

## Menüs | Menu

**Mittagsmenü** | Vorspeise | Hauptgang | Kaffee/Tee 19.50

Lunch menu | starter | main course | coffee/tea

kleine Portion | small portion 17.00

**Abendmenü** | Gruss aus der Küche | Vorspeise | Hauptgang | Dessert 43.50

Dinner menu | surprise from the kitchen | starter | main course | dessert

kleine Portion | small portion 30.50

Vegetarische Variante 40.50

Vegetarian

kleine Portion | small portion 28.50

## Vorspeisen | Starters

Grüner Salat 8.50

Green salad

Tagessalat 9.50

Salad of day

Focaccia | Kräuter | grobes Salz 11.50

Focaccia | Herbs | coarse salt

Mango – Spargel Turm mit Pecan Nüssen | Mango – Chilli Vinaigrette 24.50

Mango - asparagus tower with pecan nuts | mango - chili vinaigrette

Rohschinken mit lauwarmen Spargeln | Hollandaise Espuma 22.50

Cured ham with lukewarm asparagus | hollandaise espuma

als Hauptgang | as main course 32.50

## Suppen | Soups

Suppe vom weissen Spargel mit Zitrone | Bärlauch Öl 12.50

White asparagus soup with lemon and wild garlic oil

Tagessuppe 8.50

Soup of the day



**TUIFELSSTEI**

## Biker – Pasta | Biker - Pasta

Wähle deine Lieblingspasta und dazu deine Sauce:

Choose your favourite pasta and sauce:

Tagliatelle oder | or Spaghetti 18.00  
 kleine Portion | small portion 15.50

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <input type="radio"/> Bolognese                | Tomato sauce with minced meat      |
| <input type="radio"/> all'arrabbiata           | Tomato sauce with garlic and chili |
| <input type="radio"/> Pesto                    | Pesto                              |
| <input type="radio"/> Tomatensauce             | Tomato sauce                       |
| <input type="radio"/> Carbonara                | Cream sauce with ham               |
| <input type="radio"/> Agio, Olio e Peperoncino | Garlic, oil and chili              |

## Kreiere deine Pizza mit deinem Lieblings Belag | Create your pizza with your favorit toppings

So funktioniert's... | It goes like this ...

Dein Name, so wissen wir welche Kreation zu dir gehört

Your name, so we now which creation yours is...

Normale oder Kleine Pizza

Normal or small pizza

Kreuze deinen Wunschbelag an...

Check your additional choses...

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?

Have no idea for a creation? Here are some:

Pizza Tuifelsstei a la Antonio   surprise pizza from chef	25.50
Pizza Prosciutto   Pizza with ham	18.00
Pizza Funghi   Pizza with mushrooms	18.00
Pizza Hawaii   Pizza with ham and pineapple	20.00
Pizza Verdura   Pizza with vegetables	18.00

Sie dürfen sich gerne eine Speise teilen, wir verrechnen nur das zusätzliche Gedeck 3.00  
 You are welcome to share a meal, we charge only for the additional set.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

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

## Hauptgänge | Main courses

Weisse und Grüne Spargel Stücke   Kerne   verschiedene Blattsalate Pieces of white and green asparagus   seeds   Various leaf salads	19.50
Ossobuco vom Kalb mit Gremolata   Spargel Risotto   Gegart für 48h Veal knuckle with a Gremolata   Asparagus risotto   Cooked for 48h	38.50
Kalbs Steak an Hollandaise Schaum   Neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse Veal steak with hollandaise foam   New potatoes and spring vegetables	47.50
Poulet Fleischvogel gefüllt mit grünem Spargel und Frischkäse   Jus   Süsskartoffel Pommes Frites Chicken wrapped with bacon, stuffed with green asparagus and fresh cheese   Gravy   Sweet potato fries	34.50
Spargel Risotto   Mandeln und Trockenblumen Risotto with asparagus   Almonds and dried flowers kleine Portion   small portion	24.50 17.50
Ravioli gefüllt mit Spargel und Frischkäse «Casa Farinato»   Gesalzene Butter   Hollandaise Schaum Ravioli stuffed with asparagus and fresh cheese "Casa Farinato"   Salted butter   Hollandaise foam kleine Portion   small portion	27.50 19.50

Unser Kalbs Ossobuco stammt von der Metzger Holzen in Ennetbürgen. Veal osso buco comes from the butcher Holzen in Ennetbürgen

Unsere Ravioli «Tufelsstei» werden von der «Casa Farinato» in Dallenwil, nach gemeinsam kreierte Rezepten hergestellt. Our ravioli "Tufelsstei" is produced by "Casa Farinato" in Dallenwil, according to recipes we have created together.

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, wenden Sie sich an unser Personal. If you have allergies please inform us.

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz. Ausnahmen sind direkt beim Gericht deklariert  
| All our meat comes from Switzerland unless, otherwise stated in the menu.



**TUFELSSTEI**

## Miniteller für Kinder | Mini plates for children

Mini Chicken Nuggets mit Pommes Frites Chicken nuggets with french fries	12.00
Mini - Penne mit Butter Penne with butter	7.00
Mini - Penne mit Tomatensauce Penne with tomato sauce	8.00
Mini - Penne Bolognese Penne with tomato sauce and minced meat	9.00
Portion Pommes mit Gemüse French fries with vegetables	8.00
Mini Pizza Margherita	8.00
Mini Pizza Prosciutto	9.00

## Dessert

Tiramisu im Glas serviert Tiramisu served in a glass	13.00
Schoggi Brownies mit Fiori di Latte (Glutenfrei) Brownies with milk Ice crème (gluten – free)	12.00
Weck Glas gefüllt mit Mandel Biskuite und hausgemachtem Bavarese Joghurt   Rhabarber – Erdbeer Kompott Weck jar filled with almond cookie and homemade Bavaria yogurt   Rhubarb - strawberry compote	13.50

## Eiscrème und Sorbet «Giolito»

Pro Kugel   Per scoop	4.00
Zuschlag Rahm   Additional whipped cream	2.00

• Schokolade		Cioccolato al Latte
• Milch Eiscreme		Fior di Latte
• Kaffee		Caffé
• Joghurt mit Waldbeeren		Yogurte e frutti die Bosco
• Zitronen Sorbet		Limone Sorbetto
• Mango Sorbet		Mango Sorbetto
• Erbeer + Walderdbeer Sorbet		Fragola + Fragoline Sorbetto
• Chilli, Preiselbeer + Schokolade		Chili, Cranberry + Cioccolato

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

## Flaschenweine

### Rosé

**VOL %      7.5dl**

«Tellen Rosé» AOC Obwalden Weingut Tellen, Kägiswil

Cabernet Jura, Blanc de Noir

13.5      49.50

Trockener Federweisser mit harmonischer Säure und mittlerem Körper. In der Nase intensive Noten nach exotischen Früchten und Melonen

«Blauburgunder Rosé» Stig und Christian Jenny, Jenins

Blauburgunder

13.0      41.00

Eleganter Fruchtcharakter mit eingebundenen Aromen, weichem Abgang und leichter Restsüsse

### Weisswein Schweiz

**VOL%      7.0dl**

«La Perle» Fam. Blondel-Douboux, Cully VD

Epresses

12.0      43.50

Feines florales Bouquet mit Aromen von Holunderblüten, Apfel und Südfrüchte. Am Gaumen ist er frisch und rassig. Gut strukturiert und ausgewogen

### Weisswein Zentralschweiz

**VOL%      7.5dl**

«Solaris», AOC Obwalden, Weingut Tellen, Kägiswil

Solaris

14.0      50.50

Spritzig-trockener Weisser mit harmonischer Säure und mittlerem Körper. In der Nase intensive Noten nach exotischen Früchten, Zitrusfrüchten und Honig

«Eichberg» Luzern AOC, Brunner Weinmanufaktur, Sempachersee, LU

Sauvignon Blanc, Pinot Blanc

13.3      59.50

In der Nase Noten von Holunder und Cassis mit Stachelbeeren unterlegt. Weich und breit im Gaumen mit cremigem und stilsicherem Abgang



