

Ein herzliches Willkommen!

Lasst euch von unserem Küchenchef Antonio und seinem Team verwöhnen. Antonio kocht mit viel «Amore» und Leidenschaft, die Gerichte werden a la Minute frisch zubereitet. Die Pilze selber eingelegt, die Reduktionen auf unserem Herd eingekocht, die Salatsauce mit viel Liebe zubereitet. Sou vide – Gerichte gut und gerne bis zu 48h Niedertemperatur gegart; natürlich im Voraus... solange dauert die Zubereitung nach der Bestellung dann doch nicht 😊

Wir bevorzugen Produkte aus der Region und legen viel Wert auf Qualität, daher ist es auch mal möglich, dass ein Gericht «ausgegessen» ist.

Kennen Sie kaum eine Kellerei auf unserer Weinkarte? Dann haben wir unser Ziel erreicht! Die meisten unserer Weine stammen aus kleinen Kellereien und Familienbetrieben. Wir helfen ihnen gerne, bei ihrer Wahl.

Keine Langeweile für unsere jüngsten Gäste. Spiel und Spass bietet unser Spielzimmer.

Für unsere Hotel & Restaurant* Gäste stehen 2 Tesla Destination Charging Charger und 2 Universal Type 2 E-Car Ladeanschlüsse mit einer Ladeleistung von bis 2 x 13.5kw auf unserem Hotelparkplatz zur Verfügung. Sowie eine Type 23, 230/400V 13 A Steckdose.
*während der Konsumation im Restaurant Tuifelsstei

Gäste mit E-Bikes finden Ladeanschlüsse für Ihre Ladegeräte beim Parkplatz (E-Auto Charger), im Restaurant sowie in unserer Bike - Werkstatt. Die Ladestation läuft mit Sonnenstrom vom Hoteldach und Strom aus CO2 neutraler Wasserkraft.

Covid-19

Wir setzen alles daran, die Bestimmungen des Bundesrates und die Vorgaben des BAG umzusetzen. Bitte helfen Sie uns dabei! Bitte Checken Sie sich mit dem QR auf ihrem Tisch ein und Checken Sie sich beim Verlassen des Restaurants wieder aus, halten Sie die Abstands- und Hygieneregeln ein. Ein Herzliches Dankeschön dafür.



Speisekarte

Vorspeisen

Grüner Salat	6.50
Tagessalat gemischt	7.50
Blattsalate Walliser Aprikosen Kerne Untertrübsee Sbrinz Hausdressing	15.50
Haus geräucherte und marinierte Schweizer Lachsforelle Forellen Roggen Spargel Zitrus – Ingwer – Mayonnaise	29.50
Focaccia Kräuter grobes Salz	11.50
Erbsen – Kohlrabi Suppe mit Speck Chips	11.50
Tagessuppe	7.50
Mittagsmenü Vorspeise Hauptgang Kaffee/Tee	19.50
kleine Portion	17.00
Abendmenü Gruss aus der Küche Vorspeise Hauptgang Dessert	43.50
kleine Portion	30.50
Vegetarische Variante	40.50
kleine Portion	28.50

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Restaurant Tuifelsstei | Dorfstrasse 45 | CH-6390 Engelberg | www.tuifelsstei.ch |

Kreiere deine Pizza mit deinem Lieblings Belag

So funktioniert's...

Dein Name, so wissen wir welche Kreation zu dir gehört

Gross oder Klein

Kreuze deinen Wunschbelag an...

Dein Name:

