

# ♥-lich willkommen im Schärliqbad!

1764 wurde das Restaurant Schärliqbad beim Kurbad Schärliq (Eisenquelle) erbaut

1888 kam es in die Hände der Familie Felder

1910 wurde das Bad geschlossen

1986 übernahmen Hans & Agi Felder-Unternährer das Restaurant von den Eltern

2012 übergaben sie das Restaurant ihren Kindern Judith & Hubert

2020 heirateten Ueli & Judith und führen nun den Betrieb mit viel Leidenschaft weiter.

Die Familie Häfliger-Felder darf auf die tatkräftige Unterstützung ihrer treuen Mitarbeiter, Familienmitglieder und Eltern zählen.

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

Ihre Gastgeber Familie Häfliger-Felder und Team

## Schärliqbad zum Mitnehmen:

Genusstaler 50.00



Salatsauce 5.50



Hauswein 25.00



Hilfere Chrütli-Tee 7.00



Postkarten & Spruchkarten

Gratis zum Mitnehmen!

## Vorspeisen

---

Tagessuppe mit Brot	Fr.	10.50
Tagessuppe als Vorspeise	Fr.	6.50
Menü-Salat	Fr.	6.50
Grüner Blattsalat	Fr.	8.00
Kleiner Gemischter Salat	Fr.	10.50
Salatteller (grosser gemischter Salat)	Fr.	20.00
Hausgemachte Reh-Trockenwurst mit Brot	Fr.	18.00

## Snacks

---

Chicken Nuggets	Stück	Fr.	2.00
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter		Fr.	19.00
Pommes frites Beilage		Fr.	6.00
Portion Pommes frites		Fr.	9.00



Wir verwenden nur Schweizer Fleisch!

# Feines vom Hirsch

Wir beziehen unser Wild nur aus den umliegenden Revieren.

	½ Port.	1 Port.
<b>Jägersalat</b> Grüner Blattsalat mit Pilzen, Speckwürfeli und Croutons		Fr. 10.50
<b>Hirschpfeffer</b>		
einfach mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli.	Fr. 26.00	Fr. 30.00
garniert mit all unseren feinen Wildbeilagen	Fr. 30.00	Fr. 34.00
<b>Hirschschnitzel</b> Mit einer feinen Wildrahmsauce nappiert, garniert mit herbstlichen Früchten und Gemüse, dazu unsere hausgemachten Spätzli.	Fr. 38.00	Fr. 42.00
<b>Hirsch-Geschnetzeltes</b> Zartes, geschnittenes Fleisch aus den Edelstücken vom Hirsch an einer gluschtigen Sauce, garniert mit herbstlichem Gemüse und Früchten. Dazu gibt es Spätzli.	Fr. 38.00	Fr. 42.00
<b>Hirsch-Entrecôte</b> Grilliert, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse und Früchte der Saison und knusprigen Kartoffel-Croquetten		Fr. 48.00
<b>Herbstlicher Vegi-Teller</b> Unsere feinen, hausgemachten Wildbeilagen garniert mit Früchten. Dazu servieren wir Rahmsauce.		Fr. 28.00
<b>Merlot, Aagne AOC Schaffhausen</b>	7,5dl	Fr. 58.00
<b>Cornalin «Sélection»</b>	5dl	Fr. 29.00



# Hit-Menü

Tagessuppe

oder

Kleiner grüner Salat



Schweins-Steak hausgemachte Kräuterbutter

oder an Rahmsauce

Pommes frites

Gemüse garnitur

Fr. 29.50



## Menü Schärliqbad

Tagessuppe



Alp-Öhi Salat



Cordon Bleu-Medaillon vom Kalb

Pommes frites

Gemüse garnitur



Z' Beschtä vom Wüudä Weschtä

Menü komplett: Fr. 69.00

Nur Hauptspeise: Fr. 45.00

## Kinderteller

---

Bello-Teller 1 paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	Fr.	12.00
Bunny-Teller 5 Chicken Nuggets mit Pommes frites	Fr.	12.00
Goofy Teller 1 Schweins-Rahmschnitzel mit Nüdeli	Fr.	12.00
+Kids-Gemüse-Beilage	Fr.	5.00

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

Bei Fragen zu Allergenen oder bei  
Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte  
an unsere Mitarbeitenden.

