUF RESERVATION AB 6 PERSONEN/PREISE INKLUSIVE BEILAGEN

Kalbskotelett Kräuterbutter	58.00
Filetto ai Porcini o Pepe Verde Rindsfilet an Steinpilz oder Pfeffersauce	57.00
Costata Fiorentina o Tomahawk T-Bone Steak Florentiner Art oder Tomahawk Steak	100 gr 16.00
Osso Buco con Risotto alla Milanese Kalbshaxe mit Saffran Risotto	48.00
Brasato al Barolo con Polenta T-Bone Steak Florentiner Art oder Tomahawk Steak	48.00
Filetto di Branzino in Porchetta Wolfsbarsch im Speckmantel	56.00
Paccheri in Bisque di Gamberoni con Tartare di Gamberoni Paccheri Pasta in Garnelen-Bisque und Garnelen Tartar	36.00

Beilagen nach Wahl

Blattsalat, Hausgemachte Tagliatelle, Tages-Gemüse,
Parmesan Risotto, Prosecco Risotto, Pommes Frites

Gerne stellen wir nach Ihren Wünschen abgestimmte Gerichte zusammen und erstellen auch, falls erwünscht, eine Weinempfehlung.



GRUPPENKARTE

MAXIMAL 30 PERSONEN DRINNEN / 40 PERSONEN DRAUSSEN

Menü 1	42.00
Suppe oder Salat Lasagna della Casa Tiramisu	
Menü 2	55.00
Suppe oder Salat Saltimbocca alla Romana con Risotto Milanese Tiramisu	
Menü 3	55.00
Suppe oder Salat Rinds-Entrecote con Patatine Fritte Tiramisu	
Menü 4	55.00
Suppe oder Salat Lamm Entrecote con Patatine Fritte Tiramisu	
Menü 5	48.00
Suppe oder Salat Piccata alla Milanese con Spaghetti al Pomodoro Tiramisu	
Menü 6	42.00
Suppe oder Salat Falafel con Purè di Patate Macedonia di Frutta	
Menü Speciale	75.00
Skihaus Plättli Costata Fiorentina oder Tomahawk Steak con Patate e Verdure Dessert	

Gerne stellen wir nach Ihren Wünschen abgestimmte Gerichte zusammen und erstellen auch, falls erwünscht, eine Weinempfehlung.





GETRÄNKE



KALTE GETRÄNKE

Im Glas

Stooswasser	30 cl	1.60
	1 L	5.00
Mineral ohne Kohlensäure	30 cl / 50cl	3.50 / 5.50
Mineral mit Kohlensäure	30 cl / 50cl	3.50 / 5.50
Sirup	30 cl	3.50 / 5.50
Coca Cola	30 cl / 50cl	4.00 / 6.00
Coca Cola Zero	30 cl / 50cl	4.00 / 6.00
Rivella Rot	30 cl / 50cl	4.00 / 6.00
Rivella Blau	30 cl / 50cl	4.00 / 6.00
Schorle	30 cl / 50cl	4.00 / 6.00
Ice Tea Pfirsich	30 cl / 50cl	4.00 / 6.00
Ice Tea Zitrone	30 cl / 50cl	4.00 / 6.00
Orangensaft	30 cl / 50cl	4.00 / 6.00

In der Flasche

Mineral ohne Kohlensäure	47 cl	6.00
	77 cl	8.00
Mineral mit Kohlensäure	47 cl	6.00
	77 cl	8.00
Coca Cola	33 cl	5.00
Coca Cola Zero	33 cl	5.00
Rivella Rot	33 cl	5.00
Rivella Blau	33 cl	5.00
Schorle	33 cl	5.00
Fanta	33 cl	5.00
Schweppes Tonic	20 cl	4.50
Gazosa Citro	35 cl	5.00
Gazosa Mandarin	35 cl	5.00
Ice Tea Pfirsich	33 cl	5.00
Ice Tea Zitrone	33 cl	5.00



HEISSE GETRÄNKE

Kaffee und mehr

Café Crème	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.50
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	5.00
Schale	5.00
Heissi Schoggi/Ovo	5.00
Heissi Schoggi/Ovo mit Rahm	6.00
Punsch Apfel, Orange, Rum	4.50
Kaffi Schnaps	5.50
Schümli Pflümli	7.00
Huuskaffi Ciro	8.00
Coretto Grappa	6.00

Tee

Diverse Sorten	4.80
----------------	------



BIER UND MOST

Appenzeller Quöllfrisch

Stange	3 dl	5.20
Panache	3 dl	5.20
Kübel	5 dl	7.00

Appenzeller Weizen Bügel

Mit Alkohol	5 dl	7.50
-------------	------	------

Bier

Moretti	33 cl	6.00
Corona	33 cl	6.00
Corona Cero, ohne Alkohol	33 cl	6.00

Möhl Bügel

Trüb	5 dl	6.00
Trüb, ohne Alkohol	5 dl	6.00
Klar	5 dl	6.00
Klar, ohne Alkohol	5 dl	6.00



COCKTAILS

Aperol Spritz	11.50
Campari Spritz	12.50
Limoncello Spritz	13.00
Hugo	11.50
Disperato Cocktail	13.00
Bacardi Cola	12.50
Gin Tonic	12.50
Whiskey Cola	12.50
Virgin Spritz (ohne Alkohol)	10.00
Amari Italiani	8.00

Die Grappas befinden sich am Ende der Weinkarte