

Gasthof SCHNITTWEIERBAD

Genuss im Grünen

HERZLICH WILLKOMMEN IM «WEIER»

Wir begrüssen Sie herzlich im Gasthof Schnittweierbad.

Schon seit mehreren hundert Jahren werden hier Gäste beherbergt, verköstigt und gebadet...

Das Baden wurde dereinst aufgegeben, doch die Bewirtung an diesem Ort hat noch immer Tradition.

Hier, inmitten von Tannenwäldern, lässt es sich geniessen, erholen und abschalten.

Lassen Sie sich verzaubern von der Schönheit, welche unsere Region optisch und kulinarisch zu bieten hat.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, hauptsächlich von Produzenten aus der Region. Fischprodukte sind aus der Schweiz, die Ausnahme bildet der Lachs aus Alaska-Wildfang (USA).

Folgende Labels sollen Ihnen helfen, vegane, vegetarische und glutenfreie Gerichte zu finden. Wir verzichten bewusst auf diese, bei Gerichten, die im Allgemeinen klar vegan oder vegetarisch sind.



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei



Laktosefrei

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

VORSPEISEN

Wochensuppe 7.50

Grüner Salat 8.50
französische oder italienische Sauce

Schlierbacher Geisseduo 14.50
Ziegenquark und frittierter Ziegenkäse
garniert mit Randen, Birnen und Blattsalat

Gemischter Salat 10.50
französische oder italienische Sauce

Gratinierter Softwhite 14.50
veganer Camembert, überbacken
garniert mit Randen, Birnen und Blattsalat



TATAR

Rindstatar 29.50
140g Rindstatar mit Toast und Butter

Rauchlachstatar 29.50
140g Lachstatar mit Toast und Butter

zweierlei Tatar 32.50
70g Rindstatar und 70g Lachstatar
mit Toast und Butter

Rindstatar Vorspeise 17.50
70g Rindstatar mit Toast und Butter

Rauchlachstatar Vorspeise 17.50
70g Lachstatar mit Toast und Butter

FÜR ÜSI JUNGE GÄSCHT

Nudeln mit Würschtli 12.50
Nudeln, Tomatensauce und Schweinswürstli

Gemüse-Tempura Kids 12.00
mit einem Röstitaler
Tomatensauce und Gemüse



Rahmschnitzeli 14.50
Schweins-Schnitzel mit Pilzrahmsauce,
Butternudeln und Gemüse

Paniertes Schnitzeli 14.00
Schweins-Schnitzel paniert,
mit Bärner Frites und Gemüse

HAUPTSPEISEN

Sie stellen das Fleisch und die Beilage selbst zusammen.
Alle Gerichte werden mit einer kleinen Gemüsegar nitur serviert.

Rinds-Entrecôte 43.50
mit hausgemachter Kräuterbuttersauce

Schweins-Tomahawk Steak 36.50
mit Kräuterbutter
Schweine-Kotelett mit Rückenspeck

Pouletschenkelsteak 25.00
mit Kräuterbuttersauce
Pouletschenkel ohne Knochen

Sigriswiler Lachsforelle 38.50
Lachsforellenfilet gebraten
mit Limetten-Vinaigrette

BEILAGEN ZUR AUSWAHL

Bärner Frites 🍷
Butternudeln

Hausgemachte Spätzli
Hausgemachte Röstitaler 🍷

TELLERGERICHTE

Paniertes Schnitzel 26.00
Schweins-Schnitzel paniert
mit Bärner Frites und Gemüse

Rahmschnitzel 26.50
Schweins-Schnitzel mit Pilzrahmsauce
mit Butternudeln und Gemüse

Fitnesssteller 25.00
Pouletschenkelsteak mit Kräuterbutter
mit einem gemischten Salat

Militär-Chässchnitte-Teller 17.50
2 Militarchässschnitten mit Salat

Gemüse-Tempura 21.00
mit Röstitaler,
Tomatensauce und Gemüse
🍷 🌱

Spätzlipfanne 19.00
mit Gemüse und Pilzen
mit Speck + 2.00
🌱

Doppel vom Softwhite 27.50
veganer Camembert, überbacken
auf Tomatensauce mit Röstitaler und Gemüse
🍷 🌱

DESSERTKARTE

Holzofen-Meringues mit Nidle 14.00
 von der Bäckerei Schenk
 mit einer Kugel Vanilleglace
 kleine Portion 12.00

La Cotta Creme 11.00
 Vegane Ricotta-creme
 mit Früchtekompott und Crumble


Hausgemachte Schoggichueche 13.00
 Lauwarmer Schokoladenkuchen
 mit Rahm und einer Kugel Himbeersorbet

Café Gourmand 9.50
 Kaffee oder Espresso
 mit kleiner süsser Überraschung

COUPES

Coupe Hasesprung 13.00
 Steffisburger Vanille- und Haselnussglace
 mit Krokant, Honig-Sauce und Rahm
 kleine Portion 10.50

Coupe Danemark 11.50
 Steffisburger Vanilleglace
 mit Schokoladensauce und Rahm
 kleine Portion 9.00

Coupe Hot Berry 11.50
 Steffisburger Vanilleglace
 mit heissen Beeren und Rahm
 kleine Portion 9.00

Eiskaffee 11.50
 Steffisburger Moccaglace
 mit Espresso und Rahm
 kleine Portion 9.00

Eiskaffe Schnittweier 13.50
 Steffisburger Moccaglace
 mit Thuner Kaffeeликör und Rahm
 kleine Portion 10.50

Kindercoupe 5.50
 1 Kugel Glace nach Wahl mit Smarties
 oder
 1 Kugel Sorbet nach Wahl mit Gummibärli

Ä CHUGLE GLACE MIT GÜX

Vanilla Compañero 40%vol 9.50
 Steffisburger Vanilleglace
 mit Rumlikör Compañero

Citron et Abricot 21.5%vol 8.50
 Steffisburger Zitronensorbet
 mit Walliser Aprikosenlikör

Lampone e Fragola 24%vol 8.50
 Steffisburger Himbeersorbet
 mit Walderdbeer-Grappalikör

GLACE

1 Kugel Steffisburger Glace 3.80
 Vanille, Schokolade, Caramel
 Haselnuss, Mocca 
 mit Rahm + 1.50

SORBET

1 Kugel Steffisburger Sorbet 3.80
 Himbeer, Zitrone


TAFELWASSER OFFEN

Unser wunderbares Steffisburger Wasser, gefiltert, gekühlt und mit Kohlensäure versetzt.
Ohne Transporte durch die halbe Welt, einfach "vo hie".

Tafelwasser MIT	3dl	3.50	Tafelwasser OHNE	3dl	3.20
	5dl	4.50		5dl	4.20
	1l	8.00		1l	7.50

OFFENGETRÄNKE

Sinalco Cola	3dl	4.00
	5dl	5.40
	1.5l	13.00
Ramseier Huus-Tee	3dl	4.00
	5dl	5.40
	1.5l	13.00
Elmer Citro	3dl	4.00
	5dl	5.40
	1.5l	13.00

IN DER FLASCHE

Alpenrose MIT	5dl	5.00
Alpenrose OHNE	5dl	5.00
Rivella Rot	3.3dl	4.50
Rivella Blau	3.3dl	4.50
Sinalco Cola Zero	3.3dl	4.50
Sinalco	3.3dl	4.50
Süssmost	3.3dl	4.50
Apfelschorle	3.3dl	4.50
Tonic Water	2dl	4.50
Bitter Lemon	2dl	4.50

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Creme / Espresso	4.20
Schale / Cappuccino	4.40
Latte Macchiato	4.80
Heisse Schoggi / Ovomaltine	4.40
Tee Sirocco	4.20
Earl Grey	Grüntee Sencha
English Breakfast	Grüntee Jasmin
Früchtetee "Red Kiss"	Kamille/Orange
Marokkanische Minze	Ingwer/Zitronengras
Verveinetee	Winter Moments
Kräutertee	Black Chai

HEISSGETRÄNKE MIT GÜX

Schnittweierkafi	40%vol	8.50
4cl Hausmischung / mit Nidle		
Rinntukafi	17%vol	7.00
2cl Rahmlikör / mit Nidle		
Eichhörndlikafi	28%vol	7.00
2cl Nocciola / mit Nidle		
Zwätschge Luz	40%vol	6.00
2cl Zwetschgenbrand		
Chrüter Luz	40%vol	6.00
2cl Kräuterbrand		
Kafi Fertig	45%vol	6.00
2cl Bätzi		
Münzezwätschge	40%vol	6.00
2cl Zwetschgenbrand		

WEISSWEIN OFFEN

Rochegarde 1dl 4.50

Johannisberg, 12%vol 5dl 21.00

Valais AOC

Les Fils Maye, Riddes VS

Leichte Süsse, fruchtiges Aroma



Le Pot du Commandant 1dl 4.80

Chasselas, 12%vol 5dl 22.00

Yvorne, Chablais AOC

Obrist SA, Vevey VD

Klassisch, mineralisch, blumig



Schafiser Riesling 1dl 7.20

Riesling, 12%vol 7.5dl 49.00

Lac de Biemme AOC

Weingut Schlössli, Schafis BE

Ausgewogen, aromatisch, blumig



FLASCHENWEIN WEISS

Eleganza 5dl 29.00

Sauvignon Blanc, Chardonnay, 7.5dl 42.00

Pinot Gris, Muscat, 13.5%vol

Vin de Pays Suisse

Nauer Weine, Bremgarten AG

Zitrus und Apfel, frisch, lebendig



Bianca Maria 7.5dl 48.00

Merlot, Sauvignon Blanc

12.5%vol

Ticino AOC

Tenuta Castello di Morcote, TI

Frisch, fruchtig, Mineralischer Abgang



Pi Not Noir 7.5dl 52.00

Pinot Noir, Blanc de Noirs, 13%vol

Baselland AOC

Kellerei Siebe Duf, Liestal BL

Floral, Backobst, dezentes Eichenholz



Schafiser Chardonnay 7.5dl 54.00

Chardonnay, Barrique, 12%vol

Lac de Biemme AOC

Weingut Schlössli, Schafis BE

Goldgelbe Farbe, Subtil und Komplex



Zweifel Sauvignon Blanc 7.5dl 58.00

Sauvignon Blanc, 13%vol

Zürich AOC

Zweifel Weine, Uster ZH

Tropische Früchte, frisch, harmonisch



ROSÉWEIN OFFEN

Steffisburger Rosé 1dl 5.20

Regent, 12%vol 5dl 22.50

Thunersee AOC

Rebbau Steffisburg BE

Feine Restsüsse, Leicht



FLASCHENWEIN ROSÉ

Œil de Perdrix 7.5dl 46.00

Pinot Noir, 13.5%vol

Neuchâtel AOC NE

Château d'Auvenier, Auvenier NE

Lachsfarbig, Fruchtaromen, elegant



ROTWEIN OFFEN

Tartegnin Rouge 1dl 4.00
 Gamay, 12.2%vol 5dl 18.00
 La Côte AOC
 Riem & Daepp, Kiesen BE
 Intensives Bouquet nach Waldbeeren



Le Pot de La Passionata 1dl 4.20
 Gamaret, Gamay, Garanoir, 12.8%vol 5dl 19.00
 Vin de Pays Suisse
 Obrist SA, Vevey VD
 Fruchtig, Lieblich, elegant



Vigoroso 1dl 6.00
 Zweigelt, Diolinoir, Malbec, 7.5dl 42.00
 Merlot, Cortaillod, 13.7%vol
 Vin de Pays Suisse
 Nauer Weine, Bremgarten AG
 Reife Früchte, saftig, schmelzig, kräftig



L'Épicier 1dl 6.80
 Syrah 7.5dl 47.00
 13%vol
 Valais AOC
 Les Fils Maye, Riddes VS
 Geschmeidig, feine Tannine, fruchtig



FLASCHENWEIN ROT

Schafiser Gamaret 7.5dl 48.00
 Gamaret, 13.5%vol
 Lac de Bièvre AOC
 Weingut Schlössli Schafis BE
 Intensives Bouquet, tanninhaltig



Cabador 7.5dl 49.00
 Cabernet Dorsa, 13.5%vol
 Schaffhausen AOC
 Wunderstaa Wein, Hallau SH
 Schwarze Kirsche, Beeren, Gewürznoten



L'Esprit de Genève 7.5dl 53.00
 Gamay, Gamaret, Merlot, Galotta, 13.7%vol
 Genève AOC
 Domaine Dugerdil, Dardagny GE
 Frisch, vollmundig, vielschichtig



Le Bariton 7.5dl 57.00
 Diolinoir, Barrique, 13.3%vol
 Valais AOC
 Les Fils Maye, Riddes VS
 Intensiv, vollmundig und strukturiert



"Granit" Pinot Noir 7.5dl 58.00
 Im Granitfass gereift, 13.4%vol
 Aargau AOC
 Nauer Weine, Bremgarten AG
 Reife Früchte, cremig, schmeichelnd



Tobias Rouge G4 7.5dl 65.00
 Zweigelt, Cabernet Sauvignon, 13%vol
 St. Gallen AOC
 Tobias Wein.Gut, Berneck SG
 Beerig, Röstaromen, Langer Abgang



Vinobile Barrique 2011 7.5dl 79.00
 Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, 13%vol
 Aargau AOC
 Nauer Weine, Bremgarten AG
 Voller Körper, feine Tannine, harmonisch