## Aperitif & Spirituosen & Digestif

---

Lissy (Goldmelissen-Sirup, Rosé-Wein, Mineral)		2 dl	Fr.	7.00
Lissy alkoholfrei (Goldmelissen-Sirup, Mineral)		2 dl	Fr.	5.00
Hugo (Holunderblüten-Sirup, Weisswein, Mineral, Minze)		2 dl	Fr.	9.00
Hugo alkoholfrei (Holunderblüten-Sirup, Mineral)		2 dl	Fr.	5.00
Aperol (Spritz mit Weisswein, Mineral oder mit Bitter Lemon)		2 dl	Fr.	9.00
Theresli (Gin +Tonic)	37.5 Vol.%	2 cl	Fr.	6.00
Cynar	17 Vol.%	4 cl	Fr.	6.00
Campari	23 Vol.%	4 cl	Fr.	6.00
Martini	15 Vol.%	4 cl	Fr.	6.00
Weisflog	20 Vol.%	4 cl	Fr.	6.00
Berliner Luft	18 Vol.%	4 cl	Fr.	6.00
Gin	37.5 Vol.%	4 cl	Fr.	6.00
+ Zusatz Mineral / Jus / Tonic		1 dl	Fr.	2.00
Äntebüsi	30 Vol.%	4 cl	Fr.	6.00
Appenzeller	29 Vol.%	4 cl	Fr.	6.00
Baileys	17 Vol.%	4 cl	Fr.	6.00
Williams	40 Vol.%	2 cl	Fr.	5.00
Grappa Cru Riserva Paesanella	41 Vol.%	2 cl	Fr.	7.00
Vieille Prune	30 Vol.%	2 cl	Fr.	6.50
Studer Vieille Prune	42 Vol.%	2 cl	Fr.	8.00
Studer Vieille Poire	36 Vol.%	2 cl	Fr.	8.00

Weiss-Weine offen 1 dl

---

### Johannisberg AOC Valais, Keller zu Grotte

Charmant fruchtig, mit floraler Note. Passt zu Käse, Fisch oder einfach so! Fr. 5.50

### Epresses Laveaux AOC, Nauer Weine

Elegant und harmonisch, passend zu Fisch, Spargeln oder zum Apéro Fr. 5.50

### Chardonnay AOC Valais, Niklaus Wittwer

Süffiger Weisswein. Dezent cremig, zart, lieblich im Gaumen mit frischer bekömmlicher Säure. Als Apérowein, zu Weichkäse oder zu Fisch Fr. 5.50

### Edel-Weiss Hauswein, Nauer Weine Eleganzia

Assemblage von Sauvignon blanc, Chardonnay, Muscat und Pinot gris. Aromatisch mit einem Hauch von Apfel und Zitronen. Jugentliche Frische, lebendige Säure, weich im Gaumen. Anhaltender Abgang. Fr. 6.00  
7,5 dl Fr. 41.00

Rot-Weine offen 1 dl

---

### Rosellina, Oeil de Perdrix AOC Aargau, Nauer Weine

Süffiger, etwas lieblicher Roséwein. Fr. 6.00  
7,5 dl Fr. 41.00

### Dôle von Varen AOC Valais, Keller zur Grotte

Süffig mit Struktur und Rückgrat. Perfekt zu Wild, Fleisch oder Käse. Fr. 5.50

### Merlot di Ticino „Runchet“ IGT Tamborini

Körperbetont mit fruchtigem Waldbeer-Bouquet. Ideal zu Fleisch, Käse, Pasta. Fr. 5.50

### Edel-Rot Hauswein, Nauer Weine Vigoroso

Assemblage von Zweigelt, Diolinoir, Cortailod und Regent. Aromen von reifen roten und dunklen Beeren, Noten von reifen Kirschen und Cassis. Weiche, reife Tannine runden den Körper ab. Fr. 6.00  
7,5 dl Fr. 41.00



**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.

Fr. 29.00

**Cornalin «Sélection» AOC Valais, Riem, Daepf & Co. Kiesen**

Spezialität mit fruchtiger Aromatik von Beeren und Kirschen. Der weiche, samtige,  
kompakte Körper passt zu Fleisch, Wild, Pasta oder Käse.

Fr. 29.00

**Pinot Noir Spätlese Barrique Malans AOC Graubünden, Von Salis**

Der sanfte und dennoch strukturreiche Rotwein aus Pinot Noir-Trauben des "Schweizer Burgunds"  
passt hervorragend zu leichten Fleischgerichten und regionaler Küche.

Fr. 29.00

---

**Flaschenweine**

7,5 dl

**Pinot Noir, Brunner Weinmanufaktur, Eich Luzern**

Feines Bouquet nach Himbeeren unterlegt mit Zwetschgennote. Viel Schmelz am Gaumen,  
samtweiche Tannine und intensive Fruchtfülle.

Fr. 42.00

**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.

Fr. 42.00

**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.

Fr. 42.00

**Nauer's Ripazzo Ripasso Cortailod, AOC Aargau, Nauer Weine**

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

Fr. 43.00

**Merlot, Aagne AOC Schaffhausen**

In der Nase ein Duft von Kirschen, Cassis sowie würzig, pfeffrige Noten und Röstaromen.  
Im Gaumen gehaltvoll und vielschichtig. Der Barriqueausbau macht den Wein elegant.

Fr. 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.

Fr. 62.00

**Nebbiolo IGT Ticino, Trapletti**

Die Nebbiolo Trauben werden traditionell gekeltert und 24-30 Monate im Eichenfass gereift.  
Dies ergibt einen vollmundigen, körperreichen Wein.

Fr. 88.00

## Warme Getränke

---

Kaffee/Espresso crème			Fr.	4.30
Espresso doppelt			Fr.	5.20
Kaffee mélange			Fr.	4.80
Schale			Fr.	4.30
Cappuccino/Latte Macchiato			Fr.	4.80
Milch warm/kalt			Fr.	3.50
Ovo/Schoggi			Fr.	4.30
Tee natur/crème			Fr.	4.30
Punsch (Waldbeere)			Fr.	4.30

Kaffee Corretto	40 Vol.%	1 cl	Fr.	5.20
Kaffee Baileys	20 Vol.%	3 cl	Fr.	6.00
Kaffee Amaretto	16 Vol.%	3 cl	Fr.	6.00
Kaffee Schärli	40 Vol.%	3 cl	Fr.	6.00



Kaffee fertig	40 / 45* Vol.%	3 cl	Fr.	5.50
(Chrüter / Zwetschgen / Theilersbirne* / Halb-Halb / Kirsch / Träsch*)				

Kaffee Williams fertig	40 Vol.%	3 cl	Fr.	5.70
------------------------	----------	------	-----	------

## Kalte Getränke

---

Suure Moscht Möhl (Naturtrüb)	4.0 Vol.%	5 dl	Fr.	5.80
Suure Moscht Möhl (alkoholfrei)		5 dl	Fr.	5.40
Bier Eichhof Lager	4.8 Vol.%	5,8 dl	Fr.	5.80
Quöllfrisch dunkel	5.2 Vol.%	3,3 dl	Fr.	5.00
Leermond alkoholfrei		3,3 dl	Fr.	4.80
Ingwer Bier	2.4 Vol.%	3,3 dl	Fr.	5.00
Weizen	5.2 Vol. %	5 dl	Fr.	6.00
Weizen alkoholfrei		5 dl	Fr.	5.80

## Offen Bier – Appenzeller Quöllfrisch 4,8 Vol.%

---

Ängeli		1 dl	Fr.	2.50
Herrgöttli		2 dl	Fr.	3.30
Stange		3 dl	Fr.	4.40
Chübel		5 dl	Fr.	5.50
Mass		1 Liter	Fr.	9.00

## Kalte Getränke

---

Edelwasser (aufbereitetes Schärliqbad Quellwasser)	1 dl	Fr.	1.00
	2 dl	Fr.	2.00
	3 dl	Fr.	3.00
	5 dl	Fr.	4.00
	1 Liter	Fr.	6.00
San Bitter	1 dl	Fr.	4.50
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	2 dl	Fr.	4.50
Orangenjuz	2 dl	Fr.	4.00
	1 Liter	Fr.	9.00
Rivella blau	3,3 dl	Fr.	4.50
Mineral Offenausschank			
(Rivella / Citro / Sinalco / Hilfere-Chrütli-Eistee /	1 dl	Fr.	2.50
Grapefruit / Schorle / Cola / Cola Zero)	2 dl	Fr.	3.00
	3 dl	Fr.	4.00
	5 dl	Fr.	5.00
	1 Liter	Fr.	8.50
	1.5 Liter	Fr.	10.50

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer