



-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 Säali angebaut.

Seit 1888 ist das Schärliqbad nun schon in den Händen der Familie Felder. Die Geschwister Judith und Hubert übernahmen anfangs 2012 den Betrieb welcher seit Ende 2020 von Judith und ihrem Mann Ueli Häfliger (Küchen-Chef) mit viel Leidenschaft und Kreativität geführt wird. Familie Häfliger-Felder darf auf die tatkräftige Unterstützung ihrer treuen Mitarbeiter, Familienmitglieder und Eltern zählen.

Ihre Philosophie besteht darin, dass Gutes ganz nahe liegt. Deshalb werden im Schärliqbad möglichst regionale Produkte verarbeitet und auf der Speisekarte sind hauptsächlich einheimische Spezialitäten zu finden.

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

Ihre Gastgeber Familie Häfliger-Felder und Team

Hit-Menü

Tagessuppe



Kleiner grüner Salat



Schweins-Steak hausgemachte Kräuterbutter
oder an Rahmsauce
Pommes frites
Gemüse garnitur

sFr. 29.50



Menü Schärliqbad

Tagessuppe



Alp-Öhi Salat



Cordon Bleu-Medaillon vom Kalb

Pommes frites

Gemüse garnitur



Z' Beschtä vom Wüudä Weschtä

Menü komplett: sFr. 64.00

Nur Hauptspeise: sFr. 40.00

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
Salatteller (grosser gemischter Salat)		sFr. 17.50
Alp-Öhi Salat (mit Speckwürfeli, Pilzen, Croutons)		sFr. 10.50
Alp-Öhi Salat gross		sFr. 15.50
Schärligteller (hiesiger Käse/Fleisch/Wurst)		sFr. 23.00
Faustbrot (Schinken/Salami/Käse)		sFr. 6.50

FLEISCH

	½ Port.	1 Port.
Rinds-Entrecôte hausgemachte Kräuterbutter	sFr.	28.00
Kalbs-Medaillon an Rahmsauce	sFr. 23.00	sFr. 27.00
Kalbs-Wienerschnitzel	sFr. 24.00	sFr. 28.00
Schweins - Cordon bleu		sFr. 21.50
Schweinssteak hausgemachte Kräuterbutter		sFr. 17.50
Schärligsteak (mit Champignons und Käse)		sFr. 22.00
Schärligschnitzel (gr. pan. Schweinsschnitzel mit Speck)		sFr. 20.50
Pouletbrüstli hausgemachte Kräuterbutter		sFr. 17.50
Chicken Nuggets	pro Stück	sFr. 1.20
Pouletflügeli (Wartezeit 30min.)	pro Stück	sFr. 2.00



Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch!

BEILAGEN

Pommes frites	sFr. 5.00
Croquetten	sFr. 6.00
Rösti	sFr. 6.50
Kartoffelgratin	sFr. 6.50
Nüdeli	sFr. 5.00
Gemischter Salat (Fitnesssteller)	sFr. 7.50
Gemüse	sFr. 7.50
Gemüse garnitur	sFr. 5.00

FLEISCHLOS

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

Regenbogenforellen-Filet (120-140g) aus der Fischzucht in Escholzmatt

Auf buntem Gemüsebett	1 Stück	sFr. 27.00
	2 Stück	sFr. 32.00
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 oder ohne Speckwürfeli und	sFr. 18.50
Apfel-/Birnenmus	
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



Johannisberg AOC Valais, Keller zu Grotte

Charmant fruchtig, mit floraler Note. Passt zu Käse, Fisch oder einfach so!

sFr. 4.40 8.80 13.20 20.50

Epresses Laveaux AOC, Nauer Weine

Elegant und harmonisch, passend zu Fisch, Spargeln oder zum Apéro

sFr. 4.70 9.40 14.10 22.50



Chardonnay AOC Valais, Niklaus Wittwer

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



Edel-Weiss Hauswein, Nauer Weine Eleganzia 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

Rosellina, Oeil de Perdrix AOC Aargau, Nauer Weine

Süffiger, etwas lieblicher Roséwein.

sFr. 5.00 7,5dl sFr. 34.00

Gamay „La Caille“ AOC Vaudois

Leicht, süffig, fruchtig. Der ideale Begleiter zu Fisch, Geflügel oder Wurst.

sFr. 4.10 8.20 12.30 19.50



Dôle von Varen AOC Valais, Keller zur Grotte

Süffig mit Struktur und Rückgrat. Perfekt zu Wild, Fleisch oder Käse.

sFr. 4.40 8.80 13.20 20.50

Merlot di Ticino „Runchet“ IGT Tamborini

Körperbetont mit fruchtigem Waldbeer-Bouquet. Ideal zu Fleisch, Käse, Pasta.

sFr. 4.40 8.80 13.20 20.50



Edel-Rot Hauswein, Nauer Weine Vigoroso zum Mitnehmen sFr. 25.00

Assemblage von Zweigelt, Diolinoir, Malbec und Cortaillod. 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

Garanoir, AOC Aargau, Nauer Weine

Schweizer Züchtung: Garanoir (Gamay x Reichensteiner) ausgebaut im Eichenfass. Der Garanoir zeigt eine dunkle Farbe und besticht durch einen samtigen, runden Körper.

7,5dl sFr. 39.00

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

La Mondeuse Noire Yvorne Rouge AOC Chablais, Charly Blanc & Flis

Alte Rebsorte auch «Grosse Syrah». Rassig, ausgewogene Kombination von Fruchtiger und würziger Note. im Holzfass ausgebaut, im Gaumen sehr fein mit präsenten Tanninen.

7,5dl sFr. 39.00

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

Merlot, Cave Biber

Zur Cabernet-Familie gehörend und getragen von geschmeidigen, seidigen Tanninen, verdankt er seinen Erfolg der schönen, dunklen Robe mit violettem 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.

7,5dl sFr. 59.00

WARME GETRÄNKE

Kaffee/Espresso crème	sFr. 4.00
Espresso doppelt	sFr. 5.00
Kaffee mélange	sFr. 4.80
Schale	sFr. 4.00
Cappuccino/Latte Macchiato	sFr. 4.80
Milch warm/kalt	sFr. 3.00
Ovo/Schoggi	sFr. 4.00
Tee natur/crème	sFr. 4.00
Punsch (Waldbeere)	sFr. 4.00

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



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

KALTE GETRÄNKE

Suure Moscht Möhl (Naturtrüb)	4,0 Vol.%	5dl	sFr. 5.40
Suure Moscht Möhl (alkoholfrei)		5dl	sFr. 5.20
Bier Eichhof Lager	4,8 Vol.%	5,8dl	sFr. 5.50
Leermond alkoholfrei		3,3dl	sFr. 4.50
Räbloch dunkel	5,0 Vol.%	3,3dl	sFr. 5.00
Ingwer Bier	2,4 Vol.%	3,3dl	sFr. 5.00
Weizen	5,2 Vol. %	5dl	sFr. 6.00

OFFEN BIER Appenzeller Quöllfrisch 4,8 Vol.%

Ängeli		1dl	sFr. 2.50
Herrgöttli		2dl	sFr. 3.00
Stange		3dl	sFr. 4.00
Chübel		5dl	sFr. 5.00
Mass		1 Liter	sFr. 10.00

KALTE GETRÄNKE

Edelwasser (Schärliqbad Quellwasser aufbereitet)	1 dl	sFr. 1.00
	2 dl	sFr. 2.00
	3 dl	sFr. 3.00
	5 dl	sFr. 4.00
	1 Liter	sFr. 6.00

San Bitter	1 dl	sFr. 4.50
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	2 dl	sFr. 4.50
Rivella blau	3,3 dl	sFr. 4.50

Mineral Offenausschank

(Rivella/Citro/Sinalco/Hilfere-Chrütli-Eistee/ Grapefruit/Schorle/Cola/Cola Zero)	1 dl	sFr. 2.50
	2dl	sFr. 3.00
	3dl	sFr. 4.00
	5dl	sFr. 5.00
	1 Liter	sFr. 8.50
	1,5 Liter	sFr.10.50

APERITIF & SPIRITUOSEN & DIGESTIF

Cynar 17*/Campari 23*/Martini 15*	*Vol.%	4cl	sFr. 6.00
Appenzeller	29Vol.%	4cl	sFr. 6.00
Williams	40Vol.%	2cl	sFr. 5.00
Marc du Valais	40Vol.%	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*	Vol.%	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
Baileys	17Vol%	4cl	sFr. 6.00
Theresli (Gin + Tonic)	37,5%	2cl	sFr. 6.00

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer