

Ein herzliches Willkommen!

Lasst euch von 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. (Kostenpflichtig)

*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.

Hearty Welcome

Antonio and his Team are here to create for you very tempting and tasty meals, made with fresh regional products. Try his homemade pickled mushrooms or salads with home-made sauces.

Some of our meats are prepared 48 hours in advance through low-temperature system. But don't be afraid our service doesn't take that long 😊

Our wine card is filled with fine unknown wines. From small Family wine-growers and Vineyards. Don't hesitate to try our wines and if you have any questions just ask.

We have a kid's corner where they can play and you can enjoy a peaceful meal.

For our hotel and restaurant* guest we have 2 Tesla Destination charging Chargers and 2 Universal Type E-Car charger connections with voltage from 2x13.5kw at our hotel parking for you. We also have a Type 23 230/400V 13A Plugs.

*During your lunch or dinner in restaurant Tuifelsstei (Devils Rock)

Bikers with E-bikes find charging connections for their bike at the hotel parking (E-Auto charger) or in the restaurant or in our bike-workroom Our hotel roof produces the sun energy for you. On rainy days we have CO2 natural water system energy



TUIFELSSTEI

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt | ab 01.01.2024: inkl. 8.1% MwSt

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

Menüs | Menu

Mittagsmenü | Vorspeise | Hauptgang | Kaffee/Tee 20.50

Lunch menu | starter | main course | coffee/tea

kleine Portion | small 18.00

Abendmenü | Gruss aus der Küche | Vorspeise | Hauptgang | Dessert 44.50

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

kleine Portion | small 35.50

Vegetarische Variante 43.50

Vegetarian

kleine Portion | small 34.50

Vorspeisen | Entree

Kürbis – Kartoffel Quiche | Mango Chutney 16.50

Pumpkin - Potato quiche | Mango chutney

Grüner Salat 8.00

Green salad

Tagessalat 9.00

Salad of day

Focaccia | Kräuter | grobes Salz (zum Teilen) 11.50

Focaccia | Herbs | coarse salt (for sharing)

Kastanien – Steinpilzsuppe | gerösteter Speck 14.50

Chestnuts - porcini soup | roasted bacon

Kürbis Creme Suppe | Orangenaroma | Kürbiskernöl | Curry 14.50

Pumpkin Cream Soup | Orange Flavour | Pumpkin Seed Oil | Curry

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 19.00
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"/> Aglio, 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 is yours...

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

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt | ab 01.01.2024: inkl. 8.1% MwSt

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

Hauptgänge | Main courses

Weiderind - Entrecote Jus Kräuterbutter Fry'n Dip Pommes Gemüse Beef Sirloin on a gravy herb butter Fry'n dips potatoes vegetable	47.50
Perlhuhn - Confit Supreme Jus Preiselbeer Kompott Steinpilz Risotto Guinea fowl - Confit Supreme Jus Cranberry Compost Porcini mushroom risotto	38.50
Ossobuco vom Kalb an einer Gremolata Safran Risotto Gegart für 48h Veal knuckle with a Gremolata Saffron risotto	39.50
Ravioli "Tuifelsstei" vom Ossobuco (Kalb) und Zitrone Safran – Gremolata Ravioli staffed with Ossobuco and Limon Saffron - Gremolata	29.50
kleine Portion small	23.50
Schweine Schnitzel Pilzrahmsauce Crème fraîche Tagliatelle Gemüse Sliced pork Mushroom cream sauce Cream Fresh Tagliatelle vegetables	32.50
kleine Portion small	26.00
Risotto Steinpilzen Valle Maggia Pfeffer Pecorino Fossa Risotto porcini mushrooms "Valle Maggia" pepper pecorino fossa	28.50
kleine Portion small	22.50
Ravioli «Tuifelsstei» gefüllt mit Gerschni Alp Käse und schwarzem Trüffel gesalzenen Butter 60 Monate gereiften Parmesan Ravioli staffed with cheese and black truffle Salted butter 60 months matured Parmesan cheese	29.50
kleine Portion small	23.50
Sie dürfen sich gerne eine Speise teilen, wir verrechnen nur das zusätzliche Gedeck You are welcome to share a meal, we charge only for the additional set.	3.00

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

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



TUIFELSSTEI

Miniteller für Kinder (bis 12 Jahre) | Mini plates for children (up to 12 years)

Mini Chicken Nuggets mit Pommes Frites Chicken nuggets with French fries	12.50
Mini - Penne mit Butter Penne with butter	7.50
Mini - Penne mit Tomatensauce Penne with tomato sauce	8.50
Mini - Penne Bolognese Penne with tomato sauce and minced meat	9.50
Mini Parmesan Risotto	9.50
Mini Pizza Margherita	8.50
Mini Pizza Prosciutto	9.50
Mini Pizza Ananas	9.50

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

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt | ab 01.01.2024: inkl. 8.1% MwSt

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

Hausgemachte Dessert | Homemade dessert

Tiramisu im Glas serviert Tiramisu served in a glass	13.50
Schoggi Brownies mit Vanille Glace (Glutenfrei) Brownies with vanilla Ice crème	14.00
Kürbis – Creme Brûlée mit Passionsfrucht Sorbet Pumpkin crème brûlée with passion fruit sorbet	13.00

Eiscrème und Sorbet «Giolito»

Pro Kugel Per scoop	4.00
Zuschlag Rahm Additional whipped cream	2.00

• Schokolade		Cioccolato al Latte
• Kaffee		Caffé
• Vanille		Vaniglia
• Zitronen Sorbet		Limone Sorbetto
• Passionsfrucht Sorbet		Passione Sorbetto
• Erbeer + Walderdbeer Sorbet		Fragola + Fragoline Sorbetto
• Zwetschgen Sorbet		Prugna Sorbetto
• Zimt		Canella



Weine im Offenausschank

Prosecco	VOL%	1.0dl
Raffaello Prosecco Extra Dry, Raphael dal Bo, Italien Prosecco	11.0	8.00
Rosé	VOL %	1.0dl
«Tellen Rosé» AOC Obwalden, Weingut Tellen, Kägiswil Cabernet Jura, Blanc de Noir	13.5	8.00
Weisswein	VOL%	1.0dl
«Solaris» AOC Obwalden 2021, Weingut Tellen, Kägiswil OW Solaris	14.0	8.10
«Rotgipfler» Bio, 2021, Johanneshof Reinisch, Thermenregion AUT Rotgipfler	13.0	7.40
«Vanel» AOC La Côte, Domaine Kursner SA, VD Féchy - Chasselas	12.0	5.70
Rotwein	VOL%	1.0dl
«Für Freunde» Ivan Barbic, Vin de Pay Romand Assemblage Rouge	13.0	6.30
«Feu de l'Enfer» Höllenwein, Fam. Meyer, Turtmann VS Blauburgunder, Gamay und Merlot	14.0	7.20
«Indolente» Cannonau di Sardegna DOC, Sorso - Sardinien Cannonau	15.0	7.80
«Cottas» Reserva 2015 Quinta de Cottas, Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cão	14.0	8.50

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt | ab 01.01.2024: inkl. 8.1% MwSt

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

Flaschenweine

Weisswein Zentralschweiz 5dl Flasche

VOL% 5.0dl

«Solaris» AOC Obwalden 2022, Weingut Tellen, Kägiswil OW

Solaris

14.0

39.50

Spritzig-trockener Weisser mit harmonischer Säure und mittlerem Körper.

In der Nase intensive Noten nach exotischen Früchten, Zitrusfrüchten und Honig.

Weisswein Zentralschweiz 7.5dl Flaschen

VOL% 7.5dl

«Seelagencuvée» Luzern AOC 2022, Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch LU

Pinot Noir, Müller-Thurgau

13.5

51.50

Intensives Gelb mit lachsfarbenen Reflexen. In der Nase Noten von reifen Pfirsichen, Melonen und Honig. Am Gaumen weich und breit, mit cremig

kräftigem Abgang. In Edelstahl tanks, Pinot Noir weiss abgepresst

Weisswein Schweiz 7.0dl Flaschen

VOL% 7.0dl

«Vanel» AOC La Côte, Domaine Kursner SA, VD

Féchy - Chasselas

12.0

34.50

Das Bouquet verbindet eine intensive Frucht mit dem typischen Hauch von Salz.

Am Gaumen verbindet er eine lebendige Säure, eine feine Spritzigkeit mit einer

Note Feuerstein.

Weisswein Schweiz 7.5dl Flaschen

VOL% 7.5dl

«La Tornale» 2020 J.D. Favre, Chamoson VS

Chardonnay

13.0

47.00

Fruchtig, gelbe Früchte wie Melonen, typisches Citrus und eine Haselnuss-Noten.

Fruchtig, frischer Gaumen, kräftige Aromatik, feine Säure, gute Frucht, feinherber, frischer Abgang

«Gletscherwein» 2021 Chanton Weine, Visp VS

Heida

14.2

68.00

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» 2019 Chanton Weine, Visp VS

Riesling

11.8

53.00

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

Rebsorten Rheinriesling, Weissriesling



TUIFELSSTEI

Weisswein Österreich 7.5dl Flaschen	VOL %	7.5dl
«Rotgipfler» Bio, 2021, Johanneshof Reinisch, Thermenregion AUT Rotgipfler Helles Grüngelb, in der Nase exotische Früchte und Bananen, mineralisch. Am Gaumen sehr saubere Frucht, Stachelbeeren, feines Säurespiel, dahinter Reife, sortentypische Eleganz. Im Abgang rund und lang.	13.0	44.00

Prosecco 7.5dl Flaschen	VOL %	7.5dl
«Raffaello» Prosecco Extra Dry, Raphael dal Bo, Italien Glera Frisch und fruchtig am Gaumen. Ausdrucksvolles Bouquet mit intensiven Aromen von Birnen und Pfirsich sowie zarten Noten von Zitrusfrüchten. Eleganter und feinperliger Charakter mit erfrischendem Abgang.	11.0	49.50

Rosé 7.5dl Flaschen	VOL %	7.5dl
«Tellen Rosé» 2021/22 AOC Obwalden Weingut Tellen, Kägiswil Cabernet Jura, Blanc de Noir Trockener Federweisser mit harmonischer Säure und mittlerem Körper. In der Nase intensive Noten nach exotischen Früchten und Melonen	13.5	49.50
«Blauburgunder Rosé» 2019 Stig und Christian Jenny, Jenins Blauburgunder Eleganter Fruchtcharakter mit eingebundenen Aromen, weichem Abgang und leichter Restsüsse	13.0	47.50

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt | ab 01.01.2024: inkl. 8.1% MwSt

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

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

«Wurzelecht» 2021 Stig und Christian Jenny, Jenins

Blauburgunder

13.0

34.00

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**

«Feu de l'Enfer» 2022 Höllenwein, Fam. Meyer, Turtmann VS

Blauburgunder, Gamay und Merlot

14.0

43.00

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» 2020 AOC Obwalden, Weingut Tellen, Kägiswil

Cabernet Jura

13.5

54.50

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» 2020 AOC Obwalden, Weingut Tellen, Kägiswil

Regent

13.5

53.00

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

«Daveronero Barrique Vin» 2019 Brunner Weinmanufaktur, LU

Merlot

14.0

69.00

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**

Rotwein Schweiz 7.5dl Flasche**VOL%****7.5dl**

«Pinot Noir» 2019 Chanton Weine, Visp VS

Pinot Noir

14.2

46.50

Gesellig. Leibhaftig. Beherzt. Niemals überladen. Strahlend und harmonisch in seiner Struktur. Ein Sonnenbote mit Rasse und Diskretion

Humagne rouge 2020 Chanton Weine, Visp VS

Humagne rouge

13.3

59.50

Robust, wild. Uralte Rebsorte, kommt nur im Wallis vor. Ungestüm in seiner Jugend, Rhabarber, Cassis, Enzian, Pfeffer

«Für Freunde» 2020 Ivan Barbic, Vin de Pay Romand

Assemblage Rouge

13.0

41.50

Ein fruchtiger, ausgewogener granatroter Wein mit recht kräftigen Violettreflexen und einem Bukett von Cassis, Johannisbeere und reifen Kirschen. Kraftvolle Tannine und ein weicher, fülliger und harmonischer Körper schmeicheln dem Gaumen.

«Les Empereurs» 2020 Cave La Romaine, VS

Cornalin

14.0

68.00

In der Nase duftintensiv nach schwarzen- und Weichsel-Kirschen, Brombeeren Aromen von schwarzen Beeren und einem Hauch Nougat. Langer würziger Abgang

«fustoquattro» 2020/2021 D. Huber, Monetggio, TI

Merlot

12.5

52.00

Saftige Kirschen, reife Pflaumen, etwas Marzipan und geröstete Mandeln in der verführerischen Nase. Im Gaumen ebenfalls fruchtbetont, elegant, frisch und feine Würze

Rotwein Italien

VOL%

7.5dl

«Campo dei Ciliegi» 2018 Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Latium
Corvina, Rondinella, Croatina

14.0

44.00

Durch das Hinzufügen von Amarone-Maische (das sogenannte Ripasso-Verfahren), wird eine zweite Gärung ausgelöst. Der Wein reift während 12 bis 15 Monaten in Eichenfässern. Es ist ein gut strukturierter, langlebiger Wein mit würzigem Aroma.

«Bisso» 2015 Salice Salentina Riserva DOC, Rizzello, Cellino San Marco
Negroamaro, Malvasia Nera

14.5

45.00

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

«Talia» Bio 2020 Perricone DOC Sicilia, Tenute Mokarta, Trapani Sizilien
Perricone

14.0

46.50

Perricone ist eine autochthone **Rarität** Siziliens. Dunkles, sattes Granatrot. Die Nase erinnert an süssliche Gewürze, eingelegten Kirschen und feinen Waldbeeren. Am Gaumen rund, lieblich und mit eleganten samtigen Tanninen.

«Indolente» 2022 Cannonau di Sardegna DOC, Sorso Sardinien
Cannonau

15.0

47.00

Handgelesene Trauben. Rote Früchte und leicht würzige Noten im Abgang. Geschmack: weich, ausgewogen mit einem langen, reinen Abgang

«Campo Prognà» 2017 Valpolicella Superiore DOC, Latium
Corvina, Rondinella, Croatina

15.0

49.00

«kleiner Amarone» Der Wein reift während 12 bis 15 Monaten in Eichenfässern. Er hat eine dichte Struktur und einen vollen Körper. Er wirkt harmonisch und elegant zugleich.

«Somiero» di Sammarco 2017, Salento IGP, Rizzello San Marco, IT
Susumaniello

15.0

51.50

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

«Volpola» 2021, Podere Sapaio Bolgheri DOC, Toscana IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Verdot

14.5

65.50

In der Nase dominieren wilde Kirschen und Cassis, zu denen sich Nuancen von Pflaumen, Minze und Vanille gesellen. Am Gaumen überwältigt die volle Dichte. 14 Monate im französischen Eichenholz



TUIFELSSTEI

Rotwein Frankreich

VOL%

7.5dl

«Savigny-les-Beaune Clos des Godeaux» 2017 AC, Burgund

Pinot Noir

13.0

69.50

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

«Cottas» Reserva 2015 Quinta de Cottas, Douro

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cão

14.0

53.50

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

«Estremoz» Reserva 2018 Encostas de Estremoz, Alentejo

Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouschet

14.5

56.50

Intensiver Duft von Kaffee, Schokolade, Pflaume und Gewürzen. Im Mund überreife Frucht, eingelegte rote Früchte, Beeren und etwas Rumtopf, weich, warm und leicht süsslich. Sehr kräftiger Körper, komplex und recht lang. 18 Monate im franz. Eichen Fass.

Rarität:

«Santos de Casa» 2018 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 französischen Eichen Fass gelagert.

Getränkekarte

Mineralwasser, Softgetränke und Säfte in Flaschen

	4 dl	8 dl	Krug
Arkina Mineralwasser ohne CO2	5.50	9.60	
Rhazunser Mineralwasser mit CO2	5.50	9.60	
Engelberg Quellwasser Hahnenwasser Krug			2.00

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt | ab 01.01.2024: inkl. 8.1% MwSt

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

	2 dl	3.3 dl	4 dl	8 dl
Coca Cola		4.80		
Coca Cola Zero		4.80		
Orangenmost		4.80		
Orangina		4.80		
Ramseier Apfel Schorle		4.80		
Ramseier Huus-Tee Minze		4.80		
Rivella rot		4.80		
Rivella blau		4.80		
Schweppes Indian Tonic	4.80			
Schweppes Ginger Beer mit Chili	5.80			
Schweppes Tonic Pink Pepper	5.80			
San Pellegrino Sanbitter (1 dl)	4.80			

Getränke im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Rhazunser Citron	3.60	4.10	5.60
Orangensaft	3.60	4.10	5.60
Multivitamin	3.60	4.10	5.60



Bier im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Valaisanne Lager	3.70	4.60	6.10
Panache oder Light	3.70	4.60	6.10
Feldschlösschen Braufrisch	3.70	4.60	6.10
Feldschlösschen Weihnachtsbier	3.90	4.80	6.30

Bier und Most in Flaschen

	3.3 dl	5 dl
Valaisanne Pale Ale	8.00	
Valaisanne Zwickelbier	8.00	
Valaisanne White IPA	8.00	
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	10.50
Gespritzter Wein süss oder sauer	8.00

Apéro

	VOL. %	2 cl	4 cl
Appenzeller (Swiss)	29.0		6.50
Edelsüss Likörwein «Porto» Nauer Weine	18.3		12.50
Cynar	16.5		6.50
Campari	25.0		6.50
Z'graggen Amaretto (Swiss)	28.0		7.50
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 (Swiss)	43.0		11.50
Martini bianco	15.0		6.50
Ramazotti	30.0		6.50
Xellent Swiss Vodka (Schweiz)	40.0		11.50
Z'graggen Whisky.Cream (Swiss)	18.0		7.50
Z'Graggen Absinth «die grüne Fee» (Swiss)	45.0	7.50	

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt | ab 01.01.2024: inkl. 8.1% MwSt

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

Longdrink

Campari Orange / Soda	9.00
Cynar Orange / Soda	9.00
Martini Orange	9.00
Rum Cola	13.00
Rum Cola anejo	15.00
Gin Tonic	13.50
Gin Tonic Pink Pepper	14.50
Vodka Tonic	13.50

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 (Swiss)	30.0	7.00	
Honig-Holunder Z'graggen (Swiss)	20.0	8.00	
Mirabelle Z'graggen	40.0	7.00	
Vielle Prune Z'graggen (Swiss)	38.0	8.00	
Vielle Williams Z'graggen (Swiss)	40.0	8.00	
Humagne Trester Z'graggen (Swiss)	40.0	9.50	
Edelbrand im Barrique gereift «Prestige» (Swiss)	40.0	10.50	
Grappa di Barolo – Marolo Premium	40.0	13.50	
Grappa di Moscato – Marolo Premium	40.0	10.50	
Z'graggen Zwetschggen	40.0	5.00	
Z'graggen Obstbranntwein	50.0	5.00	
Z'graggen Chrüter	40.0	5.00	
Z'graggen Aprikosen	40.0	5.00	

Single Malt

	VOL. %	2 cl	4 cl
Z'graggen Single Malt Whisky 3-Jährig	40.0	7.50	10.50
Dieser Schweizer Single Malt Whisky überzeugt durch eine komplexe, leicht holzige Getreidenote. Im Mund sind dezente Gerstenaromen mit einer feinen Holznote erkennbar.			
Z'graggen Single Malt Whisky «Bergsturz»	40.0	12.50	17.50
Ein wundervoller, bernsteinfarbener 10-jähriger Schweizer Single Malt. Charmante Holzaromen, Feigen, Dörripflaumen, frische Frucht von Orange und Zitrus und leichte Nuancen von Tee und Leder.			
Z'graggen Single Malt Whisky «Heimat»	40.0	7.50	10.50
Fruchtaromen von Zitrus, Quitte, frischem Apfel und Aprikose gepaart mit dezerten Holznuancen			



TUIFELSSTEI

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	6.00
Kaffe Zwetschgen	6.00
Kaffee Träsch (Obstbranntwein)	6.00
Kaffee Tuifelsstein	6.00
Coretto Grappa	6.50
Tee Rum	6.50

Tee's + Infusion 4.20

Schwarztee:

Assam

Darjeeling

Kräutertee

Pfefferminze

Grün Tee

Hagebutte

Früchtetee

Eisenkraut / Verveine

Waldbeeren

Ingwer

Heiss und Innig

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 Ängelbärg 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, 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 erwägge. 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 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.



TUIFELSSTEIN