

# Speisekarte



*Planen Sie Ihren  
persönlichen Anlass  
mit uns*

# Das ganze Jahr Kultur



Impressionen aus den Ausstellungen des «Frauenzimmers»

Gerne laden wir Sie ein, unsere Ausstellung im 1. und 2. Obergeschoss zu besuchen.  
Bei weiteren Fragen gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

FRAUENZIMMER





## Mehr als eine Beiz!

---

### Lieber Gast,

---

herzlich Willkommen im Restaurant Pfistern in Alpnach, eine Stätte der Begegnung, die kulinarische Genüsse mit Kultur und Sport verbindet.

Als unser Gast sollen Sie öfter mal über neue Kreationen staunen können, die unsere Küchenbrigade herzaubert. Auch unsere dritte Karte im 2011 bietet Ihnen nebst den gewohnt vielseitigen Pizza-Variationen wieder eine abwechslungsreiche Auswahl an frischen, hausgemachten und saisonalen Gerichten. Unser 50-jähriger Steinbackofen spielt dabei stets eine zentrale Rolle. Darin backen wir unseren einzigartigen Pizzateig, den wir mit Mehl aus der Pfistermühle selbst herstellen.

Im Einklang mit dem kulinarischen Angebot wollen wir in Zukunft auch unseren Veranstaltungskalender Schritt für Schritt ausbauen. Bewährte Formate wie stimmungsvolle Konzerte, feine Parties und packende Sport-Übertragungen auf Grossleinwand sind bereits wieder in Planung. So lancierten wir zum Beispiel anfangs Mai das Kunstprojekt «Frauenzimmer 1, 2 und 3» an dem sich über 20 Künstlerinnen aktiv beteiligen.

Unsere Vision ist es, mehr zu sein als eine Beiz – Sie sollen sich sowohl als Gast wie auch als Kulturliebhaber/in, Sportinteressierte/r oder schlicht als Freund/in der Geselligkeit wohl fühlen. Egal welcher Provenienz Sie sind, unser facettenreiches kulinarisches und kulturelles Programm ist für Sie gemacht!

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen in unserer Stätte inspirierende Momente für Gaumen und Gemüt!

Ihr Gastgeber,

Josa Allamand

# Vorspeise

---

## Salat

---

Grüner Blattsalat	Fr.	6.50
Gemischter Blattsalat mit marinierten Salaten	Fr.	8.50
Geräucherter (Bio)Tomate Mozzarella an Balsamico Dressing	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit gebratenem Kürbis, karamellisierter Birne und Baumnüssen	Fr.	10.50
Garnierter Wurst-Käsesalat	Fr.	13.50

(Gerne servieren wir Ihnen die Salate mit einem hausgemachten Dressing nach Wahl:  
Balsamico, Italian, French, saisonales Gorgonzoladressing)

## Suppe

---

Marronicremesuppe mit Randenflakes	Fr.	7.50
Wildkraftbrühe mit gebratenen Speckzwetschgen	Fr.	8.50
Champagnercreme im Brotteig mit Kutteln	Fr.	9.50

(auf Wunsch auch ohne Kutteln möglich)

## Vorspeisen

---

Apfel-Ziegenkäsestrudel mit Mandeln und Avocado-Peperoncini	Fr.	12.50
Wildspiesschen mit Wacholder-Honigmarinade und Salatgarnitur	Fr.	16.50
Rindstartar mit Zwiebelringen, Parmesan und gerösteten Cashewkernen	klein Fr. 15.50    gross Fr.	27.50



## Hauptgang

---

### Pasta

---

Kernser Berg-Blüemli mit Pouletstreifen in Karotten-Apfelrahmsauce	Fr.	18.50
Hausgemachte Bio-Dinkelschupfnudeln mit saisonalem Gemüse und Blaumohnsauce	Fr.	19.50
Hausgemachte Kalbsfleischravioli mit Trüffel und Parmesansplittern	Fr.	24.50

### Vegi/Rösti

---

Pfisternrösti mit Tomaten und Käse gratiniert dazu ein Spiegelei	Fr.	17.00
Schränzerrösti mit Schinken und Käse gratiniert dazu ein Spiegelei	Fr.	18.00
Herbstliches Kürbisrisotto	Fr.	19.50

### Geflügel

---

Pfistern Fried-Chicken mit Pommes-Allumetes und saisonalem Gemüse	Fr.	24.50
---	-----	-------

### Fleisch

---

Kalbsbratwurst vom Wirz an Zwiebelsauce dazu Butterrösti	Fr.	20.50
Schweinsplätzli mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und sautierten Rosenkohlblättern	Fr.	29.50
Wildpfeffer mit Preiselbeerrahm, dazu gebratenen Spätzle und Feigen-Rotkohl	Fr.	30.50
Lammfilet an Thymian-Knoblauchsauce mit Salzkartoffeln, karamellisierten Rüeblen und Rotweinbirne	Fr.	44.50

### Fisch

---

Pangasius-Saltimbocca mit Kernser Berg-Blüemli und Randen-Rettich-Rahmgemüse	Fr.	25.50
--	-----	-------

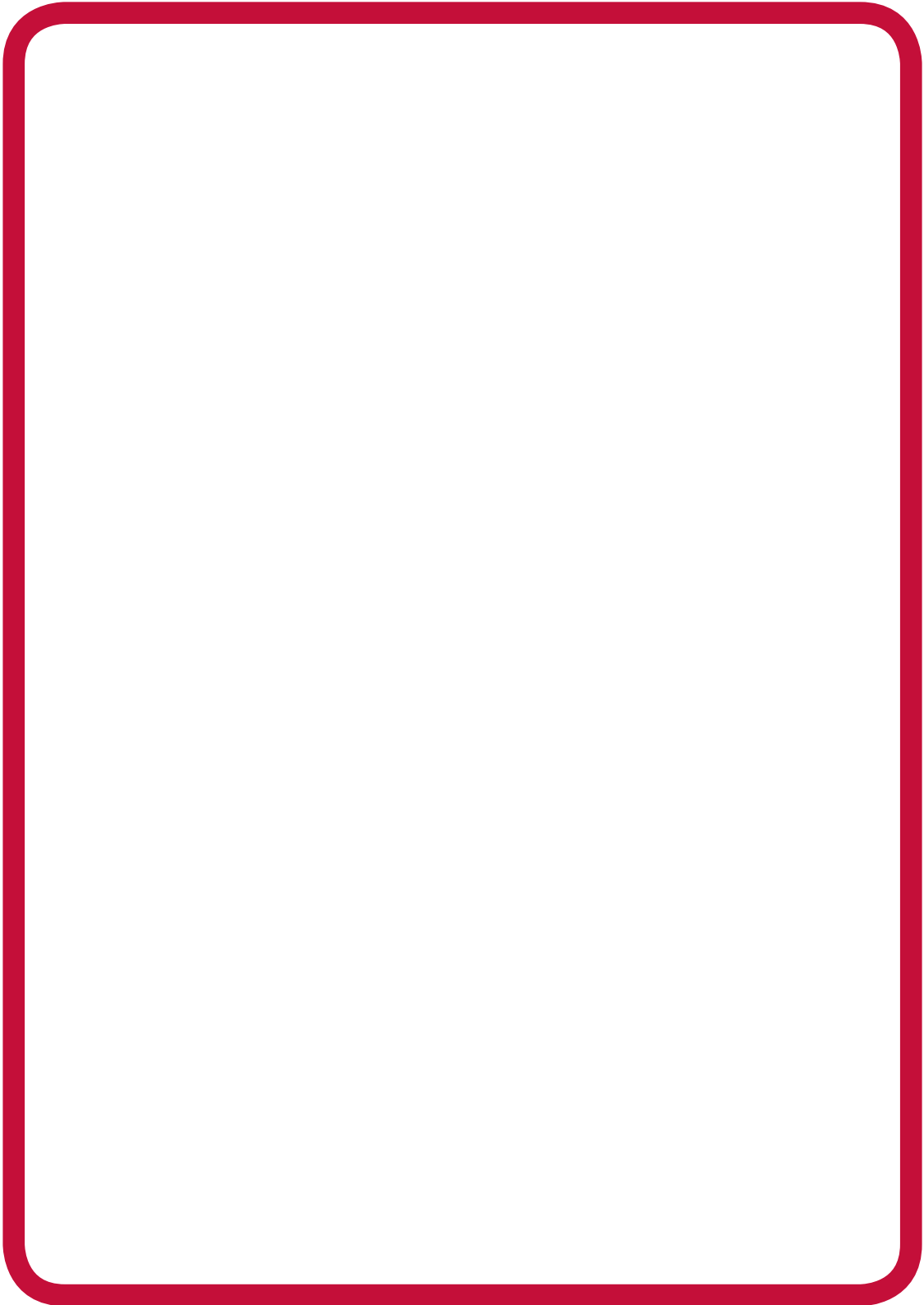
(Pangasius aus ökologisch zertifizierter Zucht)

# Pfisterern

Restaurant

Event

Pizzeria





## **Pfistern – Vita par Cœur**

---

Stellen Sie Ihren Teller nach Belieben zusammen. Folgende Kreationen können Sie wie es Ihr Herz begehrt mit den untenstehenden Beilagen kombinieren. Für weitere Fragen steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung.

### **Vegi / Fisch / Poulet / Fleisch:**

Kürbis-Avocadosalat	Fr.	10.50
Apfel-Ziegenkäsestrudel mit Mandeln und Avocado-Peperoncini	Fr.	12.50
Pouletbrust	Fr.	11.50
Chicken Nuggets	Fr.	13.00
Poulet Cordon-Bleu	Fr.	14.50
Fischknusperli	Fr.	12.50
Paniertes Schweinsschnitzel	Fr.	14.50
Schweinssteak	Fr.	15.50
Schweins Cordon-Bleu	Fr.	17.50
Rindsentrecôte	Fr.	27.50

### **Beilagen:**

Kartoffeln, Trockenreis, Kernser Teigwaren, Pommes Frites, Krokette, Bio-Dinkelschupfnudeln, Spätzle, Risotto, Gratin, saisonales Gemüse, Salat

1. Beilage	Fr.	6.50
jede weitere Beilage	Fr.	4.50

# Pizza

---

## Vegi

---

	<b>klein</b>	<b>gross</b>
Focaccia alle olive Olivenöl, Oliven, Kräutern	Fr. 9.50	12.50
Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	Fr. 11.00	14.00
Caprese Tomatensauce, frische Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto	Fr. 16.50	19.50
Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignon	Fr. 16.50	19.50
Vegetariano Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Artischocken, getrocknete Tomaten, Mais, Oregano	Fr. 16.50	19.50

## Saisonal

---

Wild Tomatensauce, Mozzarella, Wildschweinsalami und Gorgonzola	Fr. 18.00	21.50
Williams Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Birne und Alpkäse	Fr. 18.00	21.50

## Pfistermania

---

Pizza, so viel Sie mögen... (ab 18.00 Uhr) Pfistermania gibt's ab 4 Personen. Es bedeutet, zusammen so viele Pizzen zu essen, wie es der Gaumen erlaubt. Die Pizzen werden nacheinander serviert und vorgeschnitten in die Mitte des Tisches gestellt. Der Preis pro Person beträgt Fr. 29.50!	p.P. Fr.	29.50
--	----------	-------




