

♥ -lich willkommen im Schärligbad!

1764 wurde das Restaurant Schärligbad beim Kurbad Schärlig (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

Schärligbad zum Mitnehmen:

Genusstaler 50.00



Hilfere Chrütli-Tee 7.00



Salatsauce 5.50



Hauswein 25.00



Rehtrockenwurst	1 Paar	10.00
Rehbratwurst	1 Paar	7.50

Hit-Menü

Tagessuppe

oder

Kleiner grüner Salat



Schweins-Steak mit hausgemachter Kräuterbutter

oder an Rahmsauce

Pommes frites

Gemüse garnitur

Fr. 33.00



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

Vorspeisen & Kleinigkeiten

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
Alp-Öhi Salat (mit Speckwürfeli, Pilzen, Croutons)	Fr.	10.50
Alp-Öhi Salat gross	Fr.	15.50
Schärligteller (hiesiger Käse/Fleisch/Wurst)	Fr.	23.00

Urchiges & Fleischloses

Äplerrösti (mit Speck, Schinken, Zwiebeln, Käse) mit Ei +2.00	Fr.	22.00
Äplermagronen mit oder ohne Speckwürfeli und Apfelmus	Fr.	22.00
Chäässuppe mit Apfelmus	Fr.	22.00
Gemüseteller	Fr.	20.00

Fisch

Regenbogenforellen-Filet (120-140g) aus der Fischzucht in Escholz matt
Auf buntem Gemüsebett oder als Fitnessteller mit gemischtem Salat

1 Stück	Fr.	29.00
2 Stück	Fr.	35.00

Fleisch

Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr.	32.00
Kalbs-Medaillon an Rahmsauce	Fr.	35.00
Kalbsschnitzel paniert	Fr.	34.00
Pouletbrüstli mit hausgemachter Kräuterbutter 1 Stück	Fr.	16.00
2 Stück	Fr.	21.00
Schweins - Cordon bleu	Fr.	25.00
Schärligsteak (mit Champignons und Käse überbacken)	Fr.	25.00
Schärligschnitzel (grosser paniertes Schweinsschnitzel mit Speck)	Fr.	25.00
Reduktion für eine kleine Portion jeweils	Fr.	- 4.00

Beilagen

Fitnesssteller (Gemüse oder Salat)	Fr.	9.00
Nüdeli	Fr.	6.00
Pommes frites	Fr.	6.00
Gemüsegar nitur	Fr.	7.00
Croquetten	Fr.	7.00
Rösti	Fr.	9.00
Kartoffelgratin	Fr.	9.00



Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Fisch!

Kinderteller

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

Epesses 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. Jugendliche 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, Daepp & 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 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.

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.	4.60
Espresso doppelt	Fr.	5.50
Kaffee mélange	Fr.	5.10
Schale	Fr.	4.60
Cappuccino/Latte Macchiato	Fr.	5.10
Milch warm/kalt	Fr.	3.80
Ovo/Schoggi	Fr.	4.60
Tee natur/crème	Fr.	4.60
Punsch (Waldbeere)	Fr.	4.60

Kaffee Corretto	40 Vol.%	1 cl	Fr.	5.50
Kaffee Baileys	20 Vol.%	3 cl	Fr.	7.00
Kaffee Amaretto	16 Vol.%	3 cl	Fr.	7.00
Kaffee Schärli	40 Vol.%	3 cl	Fr.	7.00



Kaffee fertig	40 / 45* Vol.%	3 cl	Fr.	5.80
---------------	----------------	------	-----	------

(Chrüter / Zwetschgen / Theilersbirne* / Halb-Halb / Kirsch / Träsch*/ Williams)

Kalte Getränke

Suure Moscht Möhl (Naturtrüb)	4.0 Vol. %	5 dl	Fr.	6.10
Suure Moscht Möhl (alkoholfrei)		5 dl	Fr.	6.10
Original Orangenmost		5 dl	Fr.	6.10
Bier Eichhof Lager	4.8 Vol. %	5,8 dl	Fr.	6.10
Quöllfrisch dunkel	5.2 Vol. %	3,3 dl	Fr.	5.50
Leermund alkoholfrei		3,3 dl	Fr.	5.50
Ingwer Bier alkoholfrei		3,3 dl	Fr.	5.50
Weizen	5.2 Vol. %	5 dl	Fr.	7.00
Weizen alkoholfrei		5 dl	Fr.	7.00

Offen Bier – Appenzeller Quöllfrisch 4,8 Vol. %

Herrgöttli	2 dl	Fr.	3.60
Stange/Becher	3 dl	Fr.	4.90
Chübel	5 dl	Fr.	6.00
Mass	1 Liter	Fr.	11.50

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.	5.00
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	2 dl	Fr.	5.00
Orangenjus	2 dl	Fr.	5.00
	1 Liter	Fr.	12.00
Rivella blau	3,3 dl	Fr.	5.00
Coca Cola Zero	3,3 dl	Fr.	5.00
Mineral Offenausschank			
(Rivella / Citro / Sinalco / Hilfere-Chrütli-Eistee /	1 dl	Fr.	2.50
Grapefruit / Schorle / Coca Cola)	2 dl	Fr.	3.00
	3 dl	Fr.	4.00
	5 dl	Fr.	5.00
	1 Liter	Fr.	9.00
	1.5 Liter	Fr.	13.00

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer