



-LICH WILLKOMMEN IM SCHÄRLIGBAD!

...bad? Es war einmal...

Im Jahre 1764 wurde die Erlaubnis erteilt beim Schärliqbad, einer Eisenquelle, ein Gasthaus zu errichten.

Das einstige Badehäuschen, das bis anfangs des letzten Jahrhunderts benutzt wurde, befand sich hinter dem Gasthaus.

1927 wurde im 1. Stock ein Saal ausgebaut, der jedoch im Jahre 1986 zur Wohnung ausgebaut wurde. Im Gegenzug wurde damals das heutige Säälí angebaut.

Seit 1888 ist das Schärliqbad nun schon in den Händen der Familie Felder. Anfangs 2012 übernahmen wir Geschwister Judith und Hubert den Betrieb, wobei wir auf die tatkräftige Unterstützung der Eltern, der anderen Familienmitglieder und der treuen Mitarbeiter zählen können.

Unsere Philosophie besteht darin, dass Gutes ganz nahe liegt. Deshalb verwenden wir möglichst regionale Produkte und bieten auf unserer Speisekarte hauptsächlich einheimische Spezialitäten an.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen, gemütlichen Aufenthalt, „Xundheit“ und „ä Guätä“!

J. Felder & H. Felder und Team

## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

	½ Port.	1 Port.
Tagessuppe mit Brot		sFr. 7.50
Tagessuppe als Vorspeise		sFr. 5.50
Menü-Salat		sFr. 6.50
Grüner Blattsalat		sFr. 8.00
Gemischter Salat		sFr. 9.00
Alp-Öhi Salat (mit Speckwürfeli, Pilzen, Croutons)		sFr. 10.50
Salatteller		sFr. 16.50
Wurstsalat einfach (mit Käse + sFr. 2.00)		sFr. 11.50
Wurstsalat garniert (mit Käse + sFr. 2.00)		sFr. 17.50
Geräuchertes Bachsaibling-Filet aus der Marbacher Fischzucht Mösli		
1 Stück (à 120-140g) auf Blattsalat (mit gem. Salat +sFr.4.00)		sFr. 20.50
2 Stück (à 120-140g) auf Blattsalat (mit gem. Salat +sFr.4.00)		sFr. 27.50
Schärligteller (hiesiger Käse/Fleisch/Wurst)		sFr. 23.00
Käseteller (hiesige Käseauswahl)		sFr. 22.00
Fleischteller (hiesiges Fleisch/Wurst)		sFr. 22.00
Faustbrot (Schinken/Salami/Käse)		sFr. 6.50

# FLEISCH

	½ Port.	1 Port.
Rinds-Entrecôte Café de Paris		sFr. 28.00
Kalbs-Medaillon an Rahmsauce	sFr. 25.50	sFr. 29.50
Kalbs-Wienerschnitzel	sFr. 24.00	sFr. 28.00
Kalbs-Geschnetzeltes an Rahmsauce	sFr. 23.00	sFr. 27.00
Schweinsrahmschnitzel	sFr. 13.50	sFr. 17.50
Schweins - Cordon bleu		sFr. 21.50
Schweinssteak Café de Paris		sFr. 17.50
Schärligsteak (mit Champignons und Käse)		sFr. 22.00
Pan. Schweinsschnitzel	sFr. 12.00	sFr. 16.00
Schärligschnitzel (gr. pan. Schweinsschnitzel mit Speck)		sFr. 20.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce		sFr. 13.00
Pouletbrüstli Café de Paris		sFr. 17.50
Chicken Nuggets pro Stück		sFr. 1.20
Pouletflügeli pro Stück		sFr. 2.00



Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch!

## BEILAGEN

Pommes frites	sFr. 4.50
Croquetten	sFr. 5.50
Rösti	sFr. 6.50
Kartoffelgratin	sFr. 6.50
Reis	sFr. 5.00
Nüdeli	sFr. 4.50
Gemischter Salat (Fitnesssteller)	sFr. 7.50
Gemüse	sFr. 6.50
Gemüsegarnitur	sFr. 4.00

## FLEISCHLOS

	1 Port.
Portion Pommes frites	sFr. 7.50
Gemüseteller	sFr. 17.50

Regenbogenforellen-Filet (120-140g) aus der Marbacher Fischzucht Mösli

Auf buntem Gemüsebett	1 Stück	sFr. 26.00
	2 Stück	sFr. 31.00
Als Fitnesssteller mit gem. Salat	1 Stück	sFr. 27.00
	2 Stück	sFr. 32.00

## URCHIGES

	1 Port.
Äplerrösti (mit Speck, Schinken, Zwiebeln, Käse)	sFr. 18.50
Äplerrösti (wie oben) mit Spiegelei	sFr. 20.50
Äplermagronen mit Apfel-/Birnenmus	sFr. 18.50
Äplermagronen mit Wursträderli und Apfel-/Birnenmus	sFr. 21.50
Chäässuppe mit Apfel-/Birnenmus	sFr. 18.50

## KINDERTELLER

Bello-Teller	sFr. 9.50
1 pan. Schweinsschnitzel mit Pommes frites	
Bunny-Teller	sFr. 9.50
5 Chicken Nuggets mit Pommes frites	
Goofy Teller	sFr. 9.50
1 Schweins-Rahmschnitzel mit Nüdeli	
+Kids-Gemüse-Beilage	sFr. 2.50

Falls Ihre kleinen Begleiter dasselbe essen möchte wie Sie, bieten wir fast überall Kinderportionen an. Wenden Sie sich bitte an das Service-Personal.

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Johannisberg AOC Valais, Keller zu Grotte</b>				
Charmant fruchtig, mit floraler Note. Passt zu Käse, Fisch oder einfach so!				
sFr.	4.40	8.80	13.20	20.50

<b>Epesses Laveaux AOC, Nauer Weine</b>				
Elegant und harmonisch, passend zu Fisch, Spargeln oder zum Apéro				
sFr.	4.70	9.40	14.10	22.50

<b>Chardonnay AOC Valais, Niklaus Wittwer</b>				
Süffiger Weisswein. Dezent cremig, zart, lieblich im Gaumen mit frischer bekömmlicher Säure. Als Apérowein, zu Weichkäse oder zu Fisch				
sFr.	5.00	10.00	15.00	24.00



<b>Edel-Weiss Hauswein, Nauer Weine Eleganzia</b>	zum Mitnehmen sFr. 25.00			
Assemblage von Sauvignon blanc, Chardonnay, Muscat und Pinot gris. Aromatisch mit einem Hauch von Apfel und Zitronen. Jugendliche Frische, lebendige Säure, weich im Gaumen. Anhaltender Abgang.				
sFr.	5.50		7,5dl sFr.	38.00

<b>Rosellina, Oeil de Perdrix AOC Aargau, Nauer Weine</b>				
Süffiger, etwas lieblicher Roséwein.				
sFr.	5.00		7,5dl sFr.	34.00

<b>Gamay „La Caille“ AOC Vaudois</b>				
Leicht, süffig, fruchtig. Der ideale Begleiter zu Fisch, Geflügel oder Wurst.				
sFr.	4.10	8.20	12.30	19.50

<b>Pinot Noir AOC Valais, Niklaus Wittwer</b>				
Beerig mit intensiver Frucht, Glut und Temperament. Das braucht Fleisch!				
sFr.	4.50	9.00	13.50	21.50

<b>Merlot di Ticino „Runchet“ IGT Tamborini</b>				
Körperbetont mit fruchtigem Waldbeer-Bouquet. Ideal zu Fleisch, Käse, Pasta.				
sFr.	4.40	8.80	13.20	20.50

<b>Dôle von Varen AOC Valais, Keller zur Grotte</b>				
Süffig mit Struktur und Rückgrat. Perfekt zu Wild, Fleisch oder Käse.				
sFr.	4.40	8.80	13.20	20.50



<b>Edel-Rot Hauswein, Nauer Weine Vigoroso</b>	zum Mitnehmen sFr. 25.00			
Assemblage von Zweigelt, Merlot, Malbec und Diolinoir. Aromen von reifen roten und dunklen Beeren, Noten von reifen Kirschen und Cassis. Weiche, reife Tannine runden den Körper ab.				
sFr.	5.50		7,5dl sFr.	38.00

## Vedette Assemblage AOC Valais, Nauer Weine (Teil-Federweisser)

Spiel von Früchte- und Blumenaromen. Süffiger Wein mit etwas Restsüsse aus

Blanc de Pinot noir, Petit Arvine, Heida.

5,0dl sFr. 26.00

## Humagne Rouge «La Collombe» AOC Valais, Niklaus Wittwer

Aromen von Waldbeeren, Zwetschgen und Gewürzen in einem weichen füllenden Körper. Zu rotem Fleisch, speziell zu Wild oder Ziegenkäse vorzüglich.

5,0dl sFr. 29.00

## Cornalin «La Platta» AOC Valais, Niklaus Wittwer

Spezialität mit klaren Aromen von Preiselbeeren, Heidelbeeren, Holunder und Cassis. Der weiche, kompakte Körper passt zu Fleisch, Wild, Pasta oder Käse.

5,0dl sFr. 29.00

## Charisma Assemblage rouge d'Ollon AOC Vaudoise, Jean Vogel

Zu je 1/3 Syrah, Garanoir, Pinot Noir. Breite Aromatik, schmelziger, runder Körper. Perfekt zu Fleisch, Käse, Pasta oder einfach zum Geniessen.

5,0dl sFr. 27.00

## Nauer's Ripazzo Ripasso Cortaillod, AOC Aargau, Nauer Weine

Ripasso wird 2-mal vergoren (2.Mal mit getrockneten Beeren). In der Nase reife, süssliche Früchte. Sehr rund und süffig.

7,5dl sFr. 40.00

## Pinot Noir „La Cretta“ AOC Valais, Niklaus Wittwer

In der Nase rote Beeren, Kirschen, Veilchen; der Körper feingliedrig, elegant. Hervorragend zu Kalbfleisch, Schweinebraten, Bernerplatte oder Raclette.

7,5dl sFr. 39.00

## Gamay cuvée spéciale AOC Valais, Chevalier Bayard

Grosse Ähnlichkeit mit den Weinen der Beaujolais-Villages. Süffig fruchtig mit intensiven Aromen.

Ein echter Allrounder.

7,5dl sFr. 39.00

## Merlot, Cave Biber

Zur Cabernet-Familie gehörend und getragen von geschmeidigen, seidigen Tanninen, verdankt er seinen Erfolg der schönen, dunklen Robe mit violetter Schimmer, seinem weinigen Charakter und seinen Aromen von Waldbeeren und von Schokolade.

7,5dl sFr. 58.00

## 3x3 AOC Valais, Niklaus Wittwer

Assemblage von Merlot, Syrah, Cabernet Franc ausgebaut in Barriques. Ein samtiger Körper mit weichen Tanninen und Düften von schwarzen Kirschen, Waldbeeren, Zwetschgen, Zedernholz, Vanille und Schokolade. Ein harmonischer, verführerischer Wein zu Fleisch, Pastagerichten, Käse oder einfach zum Geniessen.