Castello di Morcote 7.5dl 84.00
 Merlot, Barrique, 13.5%vol
 Ticino AOC
 Tenuta Castello di Morcote, TI
 Komplexes Bouquet, intensiv, kräftig



SCHAUMWEIN OFFEN

Châtellenie Brut Tradition 1dl 7.20

Pinot Noir, Chardonnay, 13.1%vol 7.5dl 49.00

Valais AOC

Les Fils Maye, Riddes VS

Aromen von grünem Tee und frischer Hefe



SCHAUMWEIN FLASCHE

Tobias Crémant Brut 7.5dl 79.00

Pinot Noir, Chardonnay, 13.5%vol

St Gallen AOC

Tobias Wein.Gut, Berneck SG

Lachsgolden, perlend, leicht moussierend



Schaumwein Rosé 7dl 52.00

Rosé Brut Regent, 12%vol.

Thunersee AOC

Rebbau Steffisburg BE

Trocken, fruchtig



DESSERTWEIN

Edelsüss 5cl 8.00

Assemblage, 18.3%vol

Nauer Weine, Bremgarten AG

Im Portweinverfahren gekelterter

Rotwein. Intensive Aromatik,

fruchtig, feine Tannine.



Edelblanc 5cl 8.00

Assemblage, 17.6%vol

Nauer Weine, Bremgarten AG

Im Portweinverfahren gekelterter

Weisswein. Edle Süsse Aromen von

Honig, Quitte und Exotik



APERITIF

Hausaperitif 11.00

Nauer "Edelblanc" mit Sanbitter und Soda

Abbacella Spritz 10.00

Abbacella Orange mit Prosecco und Soda

Martinazzi Soda / Orange 8.50

Kräuterbitter mit Soda oder Sinalco

Menthe Tonic 10.00

Abbacella Menthe

mit Tonic Water und Soda

Alkoholfreier Menthe Tonic 6.50

Tonic Water, grüner Minzensirup

Sanbitter 5.00

Gsprützte Wissä 7.50

Süss oder sauer

Cynar Orange 8.50

Cynar mit Orangensaft

Hugo 11.00

Prosecco, Soda, Holunderblütensirup,

Limette und Minze

Alkoholfreier Hugo 7.00

Soda, Holunderblütensirup,

Limette und Minze

BIER OFFEN

Egger Bier Lager	3dl	4.50	Panache	3dl	4.50
Lagerbier hell, 4.8%vol	5dl	6.00	Lagerbier mit Citro	5dl	6.00
	Im Krug 2L	22.50			
Egger Bier Zwickler	4dl	6.00			
Naturtrüb, hell, 5.2%vol					

FLASCHENBIERE

Egger Bier Lager	5dl	6.00	Red Ale	3.3dl	6.40
Lagerbier hell, 4.8 %vol			Thun Bier, Kupferfarbenes Ale, 5.3%vol		
Egger Bier Dunkel	3.3dl	5.60	Courage Bier Amber	3.3dl	6.40
dunkles Spezialbier, 5.2%vol			bernsteinfarbenes Steffisburger Bier, 5.3%vol		
Egger Bier Hopfer	3.3dl	5.60			
Single Hop, 5.2%vol					
Egger Bier "La Belle"	5.0dl	7.00			
Weissbier, 5.2%vol					
Egger Bier Small Batch	3.3dl	5.60			

Die Brauerei Egger Worb präsentiert in regelmässigen Abständen ein einzigartiges Bier. Von diesem wird nur ein Sud hergestellt: "Small Batch". Ganz nach dem Motto "Es het, solangs het". So werden neue Rezepte erprobt, uralte Rezepte wieder hervorgeholt und manch ein Glanzstück an Braukunst kreiert. Fragen Sie nach dem aktuellen "Small Batch".

ALKOHOLFREIE BIERE

Egger Bier Nuller	3.3dl	4.80	Barter "The Driver"	3.3dl	6.40
alkoholfreies Bier			alkoholfreies Bier, Thunbier		

SUURE MOST

Ramseier Suure Moscht	4.9dl	5.60
klar, 4.0%vol		
Suure Moscht ohni	4.9dl	5.60
klar, alkoholfrei		

CIDER

Möhl Ciderclan	3.3dl	5.40
Grapefruit, 4.0%vol		
Apple-Cider mit Grapefruit-Aroma		

LONGDRINKS

Whisky Cola	11.00	Cuba Libre	11.00
4cl Whisky Clan Ben mit Cola		4cl Rum Santiago de Cuba mit Cola und Limette	
Gin Tonic	11.00	Vodka Lemon	11.00
4cl Gin27 mit Tonic Water		4cl Trotzki Vodka mit Bitter Lemon	