## Pizza

---

### Traditionell

---

		<b>klein</b>	<b>gross</b>
Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano	Fr.	16.50	19.50
Frutti di Mare Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte, Oregano	Fr.	16.50	19.50
Diavola Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Peperoncini	Fr.	16.50	19.50
La Bomba!  (Achtung sehr Scharf) Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Chili, Peperoncini, Death-Sauce	Fr.	16.50	19.50
Pericolosa Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Peperoni, Knoblauch	Fr.	16.50	19.50
Popey Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Ei	Fr.	16.50	19.50
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Thon	Fr.	16.50	19.50
Napoli Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern	Fr.	16.50	19.50
Flamiza Crème fraiche, Mozzarella, Lauch, Speck, Ei, Muskatnuss	Fr.	16.50	19.50
Salame Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	Fr.	16.50	19.50
Pepone Tomatensauce, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Parmaschinken, Ruccola, Mascarpone	Fr.	16.50	19.50
Pollito (gerollt) Tomatensauce, Mozzarella, Poulet, Sweet-Chili-Sauce	Fr.	16.50	19.50
Calzone (zusammengelegt) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Ei	Fr.	16.50	19.50

# Pizza

---

## Traditionell

---

		<b>klein</b>	<b>gross</b>
<b>Quattro Stagioni</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Champignon, Artischocken, Oregano	Fr.	16.50	19.50
<b>Parma</b> Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Parmaschinken, Ruccola	Fr.	16.50	19.50
<b>Quattro Formaggi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Alpkäse, Parmesan	Fr.	16.50	19.50
<b>Americano</b> Tomatensauce, Mozzarella, Mais, Speck, Schinken, Oregano	Fr.	16.50	19.50
<b>Adriano</b> Tomatensauce, Mozzarella, Cervelat, Zwiebeln, Marscarpone	Fr.	16.50	19.50
<b>Äpler</b> Tomatensauce, Mozzarella, Alpkäse, Speck, Zwiebelringe	Fr.	16.50	19.50
<b>Hawaii</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas	Fr.	16.50	19.50
<b>Prosciutto</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	Fr.	16.50	19.50
<b>Mediterrano</b> Tomatensauce, Mozzarella, Rosmarin, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmaschinken	Fr.	16.50	19.50
<b>Shanghai</b> Tomatensauce, Mozzarella, Poulet, Peperoni, Ananas, Sweet-Chili-Sauce	Fr.	16.50	19.50
<b>Cazi-Mir</b> Tomatensauce, Mozzarella, Poulet, Ananas, Curry	Fr.	16.50	19.50
<b>Atlantico</b> Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachs, Zwiebeln, Meerrettichmousse	Fr.	16.50	19.50



## Kinderkarte

---

### Hauptgang

---

Schnitzel mit Pommes und Gemüse	Fr.	11.50
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	Fr.	11.50
Kernser Spaghetti Bolognese	Fr.	9.50
Kernser Berg-Blüemli Carbonara	Fr.	9.50

### Pizza

---

Mini Pizza Kleine Pizza mit drei Zutaten nach Wahl	Fr.	8.50
Bugs Bunny Tomatensauce, Mozzarella	Fr.	12.50
Micky Maus Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons	Fr.	14.50

### Dessert

---

Kinderglace Mit lustiger Untertasse	Fr.	6.00
--	-----	------

## Dessert

klein

gross

### Dessert

Vermicelles mit hausgemachten Meringue	Fr.	6.50
Dessertpizza mit Apfelspalten und Glace nach Wahl	Fr.	7.50
Griessköppli unter der Zuckerkruste mit Rotweibirnen	Fr.	8.00
Haselnuss-Marronikuchen mit Schokoladenröschen	Fr.	8.50
Brüsseler Waffel mit Apfelkompott und Zimtglace	Fr.	9.00

### Coups

klein

gross

Dänemark	Fr.	7.50	10.50
Schwedeneisbecher	Fr.	7.50	10.50
Nesselrod	Fr.	7.50	10.50
Ananaskompott mit Vanilleglace	Fr.	7.50	10.50
Rotweibirnen mit Vanilleglace	Fr.	7.50	10.50
Eiskaffee	Fr.	7.50	10.50
Bananensplit	Fr.	7.50	10.50

### Buirähof-Glace

Sorbet Glace Erdbeer, Zitrone, Banane, Aprikose	Fr.	3.00
Rahm Glace Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell, Pistazie, Amaretto, Kastanie, Lebkuchen, Zimt	Fr.	3.00
Portion Rahm	Fr.	1.50
Portion Schokoladen-Sauce	Fr.	1.50



## Wein

---

Weissweine	10cl	75cl
<b>Schweiz</b>		
Johannisberg «Hurlevent» AOC Vallais Wallis – Dieser Johannisberg verströmt ein feines, delikates Bukett, erinnert an Honig. Er ist Charme und Begeisterung, ein Wein weich und herb zugleich.	Fr. 5.60	Fr. 42.00
Cuvée Blanche AOC Valais Wallis – Dieses Cuvée aus Malvasia, Viognier und Humagne blanc zeigt sich intensiv Fruchtig, geschmeidig mit einer angenehmen Restsüsse.		Fr. 38.00
Chasselas Romand Papillon Romandie – Es ist ein frischer, spritziger Weisswein mit einer ausgewogenen und schönen Säure	Fr. 4.80	Fr. 35.00
<b>Frankreich</b>		
Sauvignon Blanc les Jamelles Languedoc – Ein leichter, süffiger Wein zum Kühl trinken. Die Trauben des Sauvignon Blanc werden am morgen in aller Frühe gelesen, um diese vor den hohen Tagestemperaturen zu schützen.	Fr. 5.30	Fr. 42.00
<b>Italien</b>		
Moscato d’Asti DOCG Santo Stefano Piemont – von funkelnder hellgelber Farbe, feiner, schäumender Perlage und sehr frischem, lieblichem Duft nach Muskateller-Trauben. Begeistert mit seiner Leichtigkeit (4,5° Alk.) und ausgezeichneter Qualität	Fr. 5.90	Fr. 44.00
Langhe Arneis DOC Piemont – Ein strohgelber Wein mit sehr intensivem und fruchtigem Bukett, geschmeidig und äusserst angenehm im Geschmack.	Fr. 4.80	Fr. 35.00
Spumante Sergio Mionetto Veneto – Prosecco, Chardonnay, Bianchetta und Verdiso vereint in einem Cuvée ergibt diesen klassischen Apérowein mit seinem exelenten Nachgeschmack.	Fr. 5.90	Fr. 44.00
<b>Spanien</b>		
Penedès D.O. Blanc de Blanc + Natura Bio Penedès – Zeigt ein helles Gelb mit glänzenden Revlexen. Die Aromen erinnern an eingelegte Früchte. Im Mund erweist er sich als leicht und frisch mit einem sehr ausgeprägten südländischen Charakter, der seine Säure nicht versteckt.		Fr. 33.00

# Getränke

---

<b>Rotweine</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Schweiz</b>		
<b>Hallauer Pinot Noir AOC Auslese</b> Schaffhausen – Mit der bewusst späten Lese erreichen die Trauben ihre physiologische Reife als Grundlage für den kraftvollen und fruchtigen „Beerliwein“		Fr. 35.00
<b>Cornalin «Hurlevent» AOC Valais</b> Wallis – Diese einheimische Rebsorte gedeiht im Wallis seit Menschengedenken. Diese Traube ergibt einen intensiv-farbigen Qualitätswein.		Fr. 46.00
<b>Italien</b>		
<b>Nero d’Avola rosso di Sicilia igT</b> Sicilien – Ein samtiger und fruchtiger Rotwein, der ausschliesslich aus Nero d’Avola Trauben hergestellt wird.		Fr. 31.00
<b>Italien</b>		
<b>Salice Salentino DOC Riserva</b> Apulien – Verfeinert wird der Aromastrass durch feine würzige Noten. Ein Fruchtbetonter, vollmundiger und samtiger Wein mit einem weichen und langen Abgang.	Fr. 4.60	Fr. 33.00
<b>Primitivo Selezione Fellini</b> Apulien – Die Farbe dieses Primitivo deutet auf seine herkunft aus den fruchtbaren Böden von Salento, es ist ein dunkles Rubinrot mit leuchtenden Reflexen. Das intensive fruchtige Bukett gipfelt in vollem, körperreichem Geschmack mit würzigen Noten und einem lang anhaltenden Finale.		Fr. 35.00
<b>«Arteo» Rosso di Torgiano DOC</b> Umbrien – Die dunklen, reifen und würzigen Aromen des Sangiovese ergänzen sich hervorragend mit dem Duft des Cabernet Sauvignon. Verfeinert wird der Aromastrass durch feine würzige Noten und einem Hauch Vanille.		Fr. 35.00
<b>«Le Are» Valpolicella class. DOC Ripasso</b> Venezien – Dieser Valpolicella wird im Februar mit dem süssen Trester des Recioto und Amarone nochmals vergärt. Der Wein erlangt dadurch mehr Komplexität und ein Hauch der Aromen des Amarone. Anschliessend erfolgt eine 1-jährige Lagerung im neuen Barrique und grossen Holzfass.		Fr. 39.00



## Getränke

---

<b>Rotweine</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
<p>«Le Are» Amarone classico superiore DOC            Venezien – Die Trauben werden sorgfältig selektioniert und auf            Matten zum trocken ausgelegt. Im Januar werden die Rosinen            eingemeischt und vergoren. Der Wein präsentiert sich voluminös,            extraktreich mit einer Harmonie von Fruchtaromen.</p>		Fr. 64.00
<b>Spanien</b>		
<p>Rioja El Còto Tinto DOC            Rioja – Dieser Rioja stammt aus der Gegend Rioja Alta und            Rioja Alavesa in Spanien. Die Reifung erfolgt 12 bis 14 Monate            in neuen amerikanischen Eichenfässern und anschliessend            während 6 bis 8 Monaten in der Flasche.</p>	Fr. 4.70	Fr. 35.00
<b>Spanien</b>		
<p>DO Cabernet / Merlot + Natura Bio            Penedès – Zeigt ein tiefes Rot mit leicht violetten Reflexen.            Das Bukett zeigt Noten nach Waldbeeren und leichten            Röstaromen, die auf eine 5 monatige Fasslagerung hinweisen.            Im Mund zeigt er sich fruchtbetont, körperreich und mit anhaltendem Abgang.</p>		Fr. 38.00
<b>Österreich</b>		
<p>Zweigelt Exquisit Niederösterreich            Weinviertel – Der Zweigelt, eine Kreuzung der Traubensorten            St. Laurent x Blaufränkisch zeigt ein kräftiges Rubinrot,            sortentypische Frucht nach Kirschen, feiner Einstieg am Gaumen,            durchgehende Dichte mit jugendlicher Struktur</p>	Fr. 5.10	Fr. 38.00
<p>Small Hill red            Burgenland – Ein Cuvée aus 25% Pinot Noir, 25% St. Laurent und            50% Merlot. Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und – zart im Hintergrund –            an Schokolade. Der Gaumen präsentiert sich vollmundig und harmonisch.            Ein Wein, der sich jeder Speise perfekt anpasst.</p>		Fr. 42.00

# Herkunft

---

## Fleisch

---

Poulet	Schweiz, Argentinien
Schweinefleisch	Schweiz, Italien
Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland
Wild	Europa

## Fisch

---

Lachs	Norwegen
Pangasius	Vietnam
Meeresfrüchte	Vietnam
Thon	Thailand
Tintenfisch	Mittelmeer

## Unsere regionale Lieferanten

---

Eier	Barmettler-Ei, Ennetmoos
Pizzamehl	Wallimann AG, Pfisternmühle Alpnach
Pasta	Kernser Pasta Röthlin AG
Fleisch	Dorfmetzg Sarnen & Alpnach Dorf (Hanspeter Wirz)
Obst und Gemüse	Rammelmeyer AG
Glace & Sorbets	Buirähof-Glace Flüeli-Ranft (Familie Rohrer)
Getränke	Pilatus Getränke AG, Alpnach, Huber's Wystübli, Alpnach

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.