



Speisekarte

Grüezi Mitenand

Hohe Kochkunst, gemütliches Ambiente und herzliche Gastfreundschaft sind die prägenden Elemente in dieser warmen Stube.

Unser Küchenteam stimmt saisonale Zutaten und heimische Produkte mit viel Fingerspitzengefühl aufeinander ab.

Im wunderbaren Säali vereinen sich die über 100-jährige Geschichte des Hotel Restaurant Hammer mit zeitgenössischer Küche, Kreativität und Eigenthaler Charme.

Schön, dass Sie da sind.

Christian Longatti und das Hammer Team





Moscow Mule		CHF
Wodka, Limone, Ginger Bier		15
Gin Tonic		
Gin, Tonic Wasser		15
Cuba Libre		
Rum, Coca Cola, Limone		12
Daiquiri		
Rum, Limone		15
Caipirinha		
Cachaca, Limone, brauner Zucker		15
Mojito		
Rum, Soda, Limone, brauner Zucker		15
Cosmopolitan		
Cointreau, Wodka, Cranberry-Saft, Limone		15
Aperol Spritz		
Aperol, Prosecco, Soda		12
Hugo		
Prosecco, Holunderblüthen-Sirup, Soda		12
Offenweine zum Apéro <small>pro dl</small>		
Hammer Glühwein		7
Eigenthaler Hochzeit <small>Prosecco & Holunderbeeren</small>		9
Prosecco Sergio Mionetto		7
Heida Visperterminen AOC 2017		9
Pralis Vino varietale d'Italia 2018		6
CÔTE MAS ROSÉ AURORE 2019		6
PAES N°1 Trauben, Äpfel, Hopfen Holunderblüte	33cl	9
PAES N°2 Rosé Aronia-Beeren, Trauben, Äpfel	33cl	9

COCKTAILS | APÉRO

Bunter Blattsalat mit Kräutern und Hausvinaigrette 

8 CHF

Salatüberraschung in der Schüssel zum Teilen 

Blattsalate und saisonale Produkte

11 CHF (pro Person)

Hammer Rinds-Tatar

Scharf oder mild mit Toast und Butter

24 CHF / 36 CHF

Bündner Gerstensuppe mit geräuchertem Speck

und Schnittlauch in der Jäger-Brottasse serviert

17 CHF / 11 CHF in der Tasse

Chäs-Spätzli mit Eigenthaler Spiegelei Bauernhof H & M Ziegler 

Mit gerösteten Zwiebeln

22 CHF / 26 CHF

Würzige Schweins-Bratwurst Salsiccia Toscana Metzgerei Matter Kriens

Mit Senf-Jus, knusprigem Speck, Rösti-Pastetli und Markt-Gemüse

29 CHF

Knuspriges Fischfilet vom Eigenthal Fischzucht Josef Burri

Im luftigen Bierteig gebackener Saibling mit Salat, Pommes frites und Sauce Tartar

34 CHF



Winter Hammer Salat

Grillierter Ziegenkäse mit gebackener Rande, Brombeeren, Pinienkernen und Haus-Vinaigrette

22 CHF

Rollgersten-Randen Risotto

Mit Parmesan-Spänen und Olivenöl

26 CHF / 31 CHF

Rindsfilet ^{CH} vom «Hammer»-Grill mit Senf-Rotwein-Jus

Pommes frites und Markt-Gemüse

48 CHF

Hammer Cordon bleu ^{CH}

Vom Schwein mit Hinterschinken und Raclette-Käse, knusprigem Speck, Gemüse und Pommes frites

36 CHF

Konfierte Entenschenkel ^{Frankreich} mit Butter-Cassis-Sauce

Mit Kaletten, grillierten Randen und Rollgersten-Risotto

39 CHF

Gebratene Seezunge ^{Nord-Atlantik} Beurre Noisette

Mit Kapern-Sauce und Kaletten

52 CHF

Geniessen Sie ein original Schweizer Fondue oder Raclette – in urchiger Atmosphäre am Kachelofen, oder auf der Terrasse.

Hammer Fondue Classic oder 3-Gang-Menu

pro Person 27 CHF / 46 CHF 3-Gang-Menu

Vorspeise

Fleisch Plättli

Hauptgang

Fondue serviert mit saisonalen Früchten, Essiggurken, Silberzwiebeln, rustikalem Brot und Kartoffeln

Dessert

Apfelküchlein mit Vanillesauce und Nidle

Winter Menu



Jungle-Schnippo

Poulet-Schnitzel mit Pommes frites

16 CHF

Pasta Pomodoro 

Mit geriebenem Käse

14 CHF

Chicken Nuggets

Mit Pommes frites

15 CHF

Portion Pommes frites

9 CHF

Für die chline Gäsch



Soufflé au Chocolate

Mit Zimt-Glace und Nidle

12 CHF

Warmer Pistazienkuchen

Mit Glace und Nidle

11 CHF

Tageskuchen und Wähen

Wir beraten Sie gerne

9 CHF

Coupe Dänemark

Mit Vanille Glace und Schokoladensauce

12 CHF / 9 CHF

Bananen Split

Vanilleglace, Bananenglace, Schokoladensauce

12 CHF / 9 CHF

Eiskaffee

Mocca Glace mit Espresso

12 CHF / 9 CHF

Coupe Sennä Bueb

Vanilleglace, Haselnussglace und Appenzeller Rahmlikör

14 CHF / 10 CHF

Coupe Alpöhi

Yoghurtglace mit Naturjoghurt und Alpenkräuter

11 CHF / 8 CHF

Coupe Hot Berry

Vanille Glace mit heissen Beeren

11 CHF / 8 CHF

Sorbet Zwetschge

Mit Vieille Prune

14 CHF / 10 CHF

Dessert



Glacé

Chocolatglacé
Vanilleglacé
Erdbeerglacé
Moccaglacé
Caramelglacé
Bananenglacé
Haselnussglacé
Joghurtglacé
Säntis Malt Whiskey Glacé
Pistazienglacé
Zimtglacé

3.5 CHF pro Kugel

Sorbet

Zwetschgensorbet
Aprikosensorbet

3.5 CHF pro Kugel

Dino Tasse

Vanille-Glacé mit Schokoladensauce in der Sammeltasse
6.5 CHF

Twitty

Panna-Glacé in der Spielfigur
5.5 CHF

Wonderbibi

Stracciatella-Glacé mit Überraschung
5.5 CHF

Glacé & Sorbet



La Tavolata

Den Tisch gedeckt mit dem Sonntagsgeschirr, servieren wir Ihnen und Ihren Liebsten **auf Vorbestellung** tischweise unser Tavolata Menu mit Kreationen zum selber schöpfen und geniessen.

Bouillon

Mit Flädli

.....

Zarter Kalbsbraten

Mit Sauce Calvados, Bratkartoffeln und Gemüse

.....

Apfelkuchlein mit Vanillesauce
Meringue und Nidle

64 CHF



Rind

Schweiz / USA

Kalb

Schweiz

Ente

Frankreich

Schwein

Schweiz

Lamm

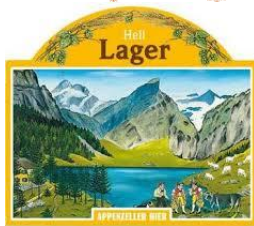
Neuseeland / Irland / Schweiz

Poulet

Schweiz / Brasilien

Fisch

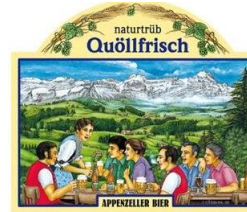
Schweiz / Nord-Ost-Atlantik FAO-Gebiet Nr. 27



Lager Hell

Vollmundig, frisch-fruchtig,
 hefebetont

20 cl - 30 cl - 50 cl -
 100 cl - Offenausschank



Naturtrüb

Vollmundig,
 mild-würzig

33 cl -
 Bügelflasche



Schwarzer Kristall

Vollmundig, Röstaromen
 (Kaffee), leicht melassig,
 Lakritze

33 cl - Flasche



Weizenbier

Bananen-
 Nelkenaroma
 (hefig),
 würzig,
 frisch-fruchtig

50 cl



Ginger Beer

Aromatisch, Ingwergeschmack

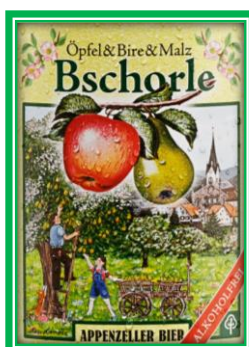
33cl - Flasche



**Alkoholfrei
 Sonnwendig**

Malzig,
 süsslich,
 leicht,
 alkoholfrei

50cl - Flasche



Bschorle

Frisch und fruchtig, alkoholfrei

33cl - Flasche



	CL	CHF
Mineral		
Rivella Blau Rivella Rot	33	5
Coca Cola Coca Cola Zero	33	5
Appenzeller Bschorle	33	5.50
Apfelschorle Ramseier	33	5
Suure Moscht Ramseier klar	49	6
Suure Moscht Ramseier trüb	49	6
Suure Moscht Ramseier Alkoholfrei	49	6
Tröpfel PAES N°1 Trauben, Äpfel, Hopfen Holunderblüte	33	9
Tröpfel PAES N°2 Rosé Aronia-Beeren, Trauben, Äpfel	33	9
Sauser Rimuss	49	7
Schweppes Tonic Bitter Lemon	20	5
Huus-Tee von Ramseier	30	5
Huus-Tee von Ramseier	50	7
Elmer Citro	33	5
Beckenrieder Orangenmost	30	4
Beckenrieder Orangenmost	50	6
Orangensaft	20	5
Tomatensaft Michel	20	5
Quellwasser Nature	30	3.50
Quellwasser Nature	50	5
Quellwasser Nature	100	8
Quellwasser mit Kohlensäure	30	3.50
Quellwasser mit Kohlensäure	50	5
Quellwasser mit Kohlensäure	100	8
«Appenzäller Bier»		
Herrgöttli Quöllfrisch Lager hell	20	3
Stange Quöllfrisch Lager hell	30	4.50
Chöbu Quöllfrisch Lager hell	50	7
Mass Quöllfrisch Lager hell	100	14
Quöllfrisch Naturtrüb	33	5
Sonnwendig ohne Alkohol	50	6
Schwarzer Kristall	33	5
Weizenbier	50	6
«Kaffee & Tee»		
Kaffee Crème Espresso		4.50
Doppelter Espresso		5.50
Schale		4.50
Cappuccino		5
Latte Macchiato		5
Teeauswahl		5