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> | Pizza Margherita | 15.00 |
| <input type="checkbox"/> | Kleine Pizza | 12.50 |
| <input type="checkbox"/> | Parmesan | 2.00 |
| <input type="checkbox"/> | Gorgonzola | 2.00 |
| <input type="checkbox"/> | Mascarpone | 2.00 |
| <input type="checkbox"/> | Ei | 2.00 |
| <input type="checkbox"/> | Pilze | 3.00 |
| <input type="checkbox"/> | Thon | 2.00 |
| <input type="checkbox"/> | Speck | 2.00 |
| <input type="checkbox"/> | Rohschinken | 4.00 |
| <input type="checkbox"/> | Vorderschinken | 3.00 |
| <input type="checkbox"/> | Scharfe Salami | 3.00 |
| <input type="checkbox"/> | Engelbergerwurst | 4.00 |
| <input type="checkbox"/> | Sardellen | 1.00 |
| <input type="checkbox"/> | Pesto | 2.00 |
| <input type="checkbox"/> | Oliven | 1.00 |
| <input type="checkbox"/> | Artischocken | 2.00 |
| <input type="checkbox"/> | Kapern | 1.00 |
| <input type="checkbox"/> | Rucola | 2.00 |
| <input type="checkbox"/> | Tomaten | 2.00 |
| <input type="checkbox"/> | Cherry Tomaten | 3.00 |
| <input type="checkbox"/> | Peperoni | 1.00 |
| <input type="checkbox"/> | Knoblauch | 0.50 |
| <input type="checkbox"/> | Zwiebeln | 0.50 |
| <input type="checkbox"/> | Tagesgemüse | 3.00 |
| <input type="checkbox"/> | Ananas | 2.00 |

Alle Preise in CHF
und inkl. 7.7% MwSt



Keine Lust zum selber Kreieren? Hier hast du noch eine kleine Auswahl an Pizzen:

Pizza Tuifelsstei a la Antonio	25.50
Pizza Prosciutto	18.00
Pizza Funghi	18.00
Pizza Hawaii	20.00
Pizza Verdura	18.00



Hauptgänge

Nidwaldner Kalbssteak an seinem Jus Gemüse frittierte Kartoffeln «Crisscuts»	45.50
Poulet Brust frische Champignons gebraten gemischter Salat	23.50
Vitello Tonnato Kalbfleisch, Ton - Sardellen Sauce, Kapern, Zwiebeln kleine Portion	36.50 25.50
Saltimbocca vom Schwein Marsala Sauce Eierschwämmli Risotto kleine Portion	35.50 25.50
Ravioli «Tuifelsstei» gefüllt mit Untertrübsee Bergkäse, Valle Maggia Pfeffer, Zitrone und Bergkräuter Bio Cherry Tomaten mix Pesto kleine Portion	28.50 20.00
Risotto mit Eierschwämmli Zitronen Pfeffer Pecorino Fossa kleine Portion	26.50 18.50

Biker – Pasta

Wähle deine Lieblingspasta und dazu deine Sauce:

Tagliatelle oder Spaghetti 18.00

- Bolognese
- all'arrabbiata
- Pesto
- Tomatensauce
- Carbonara
- Aglio, Olio e Peperoncino

Sie dürfen sich gerne eine Speise teilen, wir verrechnen für das zusätzliche Gedeck 3.00

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Restaurant Tuifelsstei | Dorfstrasse 45 | CH-6390 Engelberg | www.tuifelsstei.ch |

Kinderteller

Mini Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12.00
Mini - Penne mit Butter	7.00
Mini - Penne mit Tomatensauce	8.00
Mini - Penne Bolognese	9.00
Mini Pizza Margherita	8.00
Mini Pizza Prosciutto	9.00
Mini Portion Gemüse mit Pommes Frites	8.00

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert	12.00
Cheese Cake mit Erdbeeren – Rhabarber Konfitüre	10.50
Eiskaffee	11.00

Glacé «Antica Gelateria del Corso» original italienischer Streich – Glacé

Pro Kugel	4.00
Zuschlag Rahm	2.00

- Fior di Latte
- Schokolade
- Mocca
- Pistazie
- Zitrone
- Erdbeere
- Himbeere

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, wenden Sie sich an unser Personal.

