

## 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) 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**

## Weine im Offenausschank

<b>Prosecco</b>	<b>VOL%</b>	<b>1.0dl</b>
Raffaello Prosecco Extra Dry, Raphael dal Bo, Italien Prosecco	11.0	8.00
<b>Rosé</b>	<b>VOL %</b>	<b>1.0dl</b>
«Tellen Rosé» AOC Obwalden, Weingut Tellen, Kägiswil Cabernet Jura, Blanc de Noir	13.5	8.00
<b>Weisswein</b>	<b>VOL%</b>	<b>1.0dl</b>
«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
<b>Rotwein</b>	<b>VOL%</b>	<b>1.0dl</b>
«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, Quinta de Cottas, Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cão	13.0	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](http://www.tuifelsstei.ch) |

## Menüs | Menu

**Mittagsmenü** | Vorspeise | Hauptgang | Kaffee/Tee 20.50

Lunch menu | starter | main course | coffee/tea

Hauptgang oder kleine Portion | small portion 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 portion 35.50

Vegetarische Variante 43.50

Vegetarian

kleine Portion | small portion 34.40

## Vorspeisen | Starters

Grüner Salat 8.00

Green salad

Tagessalat 9.00

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 23.50

Cured ham with lukewarm asparagus | hollandaise espuma

als Hauptgang | as main course 32.50

## Suppen | Soups

Suppe vom weissen Spargel mit Zitrone | Bärlauch Öl 14.50

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 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"/> 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 | ab 01.01.2024: inkl. 8.1% MwSt

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

## Hauptgänge | Main courses

Blattsalate mit Radieschen   Bärlauch – Zitronette Salad plate with radish   wild garlic - lemonette	18.50
... mit Poulet Brust Streifen ...with chicken breast strips	25.50
... mit Schweizer Rauchlachs ... with Swiss graved salmon	26.50
Ossobuco vom Kalb mit Gremolata   Spargel Risotto   Gegart für 48h Veal knuckle with a Gremolata   Asparagus risotto   Cooked for 48h	39.50
Weiderind - Entrecote   Jus   Kräuterbutter   Fry'n Dip Pommes   Frühlings Gemüse mit Spargel Beef Sirloin on a gravy   herb butter   Fry'n dips potatoes   Spring vegetables with asparagus	47.50
Schweins Bauch an Honigmarinade Sous-vide gegart   Neue Kartoffeln   Spargeln   Hollandaise Pork belly cooked sous-vide on a honey marinade   New potatoes   Asparagus   hollandaise sauce	33.50
Spargel Risotto   Mandeln und Trockenblumen Risotto with asparagus   Almonds and dried flowers kleine Portion   small portion	26.50 21.50
Ravioli gefüllt mit Bärlauch, Bergkräutern, Bergkäse Ingwer und Zitronengras «Casa Farinato»   Hollandaise Zitronen Schaum   Zitronenkaviar Ravioli filled with wild garlic, mountain herbs, mountain cheese ginger and lemon grass "Casa Farinato"   Hollandaise lemon foam   lemon caviar kleine Portion   small portion	26.50 21.50



**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

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](http://www.tuifelsstei.ch) |

## 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
Panna Cotta   Rhabarber Confit   Erdbeere – Rhabarber Coulis Panna cotta   rhubarb confit   strawberry - rhubarb coulis	13.50

## 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

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

Swiss Lachs:

Swiss Alpine Fish AG, Lostalpo GR, Schweiz; Der Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. - The salmon grows up in fresh mountain water without chemicals or antibiotics.

Kalbs Ossobuco

Stammt von der Metzger Holzen in Ennetbürgen. - Comes from the butcher Holzen in Ennetbürgen

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.



**TUIFELSSTEI**

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

Brot: Christen Beck - Fleisch: Metzger Gabriel, Meràt, Caporaso,  
Transgourmet - Käse: «Chäs im Koster» Molki Stans, Transgourmet

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](http://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**

<b>Weisswein Österreich 7.5dl Flaschen</b>	<b>VOL %</b>	<b>7.5dl</b>
«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

<b>Prosecco 7.5dl Flaschen</b>	<b>VOL %</b>	<b>7.5dl</b>
«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

<b>Rosé 7.5dl Flaschen</b>	<b>VOL %</b>	<b>7.5dl</b>
«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](http://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**

<b>Rotwein Schweiz 7.5dl Flasche</b>	<b>VOL%</b>	<b>7.5dl</b>
<p>«Pinot Noir» 2019 Chanton Weine, Visp VS  Pinot Noir  Gesellig. Leibhaftig. Beherzt. Niemals überladen. Strahlend und harmonisch in seiner Struktur. Ein Sonnenbote mit Rasse und Diskretion</p>	14.2	46.50
<p>Humagne rouge 2020 Chanton Weine, Visp VS  Humagne rouge  Robust, wild. Uralte Rebsorte, kommt nur im Wallis vor. Ungestüm in seiner Jugend, Rhabarber, Cassis, Enzian, Pfeffer</p>	13.3	59.50
<p>«Für Freunde» 2020 Ivan Barbic, Vin de Pay Romand  Assemblage Rouge  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.</p>	13.0	41.50
<p>«Les Empereurs» 2020 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</p>	14.0	68.00
<p>«fustoquattro» 2020/2021 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</p>	12.5	52.00

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](http://www.tuifelsstei.ch) |

<b>Rotwein Italien</b>	<b>VOL%</b>	<b>7.5dl</b>
<p>«Campo dei Ciliegi» 2018 Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Latium            Corvina, Rondinella, Croatina            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.</p>	14.0	44.00
<p>«Bisso» 2015 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	45.00
<p>«Talia» Bio 2020 Perricone DOC Sicilia, Tenute Mokarta, Trapani Sizilien            Perricone            Perricone ist eine autochthone <b>Rarität</b> Siziliens. Dunkles, sattes Granatrot.            Die Nase erinnert an süssliche Gewürze, eingelegten Kirschen und feinen Waldbeeren.            Am Gaumen rund, lieblich und mit eleganten samtigen Tanninen.</p>	14.0	46.50
<p>«Indolente» 2022 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>	15.0	47.00
<p>«Campo Prognà» 2017 Valpolicella Superiore DOC, Latium            Corvina, Rondinella, Croatina            «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.</p>	15.0	49.00
<p>«Somiero» di Sammarco 2017, 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 samt süssen Gerbstoffen</p>	15.0	51.50
<p>«Volpolo» 2021, Podere Sapaio Bolgheri DOC, Toscana IT            Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Verdot            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</p>	14.5	65.50



**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 2020 Quinta de Cottas, Douro

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cão

13.0

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

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

  

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

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

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

	<b>3.3 dl</b>	<b>5 dl</b>
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

	<b>VOL. %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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](http://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

	<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 (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

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



## **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

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

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

## Dr Tuifelsschtäi

Höch über Ängelbärg leyd die gross griän Alp Planggä. Ufem Wäg dert anä chundmä am sogenanntä Tuifelschtäi verbey. Ä wälzlichä 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 wälzlichä 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.