**TUIFELSSTEI**

## Weisswein Schweiz

**VOL%**

**7.5dl**

«La Tornale», J.D. Favre, Chamoson VS

Chardonnay

13.0

45.50

Fruchtig, gelbe Früchte wie Melonen, typisches Citrus und eine Haselnuss-Noten.  
Fruchtig, frischer Gaumen, kräftige Aromatik, feine Säure, gute Frucht, feinherber,  
frischer Abgang

«Gletscherwein» Chanton Weine, Visp VS

Heida

14.2

67.50

Frisch, angriffslustig, edel, gefällig. Auch Traminer genannt. Gedeiht im höchsten  
Weingebiet im terrassierten Rebhang von Visperterminen (800m) und in Varen.  
Erinnert an den Geschmack exotischer Früchte

«Riesling feinherb» Chanton Weine, Visp VS

Riesling

12.2

52.50

Elegant, eher tiefe Säure und doch hat er eine gut strukturierte Restsüsse.  
Rebsorten Rheinriesling, Weissriesling

## Weisswein Österreich

**VOL%**

**7.5dl**

«Jakobi», Weingut Gross, Südsteiermark

Sauvignon Blanc

12.0

43.00

Die sortentypische Aromatik mit grüngelben Paprikaschoten, etwas Pfirsich  
und würziger Brennesseln. Fruchtig

**Rotwein Schweiz 5dl Flasche****VOL%****5 dl**

«Wurzelecht» Stig und Christian Jenny, Jenins

Blauburgunder

13.5

29.50

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

**Rotwein Schweiz 7dl Flasche****VOL%****7.0dl**

«Clos de l'Enfer» Höllenwein, Fam. Meyer, Turtmann VS

Blauburgunder, Gamay und Merlot

14.4

42.00

Der Wein schmeckt fruchtig und ist eine Assemblage aus Blauburgunder, Gamay und Merlot. Ein Wein für jede Gelegenheit

**Rotwein Zentralschweiz 7.5dl Flasche****VOL%****7.5dl**

«Cabernet Jura Barrique» » AOC Obwalden, Weingut Tellen, Kägiswil

Cabernet Jura

13.5

54.00

24 Monate in Barriques ausgebaut. Kräftiger und lagerfähiger Rotwein mit gut eingebundenen Röstaromen und weichen, edlen Tanninen. Mit intensiven Noten von reifen Pflaumen, Kakao, Tabak, dezentes Barrique

«Regent Barrique» AOC Obwalden, Weingut Tellen, Kägiswil

Regent

13.5

52.50

24 Monate in Barriques ausgebaut. Eleganter Rotwein mit Noten von schwarzen Beeren, Kirschen, Zwetschgenkompott und dezenten Barriquearomen

«Daveronero Barrique Vin» Brunner Weinmanufaktur, LU

Merlot

14.0

68.50

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

**TUIFELSSTEI**

<b>Rotwein Schweiz 7.5dl Flasche</b>	<b>VOL%</b>	<b>7.5dl</b>
«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
<b>Rotwein Italien</b>	<b>VOL%</b>	<b>7.5dl</b>
«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	14.5	44.50
«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	14.5	46.50

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Restaurant Tuifelsstei | Dorfstrasse 45 | CH-6390 Engelberg | [www.tuifelsstei.ch](http://www.tuifelsstei.ch) |



## Rotwein Italien

**VOL%**

**7.5dl**

«La Bragia» IGT Valpolicella, Allegrini, IT

Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese

14.0

49.50

Intensiver Rotwein von rubinroter Farbe. Bukett von reifen Beeren und dunkler Schokolade. Am Gaumen kompakt, mit präsenten, kernigen Tanninen. 15 Monate im Eichenfass. Gekeltert wie ein Ripasso

«Somiero» di Sammarco, Salento IGP, Rizzello San Marco, IT

Susumaniello

15.0

51.00

Duftstoffen von Tabak, Schokolade über Gewürze, bis grünem Pfeffer und einer angenehmen blumigen Note. Am Gaumen eine würzige, leicht süssliche Seite. Langanhaltend mit samtssüssen Gerbstoffen

«La Grola» Veronese rosso IGT, Agricola Allegrini, Fumane di Valpolicella

Corvina Veronese, Syrah

14.0

65.50

Kräftige Nase von beinahe überreifer Frucht, am Gaumen gehaltvoll, Tannin betont und tiefgründig. 18 Monate im doppelten Barrique ausgebaut

«Sfursat di Valtellina Carlo Negri» DOCG, N. Negri, Valtellina IT

Nebbiolo

15.5

71.00

Der «Sfursat» wird auf eine ähnliche Weise gekeltert wie der aus dem Piemont stammende Barolo nur mit weniger Restsüsse. Kompakte Vielheit an Aromen (Himbeeren, Konfitüre, Veilchen, Pfeffer, Gestein). Komplexer Wein, langer Abgang

## 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, 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



**TUIFELSSTEI**

## 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 französische Getränkearten

## Neu im Sortiment

VOL. %

2 cl

4 cl

**Edelsüss Likörwein, AOC Aargau, Nauer Weine** 18.3  
gekühlt serviert

12.50

Der Edelsüss besteht aus einer geheimen Assemblage verschiedener edler Rebsorten, welche nach dem **Portwein**verfahren gekeltert werden. Das Edeldestillat wurde aus unserem besten Trester von Humbel in Stetten sorgfältig gebrannt. Danach erfolgte eine Reifung von über einem Jahr in kleinen Barriques. | Das Bouquet besticht durch eine intensive Aromatik, welche im Gaumen durch eine edle Süsse und feine Tannine abgerundet wird. Die Aromen bewegen sich in einem breiten Fruchtspektrum wie Himbeere, Brombeere und Pflaumen.

**Edelbrand im Barrique gereift «Prestige»**

40.0

10.50

Edelbrand ist ein Destillat, welches aus einer geheimen Mischung von den besten Trestern aus der Eigenproduktion besteht. In Italien wird dies **Grappa** genannt. Die Destillation erfolgt bei Humbel in Stetten. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Portweinfässern. | Leuchtende Bernsteinfarbe. Elegant, harmonisch, ausgeprägt weich, Anzeichen von Vanille und tropischen Früchten sowie Kakao.



**TUIFELSSTEI**

## Getränkekarte

### Mineralwasser, Softgetränke und Säfte in Flaschen

	<b>2 dl</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>4 dl</b>	<b>8 dl</b>
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			

### Getränke im Offenausschank

	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
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](http://www.tuifelsstei.ch) |

## Bier im Offenausschank

	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
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

	<b>3.3 dl</b>	<b>5 dl</b>
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	9.50
Gespritzter Wein süss oder sauer	7.50

## Apéro

	<b>VOL. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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

	<b>VOL. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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

	<b>VOL. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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.			

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

## Kaffee und Schnapskaffee

Kaffee	4.20
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, Früchtetea



## Dr Tuifelsschtäi

Höch über Ängelbärg leyd die gross griän Alp Planggä. Ufem Wäg dert anä chundmä am sogenanntä Tuifelschtäi 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 Schaarä 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 güäds 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 abgestellt und isch drnäbed anä gstozed. Gwundrig wiä diä Böiräfrau gsey isch fragt sey: "Was wit döi mit dem Brokkä aagattigä?" Mit seynä fuirigä Augä lüägd 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, scharft 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 erwägge. Fuchstuifelswild gaad är umnä umä, gseed das Chruiz uf dr hinderä Seytä und laad ä gröisigä Bäagg la gaa und isch inerä schtinkendä Schtichflämmä verschwundä. Nur vornä am Schtäi, da isch seys gröisig Abbild öifbröndd 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.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Restaurant Tuifelsstei | Dorfstrasse 45 | CH-6390 Engelberg | [www.tuifelsstei.ch](http://www.tuifelsstei.ch) |