7,5dl sFr. 59.00

## WARME GETRÄNKE

Kaffee/Espresso crème			sFr. 4.00
Kaffee Espresso doppelt			sFr. 4.90
Kaffee mélange			sFr. 4.70
Schale			sFr. 4.00
Cappuccino/Latte Macchiato			sFr. 4.80

Kaffee Corretto	40 Vol.%	1 cl	sFr. 4.90
Kaffee Baileys	20 Vol.%	3 cl	sFr. 6.00
Kaffee Amaretto	16 Vol.%	3 cl	sFr. 6.00
Kaffee Schärlig	40 Vol.%	3 cl	sFr. 6.00



Kaffee fertig (Kräuter/Zwetschgen/Pflümüli/Halb-Halb/Träsch*)	40/45* Vol.%	3 cl	sFr. 5.00
Kaffee Kirsch fertig	40 Vol.%	3 cl	sFr. 5.20
Kaffee Williams fertig	40 Vol.%	3 cl	sFr. 5.40



## WARME GETRÄNKE

Milch warm/kalt	sFr. 3.20
Ovo/Schoggi	sFr. 4.00
Tee natur/crème	sFr. 4.00
Punsch (Apfel, Waldbeeren, Orange, Rum o. Alk.)	sFr. 4.00

## KALTE GETRÄNKE

Suure Moscht Möhl	4,0 Vol.%	5dl	sFr. 5.40
Suure Moscht Möhl (alkoholfrei)		5dl	sFr. 5.20
Bier Eichhof Lager	4,8 Vol.%	5,8dl	sFr. 5.40
Bier Eichhof alkoholfrei		5dl	sFr. 5.20
Hohgant-Bier	4,8 Vol.%	3,3 dl	sFr. 5.00
Räbloch dunkel	5,0 Vol.%	3,3 dl	sFr. 5.00
Braugold	5,2 Vol.%	3,3dl	sFr. 4.70
Eichhof Retro	4,8 Vol.%	3,3dl	sFr. 4.70
Eichhof Radler	2,0 Vol.%	3,3dl	sFr. 4.70

# KALTE GETRÄNKE

San Bitter	1 dl	sFr. 4.50
Schweppes Tonic	1,9 dl	sFr. 4.50
Rivella blau	3,3 dl	sFr. 4.50
Mineralwasser Henniez	5 dl	sFr. 5.20
Mineralwasser Henniez	1 Liter	sFr. 8.50
Mineral	1,5 Liter	sFr. 10.50

(Natur/Cola/Rivella/Citro/Orange/Eistee/Schorle/Süssmost)

Hahnenwasser (bei Kaffee/Wein inkl.)	1 dl	sFr. 0.50
--------------------------------------	------	-----------

Mineral Offenausschank

(Natur/Cola/Rivella/Citro/Orange/Eistee/Schorle/Süssmost)

1 dl	sFr. 2.70
2 dl	sFr. 3.20
3 dl	sFr. 3.70
5 dl	sFr. 4.70
1 Liter	sFr. 8.50

## APERITIF & SPIRITUOSEN & DIGESTIF

Cynar 17*/Campari 23*/Ramazotti 30*/Martini 15*	4cl	sFr. 6.00*Vol.%
Appenzeller	29Vol.%	4cl sFr. 6.00
Williams	40Vol.%	2cl sFr. 5.00
Marc du Valais	40Vol.%	2cl sFr. 6.00
Marc de Bourgogne	40Vol.%	2cl sFr. 7.00
Grappa Paesanella Ruta	37,5Vol.%	2cl sFr. 6.00
Grappa La Ticinella Barrique	41,5Vol.%	2cl sFr. 7.00
Cognac	40Vol.%	2cl sFr. 7.00
Grand Marnier	40Vol.%	2cl sFr. 7.00
Calvados	40Vol.%	2cl sFr. 7.00
Vielle Prune	30Vol.%	2cl sFr. 6.50
Studer Vielle Prune 42/Poire 36/Pomme 40Vol.%	2cl	sFr. 8.00
Kirsch	40Vol.%	2cl sFr. 4.80
Träsch	45Vol.%	2cl sFr. 4.50
Whisky	40Vol.%	4cl sFr. 7.00
Wodka	40Vol.%	4cl sFr. 7.00
Bacardi	37Vol.%	4cl sFr. 7.00
Baileys	17Vol.%	4cl sFr. 6.00
Malibu	21Vol.%	4cl sFr. 6.00

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer