HINTERE wasserfallen BERGGASTHAUS

Speisen & Getränke

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit 🌱 gekennzeichnet.

Das Fleisch beziehen wir aus der Schweiz, nach Möglichkeit aus der Region.
Zu Allergenen und Unverträglichkeiten gibt Ihnen das Servicepersonal gerne Auskunft.

Für den kleinen Hunger

Saisonaler Blattsalat mit Sonnenblumenkernen *an französischer Sauce*	9.50
Gemischter Salat *an französischer Sauce*	14.50
Wasserfallen-Plättli *Fleisch- und Käsevariation, garniert*	27.50
Portion Pommes Frites	8.50
Sandwich *Schinken, Salami oder Käse*	8
Saisonale hausgemachte Suppe	11
Bündner Gerstensuppe	14

Für Kinder

«Mickey Mouse» Pasta mit Tomatensauce	8
«Aquaman» Pommes Frites mit Fischstäbchen	12
«Donald Duck» Pommes Frites mit Chicken-Nuggets	12

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWSt

Für den grossen Hunger

Wurstsalat einfach	13
mit Pommes Frites	19
Entrecôte vom Rind an Pfefferrahmsauce *mit hausgemachten Kartoffel Wedges und Ofengemüse*	39
Veganes «Green Mountain» Steak *mit hausgemachten Kartoffel Wedges und Ofengemüse*	29
Pouletbrust vom Grill *mit Pommes Frites und Gemüse*	26
Käseschnitten	
Schinken, Tomaten, Raclette-Käse	21
Speck, Birnen, Raclette-Käse	23
«Hübel» Spätzlipfanne *mit Schinken und Zwiebeln, mit Käse überbacken*	24
Spätzlipfanne vegetarisch *mit Tomaten und Zwiebeln, mit Käse überbacken*	21
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce *mit Pommes oder Teigwaren*	19.50
Käsefondue (Auf Anfrage, ab 2 Personen)	p.P
mit Brot, Essiggemüse und Saisonfrüchten	27.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWSt

Zmorge für Jung und Alt

Buttergipfeli	2
Nussgipfel	4.50
Kaffi plus *Kaffee nach Wahl und ein Buttergipfeli*	7
Wanderzmorge ab zwei Personen (9.30-11.00 Uhr) *Fleisch- und Käsevariation, Butter, Konfitüre, 1 Buttergipfeli, Brot, zwei Frühstücksgetränke nach Wahl*	21
Buurezmorge ab zwei Personen (auf Voranmeldung, 9.30-11.00 Uhr) *Fleisch- und Käsevariation, Butter, Konfitüre, Brot, Zopf, Rösti, Spiegeleier, Schweinsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce, zwei Frühstücksgetränke nach Wahl*	29

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWSt

Dessert

Nussgipfel *vom Reigoldswiler Beck «Petit-Fours»*	4.50
Fruchtwähe, *hausgemacht* *mit Rahm*	6.50 7.00
Diverse Torten *Siehe Angebot Vitrine*	6.50
Linzertorte *vom Reigoldswiler Beck «Petit-Fours»*	6.50
Apfelstrudel, *hausgemacht* *mit Vanillesauce oder Vanilleglacé*	11.50

Glacé
Erdbeersorbet, Schokolade, Vanille, Haselnuss, Kokosnuss, Mokka

Preis pro Kugel	3.50
mit Rahm	+1.50
mit Schoggisauce	+ 1
mit Kaffeedopping	+ 1
mit Smarties oder Gummibärchen	+ 1
mit Meringue	+ 3

Stängelglacé:

Twister	3
Raketen	2

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWSt

Getränke

Eptinger Mineralwasser

mit Kohlensäure oder still 30 cl offen	4.50
mit Kohlensäure oder still 50 cl Pet	5.50
mit Kohlensäure oder still 1 l Glasflasche	8.00

Süssgetränke

Cola, Cola zero, Citro, Apfelschorle, Rivella rot, Huustee, Apfelmost Naturtrüb

30 cl offen	4.50
50 cl Pet	5.50
Michel Orangensaft 20 cl	4
Tonic Water 20 cl *Thomas Henry*	6
Bitter Lemon 20 cl *Thomas Henry*	6

Bier

"Unser Bier" Blond 33 cl	4.50
"Unser Bier" Amber 33 cl	4.50
"Unser Bier" Weizen 50 cl	7
Appenzeller Lager 50 cl	5
Appenzeller Sonnenwendlig alkoholfrei 33 cl	4.50
Appenzeller Panaché 33 cl	4.50
Suure Moscht 50 cl, mit oder ohne Alkohol	7

Aperitifs

Aperol Spritz	11
Hugo	11
Cüpli	8
Gin Tonic	13
Martini	7
Campari Orange	11

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWSt

HINTERE wasserfallen BERGGASTHAUS

Warme Getränke

Espresso	4.70
Doppelter Espresso	5.50
Kaffee	4.70
Latte Macchiato	5
Cappuccino	5
Schale	5
Espresso Macchiato	5

Twinings Tee *Pfefferminz, Verveine, Schwarztee, Früchtetee, Grüntee, Lindenblüten*	4.70

Ovo, Schoggi warm oder kalt	5
Schoggi mélange	6.50
Punch *Orange, Apfel, Rum*	5

«Mit Schuss»

Bärgkaffi	9
Kaffi Luz, mit 4 cl Zwetschgen	8
Kaffi Fertig, mit 4 cl Zwetschgen	8
Kaffi Baileys	9
Tee Rum	7
Schoggi Rum	9
Espresso Corretto Grappa	6

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWSt

Weinempfehlung im Offenausschank

Schaumwein	**1dl**	**7.5dl**
Prosecco Extra Dry *Cantina Colli del Soligo, Italien, Glera*	8.50	49

	1dl	**5dl**
Weisswein		
Blanc de Noir *Zelgihof Sissach, Baselland, Pinot Noir*	6	30
Epesses AOC Lavaux *Union Vinicole de Cully, Lavaux, Chasselas*	5	25
Rebmeister Riesling-Silvaner *Sieben Dupf Kellerei, Ostschweiz, Riesling x Silvaner*	4.50	23
Rosé Wein		
Rebmeister Blauburgunder Rosé *Siebe Dupf Kellerei, Nordwestschweiz, Blauburgunder*	4.50	22
Rotwein		
Cuvée d'Or rouge *Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Pinot Noir und Cabernet Dorsa*	7	47
Wintersinger Pinot Noir *Sieben Dupf Kellerei, Baselland, Blauburgunder*	5	24
Primitivo del Salento *I.G.P. Puglia, Italien, Primitivo*	5.50	26
Cuvée Chiara *Zelglihof Sissach, Baselland, Regent und Pinot Noir*	-	32

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWSt

HINTERE wasserfallen BERGGASTHAUS

"Verdauerlis"

	Vol%	2cl
Kirsch, *Wirz Reigoldswil*	43%	5
Mirabelle, *Wirz Reigoldswil*	41%	5
Pflümli, *Wirz Reigoldswil*	41%	5
Zwetschge, *Wirz Reigoldswil*	41%	5
Williams, *Wirz Reigoldswil*	41%	5
Vieille Prune, *Wirz Reigoldswil*	40%	6
Vieille Poire, *Wirz Reigoldswil*	40%	6
Vielle Mirabelle, *Wirz Reigoldswil*	40%	6
Absinthe, *Wirz Reigoldswil*	63%	8
Rheinbrand Rum, *Rheinbrand Basel*	40%	8
Grappa Pò di Poli Aromatico, *Poli*	40%	7
Grappa Elisi 10 anni, *Berta*	43%	8
Hine Rare Cognac V.S.O.P.	40%	9
Calvados Domfront Hors d'Age	42%	9
		4cl
Our Beer Single Malt Whisky, *Unser Bier*	43%	12
Tomatin Highland Single Malt 14 Years	46%	14

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWSt

Flaschenweine

Weissweine

			7.5dl
Schweiz	**Pinot Gris Suisse** *Siebe Dupf Kellerei Liestal, Jura, Genf & Baselland*	Pinot Gris	47.00
	Für diesen Pinot Gris wurden Trauben aus dem Jura und aus Genf in der Siebe Dupf Kellerei in Liestal zusammen gekeltert. Entstanden ist ein hell-lachsfarbener Pinot Gris mit kräftigen Aromen nach reifen Steinfrüchten, Pink Grapefruit und einem wunderschönen Süss-Säure-Spiel.		
	Petite Arvine Soleil d'or *Cave Imesch, Wallis*	Petite Arvine	49.00
	Die autochthone Rebsorte Petite Arvine zeichnet sich durch ihr würziges Bukett nach Zitrusfrüchten mit Akzenten von Ananas und Aprikose aus. Komplex, harmonisch, mit einem leicht salzigen Abgang.		
Österreich	**Just White Chardonnay** *Gruber-Röschitz, Weinviertel*	Chardonnay	46.00
	Dieser Chardonnay begeistert mit Aromen von exotischen Früchten, leichten Anflügen von Karamell und einer dezenten Eichenholznote. Ein harmonischer Chardonnay mit viel Kraft und angenehmer Frische.		

Roséwein

Schweiz	**Cuvée d'Or Rosé** *Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland*	Pinot Noir & Cabernet Dorsa	45.00
	Ein dunkelfarbiger, sehr aromatischer und körperreicher Rosé, mit typischen Aromen nach roten Beeren und Fruchtdrops. Der Sommerwein par Excellence.		

Rotweine

Schweiz	**Cuvée d'or rouge** *Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland*	Pinot Nori & Cabernet Dorsa	47.00
	Bei dieser wunderbaren Baselbieter Cuvée steuert der Pinot Noir die Eleganz und der Cabernet Dorsa die kraftvolle Aromatik bei. Der 4-monatige Ausbau in Barriques gibt dem Wein den letzten Schliff.		

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWSt

HINTERE wasserfallen BERGGASTHAUS

Humagne rouge Soleil d'or — Humagne rouge — 49.00
Cave Imesch, Wallis

Die Rebsorte Humagne Rouge ist sehr robust, ertragreich und spätreif. Sie benötigt beste Lagen um voll auszureifen. Imesch keltert hier einen kräftigen Rotwein mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und samtigen Gerbstoffen.

Malanser Pinot Noir Villages — Pinot Noir — 56.00
Weingut Fromm, Graubünden

Georg Fromm keltert hier einen im grossen Holzfass gereiften Pinot Noir mit typischen Aromen nach schwarzen Kirschen, Brombeere und etwas Eukalyptus. Ein äusserst saftiger, würziger und eleganter Pinot Noir.

Italien

Ripasso Corte Sant'Anna — Corvina, Rondinella & Molinara — 48.00
Rubinelli-Vajol, Veneto

Das Weingut Schola Sarmenti pflegt seine uralten Reben noch nach dem traditionellen Alberello-System. Diese arbeitsintensive Buscherziehung führt zu kleinen Erträgen von hocharomatischen Beeren. Ihr Nerio ist ein komplexer, vollmundiger, äusserst fruchtbetonter und würziger Rotwein von grosser Klasse.

Nerio Reserve — Negroamaro & Malvasia Nera — 47.00
Schola Sarmenti, Apulien

Das Weingut Schola Sarmenti pflegt seine uralten Reben noch nach dem traditionellen Alberello-System. Diese arbeitsintensive Buscherziehung führt zu kleinen Erträgen von hocharomatischen Beeren. Ihr Nerio ist ein komplexer, vollmundiger, äusserst fruchtbetonter und würziger Rotwein von grosser Klasse.

Spanien

El Primavera Rioja — Tempranillo — 43.00
Bodega Tierra Labastida, Rioja Alavesa

Carlos Fernandez Gomez keltert einen Tempranillo, der vor allem mit Frucht und Trinkfluss begeistert. Der Wein wird nur für ca. 4 Monate in Eichenholzfässern ausgebaut, um die pure Frucht der Trauben zu erhalten.

Verán — Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah — 57.00
Finca Biniagual, Mallorca

Der Verán hat Mallorquinische Weine wieder salonfähig gemacht als er mit dem Jahrgang 2005 zum besten Newcomerwein von ganz Spanien gewählt wurde. Eine voluminöse Cuvée mit dunkelbeeriger Frucht und edlen Gewürznoten, welche Feriengefühle weckt

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWSt