


# Berggasthaus Hintere Wasserfallen






## *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.

## **Total Saisonal - Unsere Frühlingsgerichte**

Hausgemachte Gulaschsuppe <i>mit frischem Bauernbrot vom Hof Grund</i>	13.50
Kartoffel-Bärlauchsuppe  <i>mit Crôutons</i>	13.50
Frühlingsbowl <i>mit Advocao, gebratenen Lachs und Qunioa</i>	25.50
Linseneintopf mit Wienerli und Salzkartoffel Ohne Wienerli 	23.50 21.50
Rösti mit Speck, Käse und Spiegelei	25.50
Rösti mit Gemüse, Käse und Spiegelei 	25.50

### **Fleisch und Fisch Deklaration:**


Herkunft von Fleisch und Fisch, sofern nichts anderes angegeben:

Poulet	Schweiz
Rind und Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Lachs	Norwegen
Fischstäbchen (Seelachs)	Pazifik
Wienerli: (Rind+Schwein)	CH, D, A

## «Total Regional»

Feines aus der Region Wasserfallen





Unter dem Motto «Total Regional» bringen wir die Vielfalt unserer Heimat auf den Teller. Mit frischen Zutaten von ausgewählten Bauern aus der Umgebung machen wir die Region kulinarisch erlebbar. Gleichzeitig unterstützen wir die Menschen, welche die Region Wasserfallen mit Leidenschaft bewirtschaften, hegen und pflegen. Jeder Bissen erzählt die Geschichte heimischer Höfe und Felder. Frisch, nachhaltig und voller Charakter

Reigoldswiler Gerstensuppe <i>mit Trockenfleisch vom Wasserfallenhof</i>	14.50
Hausgemachte Spinatknödel  <i>mit Laucht-Pilz Sauce (Knödel: selbstgemacht mit Brot vom Hof Grund)</i>	25.50
Wasserfallensteak <i>Steak vom Reigoldswiler Wiesenschwein mit Pilzen und Käse überbacken, dazu knusprige Pommes</i>	28.50
Ragout vom Reigoldswiler Wiesenschwein ( <i>Hof Seilern</i> ) <i>an Rahmsauce, Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree</i>	35.50
Lammschmorbraten vom Wasserfallenslamm <i>mit Kartoffelpüree und Herbstgemüse</i>	38.50


## Unsere Klassiker

### Vorspeisen

*Alle unsere Vorspeisen werden mit frischem Bauernbrot vom Hof Grund in Reigoldswil serviert*

Kleiner saisonaler Salat 	6.50
Saisonaler Blattsalat mit Croûtons und Nüssen  <i>an französischer Sauce</i>	9.50
Gemischter Salat  <i>an französischer Sauce</i>	14.50
<i>kleine Portion</i>	11.50
Tagessuppe 	13
<i>Apéro-Plättli</i>	15.50
<i>Knoblauchwurst, Landjäger, Bergkäse, garniert</i>	
<i>Wasserfallen-Plättli</i>	1P: 27.50
<i>Fleisch- und Käsevariation, garniert</i>	2P: 46.00

### Für Kinder

«Mini Mouse» Pasta mit Tomatensauce 	8
«Aquaman» Pommes Frites mit Fischstäbchen	12
«Donald Duck» Pommes Frites mit Chicken-Nuggets	12
«Mickey Mouse» Hörnli mit Gehacktem	13
«Pinocchio» Wienerli mit Pommes	11

## Hauptgerichte

Portion Pommes Frites 🌿	9.50
Chicken-Nuggets (180g) mit Pommes	22
Sandwich mit frischem Bauernbrot aus Reigoldswil <i>Schinken, Salami oder Käse</i> 🌿	11
Wurst-Käsesalat einfach <i>(mit Salatwurst)</i>	15
<i>garniert</i>	21
<i>mit Pommes Frites</i>	19
Fitness-Teller	19
mit gebackenen Champignons 🌿	24
<i>mit Lachs-Tranchen und Tartarsauce</i>	26
<i>mit Schweinssteak und Kräuterbutter</i>	27
<i>mit Pouletbrust vom Grill</i>	28
<i>mit Bauernbratwurst vom Grill</i>	25
Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Alpenkäse <i>dazu knusprige Pommes Frites</i>	32.50
Hörnli mit Gehacktem	19.50
<i>mit Apfelmus</i>	
Käseschnitte «Raclette» (mit Alkohol)	
<i>Traditionell (nature)</i> 🌿	23
<i>mit Schinken</i>	25
Älplermakronen 🌿	24
<i>mit Schinken oder vegetarisch, Kartoffeln, Röstzwiebeln</i>	
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce	17
<i>mit Beilagen nach Wahl (siehe unten)</i>	
Pouletbrust vom Grill	22
<i>mit Beilagen nach Wahl (siehe unten)</i>	

---

### Beilagen:

Rösti-Kroketten + 5 CHF

Saisonales Gemüse + 6 CHF

Pommes Frites + 4.50 CHF

Cremiges Polenta + 5.50 CHF

Kartoffelpüree + 6 CHF

## Käsefondue

*Unsere beliebten Käsefondues aus eigener Hausmischung*

	Preis p.P. (300g)
Käsefondue klassisch	29.50
Käsefondue «Apfel» <i>mit Apfelsaft statt Weisswein</i>	32.50
Käsefondue «Wasserfallen» <i>mit Speck und Pilzen</i>	33.50
Käsefondue «Kräuter» <i>verfeinert mit Alpenkräuter</i>	33.50
Käsefondue «Bier» <i>mit Bier statt Weisswein (Pale Ale, Lager oder Amber)</i>	36.50
Käsefondue «mediterran» <i>verfeinert mit Oliven, Tomaten und Kapern</i>	33.50
Käsefondue «Whiskey» <i>verfeinert mit Whiskey</i>	39.50
Käsefondue «Oriental» <i>verfeinert mit Safran und orientalischen Gewürzen</i>	39.50
Käsefondue «Trüffel» <i>verfeinert mit Trüffelstücke</i>	39.50

*Alle unsere Fondues werden mit frischem Bauernbrot aus Reigoldswil sowie Essiggemüse serviert*

### **Zusätzliche Beilagen:**

Frisches Obst	3.50
Kartoffeln	3.50
Trockenwurst vom Wasserfallenhof (100g)	8.50

## Dessert

Nussgipfel	3.80
Fruchtwähe, <i>hausgemacht</i>	6.50
<i>mit Rahm</i>	+1.80
Schwarzwälder Torte	11.50
<i>Hausgemacht</i>	
Warmer Apfelstrudel, <i>hausgemacht</i>	10
<i>mit Rahm</i>	+1.80
<i>mit Vanillesauce</i>	+2.50
<i>mit Vanilleglace</i>	+2.50
Linzertorte, <i>hausgemacht</i>	7.50
Lauwarmer Tobleronekuchen, <i>hausgemacht</i>	13.50
<i>mit Vanilleglace (15' Wartezeit)</i>	
Erdbeermousse	11.50
<i>mit Vanilleglace und Früchte</i>	
Coupe Dänemark	
<i>grosse Portion (3 Kugeln)</i>	12.50
<i>kleine Portion (2 Kugeln)</i>	8.50

## Glacé

Glacé Sorten:

*Erdbeere, Schokolade, Vanille, Haselnuss, Kokosnuss, Mokka*

Preis pro Kugel	3.80
<i>mit Rahm</i>	+1.80
<i>mit Schoggisauce</i>	+ 1,20
<i>mit Kaffeedopping</i>	+ 1,20
<i>mit Smarties oder Gummibärchen</i>	+ 1,20
<i>mit Meringue</i>	+ 3,20

### **Glacé am Stiel:**

Cornets (Schoggi, Vanille, Erdbeer)	4.90
Smarties Cornets	4.20
Magnum (Classic, White)	5.00
Pralinato	4.80
Solero Exotic	5,20
Freez Lemon	4,20
Diverse andere Sorten, siehe Glace Truhe	

## Zmorge für Jung und Alt

Buttergipfel (10' Wartezeit)	2
Nussgipfel	3.80
Kaffi plus <i>Kaffee nach Wahl und 1 Buttergipfel</i> (10' Wartezeit)	6
Wanderzmorge ab 2 Personen (9.30-11.00 Uhr) <i>Fleisch- und Käsevariation, Butter, Konfitüre, 1 Buttergipfeli, Brot, zwei Frühstücksgetränke nach Wahl</i>	p.P. 22.50
Buurezmorge ab zwei Personen (9.30-11.00 Uhr) <i>Fleisch- und Käsevariation, Butter, Konfitüre, Brot, Zopf, Gipfeli, Rösti, Eier, Speck, zwei Frühstücksgetränke nach Wahl</i>	p.P. 29

## Getränke

	30cl	50cl
<b>Getränke offen</b>		
Eptinger Mineral mit Kohlensäure	4.50	5.50
Eptinger Mineral ohne Kohlensäure	4.50	5.50
Grapefruit	4.60	5.60
Orangina	4.60	5.60
Citro	4.60	5.60
Cola	4.60	5.60
Cola Zero	4.60	5.60
Rivella rot	4.60	5.60
Rivella blau	4.60	5.60
Hausgemachter Eistee	4.60	5.70
Ramseier Apfelschorle	4.60	5.60
Ramseier Apfelsaft naturtrüb	4.60	5.60
Orangensaft	5.50	7.50

## Getränke in der Flasche

Eptinger Mineral mit Kohlensäure 1L	9
Eptinger Mineral ohne Kohlensäure 1L	9
Tonic Water 20 cl <i>Thomas Henry</i>	6
Bitter Lemon 20 cl <i>Thomas Henry</i>	6

### **Bier**

<i>"Unser Bier"</i> Blond 33 cl	5
<i>"Unser Bier"</i> Amber 33 cl	5
<i>"Unser Bier"</i> Weizen 50 cl	7
Appenzeller Lager 50 cl	6
Appenzeller Sonnenwendlig alkoholfrei 33 cl	5
Appenzeller Weizen alkoholfrei 50cl	7
Calanda Panaché 33 cl	5
Ramseier Suure Moscht 50 cl, mit oder ohne Alkohol	6.50

### **Aperitifs**

Aperol Spritz	12
Hugo	12
Cüpli Prosecco	9
Gin Tonic	12
Martini	9
Campari Orange	13
Campari Soda	11
Campari natur	9
Cynar Orange	13
Cynar Soda	11
Cynar natur	9
Weisswein gespritzt <i>süss</i>	6.50
Weisswein gespritzt <i>sauer</i>	6.50
Sanbitter, <i>alkoholfrei</i>	5.50
Sanbitter Orange, <i>alkoholfrei</i>	7.50

**Warme Getränke**

Espresso	4.70
Doppelter Espresso	6.50
Kaffee	4.70
Latte Macchiato	6
Cappuccino	5.50
Schale	5.50
Espresso Macchiato	5.50
Kaffee mélange	7.00

Twinnings Tee	4.70
<i>Pfefferminz, Verveine, Schwarztee, Früchtetee, Grüntee, Lindenblüten</i>	

Ovo, Schoggi warm oder kalt	5.50
-----------------------------	------

Schoggi mélange	7
-----------------	---

Punch	5
<i>Orange, Apfel, Rum</i>	

**«Mit Schuss»**

Bärgkaffi	9
Kaffi Eidgenoss, mit 4cl Kirsch, Zwetschge, Williams	9.50
Kaffi Lutz, mit 4 cl Zwetschgen	9
Kaffi Fertig, mit 4 cl Zwetschgen	9
Kaffi Baileys	9
Tee Rum	8.5
Schoggi Rum	9
Espresso Corretto Grappa	7.5

## Weineempfehlung im Offenausschank

<b>Schaumwein</b>	<b>1dl</b>	<b>5dl</b>	<b>7.5dl</b>
Prosecco Extra Dry <i>Cantina Colli del Soligo, Italien, Glera</i>	9	-	49
<b>Weisswein</b>			
Blanc de Noir <i>Zelgihof Sissach, Baselland, Pinot Noir</i>	6.20	31	-
Epesses AOC Lavaux <i>Union Vinicole de Cully, Lavaux, Chasselas</i>	5.60	25.5 0	-
Pfarrhüsler, Riesling-Silvaner Nobling <i>Kellerei Fredy Löw, Buus BL, Riesling-Silvaner</i>	5.50	24.5	-
<b>Rosé Wein</b>			
Rebmeister Blauburgunder Rosé <i>Siebe Dupf Kellerei, Nordwestschweiz, Blauburgunder</i>	5.80	26	-
Cuvée d'Or Rosé 6 <i>Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland</i>	6	28	43
<b>Rotwein</b>			
Cuvée d'Or rouge <i>Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Pinot Noir und Cabernet Dorsa</i>	7	33	47
Pfarrhüsler Blauburgunder <i>Kellerei Fredy Löw, Buus BL, Blauburgunder</i>	5.80	27.5 0	-
Primitivo Baroncelli <i>I.G.P. Baroncelli Puglia, Italien, Primitivo</i>	6	28	36

## “Verdauerlis”

	<b>Vol%</b>	<b>2cl</b>
Kirsch, <i>Wirz Reigoldswil</i>	43%	5.50
Mirabelle, <i>Wirz Reigoldswil</i>	41%	5.50
Pflümli, <i>Wirz Reigoldswil</i>	41%	5.50
Zwetschge, <i>Wirz Reigoldswil</i>	41%	5.50
Williams, <i>Wirz Reigoldswil</i>	41%	5.50
Vieille Prune, <i>Wirz Reigoldswil</i>	40%	6.50
Vieille Poire, <i>Wirz Reigoldswil</i>	40%	6.50
Vielle Mirabelle, <i>Wirz Reigoldswil</i>	40%	6.50
Absinthe, <i>Wirz Reigoldswil</i>	63%	8
Grappa Pò di Poli Aromatico, <i>Poli</i>	40%	7
Grappa Elisi 10 anni, <i>Berta</i>	43%	8
Hine Rare Cognac V.S.O.P.	40%	9
Calvados Domfront Hors d'Age	42%	9
		<b>4cl</b>
Our Beer Single Malt Whisky, <i>Unser Bier</i>	43%	12
Tomatin Highland Single Malt 14 Years	46%	14

## Flaschenweine

### Weissweine

			<b>7.5dl</b>
Schweiz	<b>Pinot Gris Suisse</b> <i>Siebe Dupf Kellerei Liestal, Jura, Genf &amp; Baselland</i>	Pinot Gris	47
	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-lachsarbener Pinot Gris mit kräftigen Aromen nach reifen Steinfrüchten, Pink Grapefruit und einem wunderschönen Süss-Säure-Spiel.		
	<b>Petite Arvine Soleil d'or</b> <i>Cave Imesch, Wallis</i>	Petite Arvine	49
	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	<b>Just White Chardonnay</b> <i>Gruber-Röschitz, Weinviertel</i>	Chardonnay	46
	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	<b>Cuvée d'Or Rosé</b> <i>Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland</i>	Pinot Noir & Cabernet Dorsa	45
	Ein dunkelfarbiger, sehr aromatischer und körperreicher Rosé, mit typischen Aromen nach roten Beeren und Fruchtrops. Der Sommerwein par Excellence.		

### Rotweine

Schweiz	<b>Cuvée d'or rouge</b> <i>Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland</i>	Pinot Nori & Cabernet Dorsa	47
	Bei dieser wunderbaren Baselbieter Cuvée steuert der Pinot Noir die Eleganz und der Cabernet Dorsa die kraftvolle Aromatik bei. Der 4-monatige Ausbau in Barrique es gibt dem Wein den letzten Schliff.		

**Syydebändel Selection** Pinot Noir 56.50  
*Weingut Fredy Löw, Buus BL*

Sattes, lebendiges Kirschröt. Offenes, intensives, beeriges Pinot Noir Bouquet. Weicher, süsser Gaumenfluss mit gut eingebundener Säure

**San Zeno, Merlot Riserva** Merlot 59  
*Weingut Tamborini, Tessin*

Intensiv, komplex mit einer fruchtigen Frische von Cassisnoten, dunkle Röstaromen und Lakritze, begleitet von würzigen und balsamischen Nuancen.

**Humagne rouge Soleil d'or** Humagne rouge 49  
*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  
*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 48  
*Rubinelli-Vajol, Veneto* & Molinara

Vollmundiger Rotwein aus Venetien mit intensiven Aromen von reifen Kirschen, dunklen Beeren und einem Hauch Gewürz. Harmonisch, samtig und angenehm lang im Abgang.

**Nerio Reserve** Negroamaro & 47  
*Schola Sarmenti, Apulien* Malvasia Nera

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.

**Primitivo Baroncelli** Primitivo 36  
*Puglia IGB*

Der dunkel-rubinrote Primitivo besticht mit seinen intensiven und kräftigen Aromen von schwarzer Kirschmarmelade, dunklen Beeren und süssen Gewürzen. Am Gaumen ist er weich, harmonisch und herrlich lang anhaltend mit gut eingebundenen Holznoten. Ein sehr fruchtiger und würziger Vertreter vom südlichen Italien.

Spanien	<b>El Primavera Rioja</b> <i>Bodega Tierra Labastida, Rioja Alavesa</i>	Tempranillo	43
	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.		
	<b>Verán</b> <i>Finca Biniagual, Mallorca</i>	Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah	57
	Der Verán hat Mallorquinische Weine wieder salonfähig gemacht als er mit dem Jahrgang 2005 zum besten Newcomer-Wein von ganz Spanien gewählt wurde. Eine voluminöse Cuvée mit dunkelbeeriger Frucht und edlen Gewürznoten, welche Feriengefühle weckt		