COCKTAILS

Californian Sour	12.00	Frank Sour	13.00
4cl Clan Ben Whisky, Zucker, Zitronen- und Orangensaft		4cl Thuner Ingwerlikör, 2cl Gin 27, Zucker, Zitronensaft	
Swiss Negroni	13.00	White Russian	12.00
2cl Gin27, 2cl Martinazzi, 2cl Vermouth Rosso Zitronenzeste		6cl Thuner Kaffeelikör Kafferahm	

LIKÖRE, EDELBRÄNDE

Scheibel "Altes Pflümle"	2cl	5.00	Scheibel "Moorbirne"	2cl	5.00
Pflaumenbrand, gelagert 43%vol	4cl	7.00	Birnenbrand, gelagert, 40%vol	4cl	7.00
Vieille Mirabelle	2cl	5.00	Schafiser Marc	2cl	5.00
Mirabellenbrand, gelagert 40%vol	4cl	7.00	Weinbrand gelagert, 40%vol	4cl	7.00
Franks Ingwer	2cl	5.00	(K)alter (K)affe	2cl	5.00
Ingwerlikör aus Thun 17%vol	4cl	7.00	Kaffeelikör aus Thun, 28%vol	4cl	7.00
Psenner "Nocciola"	2cl	5.00	Rahmlikör 9050	2cl	5.00
Haselnusslikör, 29%vol	4cl	7.00	Rahmlikör, 18%vol	4cl	7.00
Casoni "Il Limone"	2cl	5.00	Ron Compañero	2cl	5.00
Limoncello, 25%vol	4cl	7.00	Rumlikör Elixir Orange, 40%vol	4cl	7.00

AUS DEM HAUSE APPENZELLER

Appenzeller Brände	2cl	5.00
Kernobstbrand 45%vol		
Zwetschgenbrand 40%vol		
Pflümli 40%vol		
Kirsch 40%vol		
Kräuterbrand 41%vol		

Appenzeller Alpenbitter	2cl	5.00
Kräuterbitter, 29%vol	4cl	7.00

AUS DEM HAUSE MORAND MARTIGNY

Walliser Brände	2cl	5.50
Abricotine 43%vol		
AOC Valais		
Williamine 43%vol		
AOC Valais		

Abricot sur Fruit	2cl	5.00
Aprikosenlikör, 21.5%vol	4cl	7.00

WHISKY / WHISKEY

Clan Ben	4cl	7.50
Scotch Blend, 40%vol		

Viking Honour	4cl	15.00
Highland Park Distillery, Orkney, 40%vol		
Single Malt Scotch Whisky, 12 jährig		

Blackpitts	4cl	15.00
Teeling Distillery, Dublin, 40%vol		
Single Malt Irish Whiskey, 8 jährig		

GRAPPA

"Most" Aquavite di Uve	2cl	7.00
Bepi Tosolini, 40%vol		

"Most" Barolo Barrique	2cl	9.00
Bepi Tosolini, 40%vol		
Fassgelagerter, fruchtiger Grappa		

Fragola	4cl	7.00
Walderdbeer-Grappalikör, 24%vol		

COGNAC, RUM, GIN, VODKA

Comte Joseph XO	2cl	7.50
Cognac, 40%vol		

Rum Santiago de Cuba	4cl	7.00
Weisser Rum, 38%vol		

Rum Cubay Anejo	4cl	8.50
Dunkler Rum, 7 jährig, 38%vol		

Gin 27	4cl	7.00
Appenzell Dry Gin, 43%vol		

Gin 27 Woodland	4cl	7.50
Tanne / Holunder, 43%vol		

Trotzki Vodka	2cl	5.00
Vodka weiss oder grün, 37.5%vol	4cl	7.00

SPEZIALITÄTEN

Amaretto Salizá	4cl	8.50
Bepi Tosolini, 28%vol		

Cynar	4cl	7.00
Artischocken-Amaro, 16.5%vol		

Vermouth Bianco / Rosso	4cl	7.00
Matter Kallnach, 16%vol		

Martinazzi Bitter Classic	4cl	7.00
Matter Kallnach, 22%vol		

Suze	4cl	7.00
Enzianbitter, 15%vol		

Absinthe "Mansinthe"	2cl	6.50
Matter Kallnach, 66.6%vol		

UNSERE LIEFERANTEN