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz. Die Ravioli werden nach unserem Rezept in Dallenwil produziert. Ausnahmen sind direkt beim Gericht deklariert



Flaschenweine

Rosé	VOL %	7.5dl
«Blauburgunder Rosé» Stig und Christian Jenny, Jenins Blauburgunder Eleganter Fruchtcharakter mit eingebundenen Aromen, weichem Abgang und leichter Restsüsse	13.0	41.00
Weisswein Schweiz	VOL%	7.0dl
«La Perle» Fam. Blondel-Douboux, Cully VD Epesses Feines florales Bouquet mit Aromen von Holunderblüten, Apfel und Südfrüchte. Am Gaumen ist er frisch und rassig. Gut strukturiert und ausgewogen	12.0	43.50
Weisswein Schweiz	VOL%	7.5dl
«Eichberg» Luzern AOC, Brunner Weinmanufaktur, Sempachersee, LU Sauvignon Blanc, Pinot Blanc In der Nase Noten von Holunder und Cassis mit Stachelbeeren unterlegt. Weich und breit im Gaumen mit cremigem und stilsicherem Abgang.	13.3	59.50
«La Tornale», J.D. Favre, Chamoson VS Chardonnay Fruchtig, gelbe Früchte wie Melonen, typisches Citrus und eine Haselnuss-Noten. Fruchtig, frischer Gaumen, kräftige Aromatik, feine Säure, gute Frucht, feinherber, frischer Abgang	13.0	45.50
«Gletscherwein» Chanton Weine, Visp VS Heida Frisch, angriffslustig, edel, gefällig. Auch Traminer genannt. Gedeiht im höchsten Weingebiet im terrasierten Rebhang von Visperterminen (800m) und in Varen. erinnert an den Geschmack exotischer Früchte	14.2	67.50
«Riesling feinherb» Chanton Weine, Visp VS Riesling Elegant, eher tiefe Säure und doch hat er eine gut strukturierte Restsüsse. Rebsorten Rheinriesling, Weissriesling	12.2	52.50
Weisswein Österreich	VOL%	7.5dl
«Jakobi», Weingut Gross, Südsteiermark Sauvignon Blanc Die sortentypische Aromatik mit grüngelben Paprikaschoten, etwas Pfirsich und würziger Brennesseln. Fruchtig	12.0	43.00

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Restaurant Tuifelsstei | Dorfstrasse 45 | CH-6390 Engelberg | www.tuifelsstei.ch |

Rotwein Schweiz 5dl Flasche	VOL%	5 dl
«Wurzelecht» Stig und Christian Jenny, Jenins Blauburgunder Die wurzelechte Blauburgunder-Rebe wurde ursprünglich um 1635 in die Bündner Herrschaft gebracht. Seither wurde sie etwa alle 30 Jahre durch Gruben verjüngt. Somit hat die Rebe die Originalwurzel beibehalten. Im Wein erkennt man eine besonders feine Würze.	13.5	29.50
Rotwein Schweiz	VOL%	7.0dl
«Clos de l'Enfer» Höllenwein, Fam. Meyer, Turtmann VS Blauburgunder, Gamay und Merlot Der Wein schmeckt fruchtig und ist eine Assemblage aus Blauburgunder, Gamay und Merlot. Ein Wein für jede Gelegenheit	14.4	42.00
Rotwein Schweiz	VOL%	7.5dl
«Daveronero Barrique Vin» Brunner Weinmanufaktur, LU Merlot Eine intensive rubinrote Farbe. In der Nase mit fruchtigen Aromen nach Gewürzen und Rumfrüchten. Am Gaumen mit einer eleganten Tannin Struktur. Harmonischer Abgang der die roten Früchte perfekt hervorhebt. 24 Monate im Eichenbarrique	14.0	68.50
«Pinot Noir» Chanton Weine, Visp VS Pinot Noir Gesellig. Leibhaftig. Beherzt. Niemals überladen. Strahlend und harmonisch in seiner Struktur. Ein Sonnenbote mit Rasse und Diskretion	14.2	45.50
Humagne rouge, Chanton Weine, Visp VS Humagne rouge Robust, wild. Uralte Rebsorte, kommt nur im Wallis vor. Ungestüm in seiner Jugend, Rhabarber, Cassis, Enzian, Pfeffer	13.3	64.50
«Les Empereurs» Cave La Romaine, VS Cornalin In der Nase duftintensiv nach schwarzen- und Weichsel-Kirschen, Brombeeren Aromen von schwarzen Beeren und einem Hauch Nougat. Langer würziger Abgang	14.5	67.50
«fustoquattro» D. Huber, Monetggio, TI Merlot Saftige Kirschen, reife Pflaumen, etwas Marzipan und geröstete Mandeln in der verführerischen Nase. Im Gaumen ebenfalls fruchtbetont, elegant, frisch und feine Würze	12.5	51.50



TUIFELSSTEI

Rotwein Italien	VOL%	7.5dl
<p>«Bisso» Salice Salentina Riserva DOC, Rizzello, Cellino San Marco Negroamaro, Malvasia Nera Den Salice Salento Riserva dominiert in der Nase die Strenge der Negroamaro-Traube, die sich jedoch von der Süsse der Malvasia Nera-Traube umhüllen lässt. Süsse Tannine. 6 Monate im französischen Barriques Rotwein Italien</p>	14.5	44.50
<p>«Indolente» Cannonau di Sardegna DOC, Sorso Sardinien Cannonau Handgelesene Trauben. Rote Früchte und leicht würzige Noten im Abgang. Geschmack: weich, ausgewogen mit einem langen, reinen Abgang</p>	14.5	46.50
<p>«La Bragia» IGT Valpolicella, Allegrini, IT Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese Intensiver Rotwein von rubinroter Farbe. Bukett von reifen Beeren und dunkler Schokolade. Am Gaumen kompakt, mit präsenten, kernigen Tanninen. 15 Monate im Eichenfass. Gekelert wie ein Ripasso</p>	14.0	49.50
<p>«Somiero» di Sammarco, Salento IGP, Rizzello San Marco, IT Susumaniello Duftstoffen von Tabak, Schokolade über Gewürze, bis grünem Pfeffer und einer angenehmen blumigen Note. Am Gaumen eine würzige, leicht süssliche Seite. Langanhaltend mit samtsüssen Gerbstoffen</p>	15.0	51.00
<p>«La Grola» Veronese rosso IGT, Agricola Allegrini, Fumane di Valpolicella Corvina Veronese, Syrah Kräftige Nase von beinahe überreifer Frucht, am Gaumen gehaltvoll, Tannin betont und tiefgründig. 18 Monate im doppelten Barrique ausgebaut</p>	14.0	65.50
<p>«Sfursat di Valtellina Carlo Negri» DOCG, N. Negri, Valtellina IT Nebbiolo Der «Sfursat» wird auf eine ähnliche Weise gekelert wie der aus dem Piemont stammende Barolo nur mit weniger Restsüsse. Kompakte Vielheit an Aromen (Himbeeren, Konfitüre, Veilchen, Pfeffer, Gestein). Komplexer Wein, langer Abgang</p>	15.5	71.00

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Rotwein Frankreich

VOL%

7.5dl

«Château Tour du Pas St-Georges» AOC, Saint-Emilion, Bordeaux
Merlot, Cabernet Franc

14.0

59.00

Ein sortentypischer und edler Bordeaux mit den Noten von Gewürzen, Unterholz, Frucht, Tabak und Rauch in Nase und Gaumen. Viel Struktur. Wird während 15 Monaten im Barrique ausgebaut

«Savigny-les-Beaune Clos des Godeaux» AC 2013, Burgund
Pinot Noir

13.0

69.00

Die Trauben dieses Burgunders werden ausschliesslich auf einer Parzelle angebaut. Fruchtbouquet in Kombination mit Unterholz, Gewürzen, Rauch und Tabak. Grosse Tiefe und absolute Harmonie. Sanft zum Gaumen. Während 14 – 18 Monaten im Holzfass gereift

Rotwein Portugal

VOL%

7.5dl

«Tapada de Villar» DOC, Hd. Penedo Gordo, Alentejo
Aragonês, Trincadeira, A. Bouschet, Touriga Nacional

14.0

43.50

Dunkler, rubinroter Wein mit komplexer Nase: reife Pflaumen, Zimt, Muskat. Körperreich mit gut integrierter Säure und weichem Tannin. Viermonatiger Ausbau in portugiesischer und französischer Eiche

«Herdade da Rocha» Selection Regional, Herdade da Rocha, Alentejo
Syrah, Alicante Bouschet

14.5

51.50

Rubinrote Farbe. Komplexer Geschmack nach reifen roten Früchten mit leicht blumiger Note. Ausdrucksstarker und kräftiger Gaumen mit sehr vordergründiger roter Frucht, die durch starke Tannine abgerundet wird

«Cottas» Reserva, Quinta de Cottas, Douro

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cão

14.0

53.00

Ein Wein mit intensiver Farbe und hoher aromatischer Intensität, welche von wilden Früchten, Gewürzen und leichter Veilchennote und den floralen Noten der Touriga Nacional dominiert wird. Ein intensiver, kräftiger, jedoch gleichzeitig sehr eleganter Rotwein

Rarität:

«Santos de Casa» Grande Reserva Regional, Santos + Seixo, Alentejo
Alicante Bouschet, Petit Verdot

14.5

79.50

Sehr attraktiv im Aroma, kombiniert rote und schwarze Früchte mit hochwertigem Holz. Feine aber spürbare Tannine. Weiche und samtige Textur. Intensiver Geschmack. 18 Monate in französischer Eiche



TUIFELSSTEI

Getränkekarte

Mineralwasser, Softgetränke und Säfte in Flaschen

	2 dl	3.3 dl	4 dl	8 dl
Arkina Mineralwasser ohne CO2			5.40	9.50
Rhazunser Mineralwasser mit CO2			5.40	9.50
Engelberg Quellwasser Hahnenwasser Krug				2.00
Coca Cola		4.70		
Coca Cola Zero		4.70		
Orangenmost		4.70		
Orangina		4.70		
Ramseier Apfel Schorle		4.70		
Ramseier Huus-Tee Minze		4.70		
Rivella rot		4.70		
Rivella blau		4.70		
Schweppes Indian Tonic	4.70			
Schweppes Ginger Beer mit Chili	5.70			
Schweppes Tonic Pink Pepper	5.70			
San Pellegrino Sanbitter (1 dl)	4.70			

Wasser und Softgetränke Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Rhazunser Citron	3.50	4.00	5.50
Orangensaft	3.50	4.00	5.50
Multivitamin	3.50	4.00	5.50

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Restaurant Tuifelsstei | Dorfstrasse 45 | CH-6390 Engelberg | www.tuifelsstei.ch |

Bier im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Valaisanne Lager	3.50	4.40	5.90
Panache oder Light	3.50	4.40	5.90
Feldschlösschen Braufrisch	3.70	4.60	6.10

Bier und Most in Flaschen

	3.3 dl	5 dl
Valaisanne Pale Ale	6.50	
Valaisanne Zwickelbier	6.50	
Valaisanne Ämrich Weizen	6.50	
Suure Most		6.50
Suure Most alkoholfrei		6.50
Feldschlösschen Lager alkoholfrei	5.00	
Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei	5.00	

Wein-Mix-Getränke

Aperol Spritz mit Prosecco	9.00
Gespritzter Wein süss oder sauer	6.50

Apéro

	VOL. %	2 cl	4 cl
Appenzeller (Schweiz)	29.0		6.00
Baileys Irish Cream	17.0		6.00
Cynar	16.5		6.00
Disaronno Amaretto	28.0		6.00
E7 scape RUM Premium Master blend	37.5		9.50
E7 escape7 RUM anejo reserva blend	40.0		11.50
Gin 27 Appenzell Dry GIN (Schweiz)	43.0		11.50
Martini bianco	15.0		6.00
Pastis 51, Pastis de Marseille, Perwod	45.0	6.00	
Ramazzotti	30.0		6.00
Xellent Swiss Vodka (Schweiz)	40.0		11.50



Longdrink

Campari Orange / Soda	8.50
Cynar Orange / Soda	8.50
Martini Orange	8.50
Rum Cola	13.00
Rum Cola anejo	15.00
Gin Tonic	13.00
Gin Tonic Pink Pepper	14.00
Vodka Tonic	13.00

Digestive

	VOL. %	2 cl	4 cl
Carlos 1° Brandy de Jerez	40.0	8.00	
Hennessy fine de Cognac	40.0	12.50	
Honig-Kräuter Z'graggen	30.0	7.00	
Mirabelle Z'graggen	40.0	7.00	
Vielle Prune Z'graggen	38.0	8.00	
Vielle Williams Z'graggen	40.0	8.00	
Humagne Trester Z'graggen	40.0	9.50	
Grappa Amarone	41.0	13.50	
Grappa di Moscato	43.0	10.50	
Z'graggen Zwetschgen	40.0	4.00	
Z'graggen Obstbranntwein	50.0	4.00	
Z'graggen Chrüter	40.0	4.00	
Z'graggen Aprikosen	40.0	4.00	

Single Malt

	VOL. %	2 cl	4 cl
Z'graggen Single Malt Whisky 3-Jährig	40.0	6.50	9.50
Dieser Schweizer Single Malt Whisky überzeugt durch eine komplexe, leicht holzige Getreidenote. Im Mund sind dezente Gerstenaromen mit einer feinen Holznote erkennbar.			
Bergsturz Single Malt Whisky 10-Jährig	40.0	11.50	16.50
Ein wundervoller, bernsteinfarbener 10-jähriger Schweizer Single Malt. In der Nase und im Gaumen überzeugt er durch charmante Holzaromen, Feigen, Dörripflaumen, frische Frucht von Orange und Zitrus und leichte Nuancen von Tee und Leder.			

Kaffee und Schnapskaffee

Kaffee	4.20
--------	------

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.70
Milchkaffee	4.60
Cappuccino	4.60
Latte Macchiato	4.60
Caotina warm / kalt	4.60
Ovomaltine warm / kalt	4.60
Kaffee Chrüter	5.50
Kaffe Zwetschgen	5.50
Kaffee Träsch (Obstbranntwein)	5.50
Kaffee Tuifelsstein	5.50
Coretto Grappa	6.50
Tee Rum	6.50

Gschwender Tee 5.00

Darjeeling Pussimbing BIO (heller Schwarztee) | Green Manjolai BIO | Ingwer BIO
 | China Wuyuan Jasmin BIO | Lemon – Vanille BIO | Heiss und Innig
 | Rooitea Sahne Caramel

Teekanne 4.20

Assam (Schwarztee), Grün Tee, Pfefferminze, Hagebutte, Rooibos Vanilla, Eisenkraut, 8-Kräuter, Früchtetee



Dr Tuifelsschtäi

Höch uber Ängelbärg leyd die gross griän Alp Planggä. Ufem Wäg dert anä chundmä am sogenanntä Tuifelsschtäi verbey. Ä wälzliche Felsä mit dr Zeichnig vomene Tuifel i dä Farbä rot und schwarz. Wiä dä Felsä zu seynem Namä cho isch verzelld diä Sag vom Tuifelsschtäi:

Anä 1489 isch im Horbistal, imene Seytätal vo Ängelbärg, d Horbis Chapälä als diä eltischt Talchappälä im Ängelbärger Tal böiä wordä. Scho gley isch das Heiligtum beriämt worde als diä liäbi Frau im Horbis, will d Müätter Gottes dä Ghuiratnä dr Wunsch nachemä Chind erfülld hed. I grossä Scharä sind drum d Luit usem ganzä Tal Ängelbärg, mängisch sogar us dä umligendä Täler, zu derä Chapälä pilgered und dert ga bättä. D Beliäbtheit vo derä Chapälä hed am Tuifel gar nid gfallä. Är hed gsinnet, wiä är dem frommä Tüä chönnt dr Garöis machä.

Friä amenä Morgä isch är i Planggäbärg öifä. Dert hed är ä Tösslischtäi ufä Buggel gladä und isch mit dem dürä Planggäwäg öis gangä. Am gleychä Morged isch ä Böiräfrau gäge Planggä inä uf dem Wäg gsey. Vergelschtered gseed sey, wiä da nöis entgäge chund. Säb isch nöiä gschpässig, hed sey dänkt und isch müätig weyter gangä. Wo sey anänand erko sind, hed sey gsee, das äs dr Tuifel isch, wo da nä wälzliche Schtäi träid. D Böiräfrau hed gwaared, das da nuid güads im Tüä isch.

"Tüä doch ä chley ghirmä, döi hesch gar schwär z trägä", hed sey zum Tuifel gsäid. Dä hed sich trülled, hed sey Tösslischtäi abgstelld und isch drnäbed anä gstozed. Gwundrig wiä diä Böiräfrau gsey isch fragt sey: "Was wit döi mit dem Brokkä aagattigä?" Mit seynä fuirigä Augä lüagd dr Tuifel is Horbistal abbä und seid: "Dert abbä müäser, genau dert abbä!" D Böiräfrau isch erchlüpft, am Tuifel sey grässlich Chrallä zäigt genau uf d Horbis Chapälä abbä. "Jesses Mareyä, d Horbis Chapälä! Da müäs aber sofort nöis gschee!" Sey gaad gläitig weyter und chrizled es Chruizli hinnä ufä Schtäi. Chöim isch sey fertig gsey, schtaad dr Tuifel öif. Är will dä Schtäi wider a Hoger nää, aber wiänär au rüzt und schlezt und machd, är cha dä Schtäi umsverodä nümme erwäigge. Fuchstuifelswild gaad är umnä umä, gseed das Chruiz uf dr hinderä Seytä und laad ä gröisigä Bäägg la gaa und isch inerä schtinkendä Schtichflämmä verschwundä. Nur vornä am Schtäi, da isch seys gröisig Abbild öifbrönnd blibä.

Der Teufelsstein

Im Jahre 1489 ist im Horbistal, einem Seitental von Engelberg, die älteste Kapelle im Engelberger Tal erbaut worden. Schon bald ist es als Heiligtum «der lieben Frau vom Horbis» berühmt worden, weil die Mutter Gottes den Verheirateten den Wunsch nach Kindern erfüllte. In grossen Scharen kamen deshalb die Menschen aus dem Engelberger Tal und manchmal sogar aus umliegenden Tälern ins Horbis gepilgert um dort zu beten. Die grosse Beliebtheit der Kapelle hat dem Teufel gar nicht gefallen. Stundenlang hat er überlegt wie er dieses fromme Treiben unterbinden könnte. Früh an einem Morgen ist er zum Planggenberg hinauf. Er hievte einen riesigen Stein auf seine Schultern und betrat damit den Planggenweg.

Am gleichen Morgen war eine Bauersfrau ebenfalls auf dem Planggenweg unterwegs. Erstaunt sah sie etwas Unbekanntes auf sich zukommen. «Das ist aber etwas Seltsames!» dachte sie, und ging mutig weiter. Als das Unbekannte nah genug war erkannte sie den Teufel, der einen riesigen Stein trug. Sofort erkannte die Bauersfrau, dass hier bestimmt nichts Gutes vor sich geht.

«Ruh dich doch mal etwas aus, du hast ja gar schwer zu tragen» sagte sie zum Teufel. Der drehte sich herum und stellte den riesigen Stein neben den Weg. Neugierig wie die Bauersfrau war fragte sie ihn: «Was hast du denn mit dem riesigen Stein im Sinn?» Mit seinen feurigen Augen schaute der Teufel ins Horbistal hinunter und sagte. «Da runter muss er, genau da runter!» Die Bauersfrau erschrak fürchterlich. Der Teufel zeigte mit seinen hässlichen Krallen hinunter auf die Horbiskapelle. «Jesus und Maria, die Horbiskapelle! Da muss aber sofort etwas geschehen!» Schnell geht sie weiter und zeichnet hinten auf den Stein ein Kreuz. Kaum war sie fertig stand der Teufel auch schon wieder auf und wollte sich den schweren Stein wieder auf seinen Buckel hieven. Aber egal wie fest er auch daran zehrte und rüttelte er schaffte es nicht mehr den Stein zu bewegen. Fuchsteufelswild ging er um den Stein herum und sah hinten das aufgemalte Kreuz. Ein grausiger Schrei entkam ihm und er verschwand in einer stinkenden Stichflamme. Nur vorne am Stein blieb sein grässliches Abbild zurück.

