

Getränke- und Speisekarte



**Andy Ott und das Hütten-Team freuen sich über
Deinen Besuch bei uns**

SEKTION UTO
S.A.C.

Zum Trinkä....

Mineral

> Knutwiler Mineralwasser mit Gas	1.5 l	CHF 10.00
> Spannortwasser ohne Gas	Glas	CHF 3.00
(Gerne darfst du uns dein Glas oder deinen Krug zum Nachfüllen ans Buffet bringen)	Krug	CHF 6.00
> Spannortwasser mit Gas	Glas	CHF 4.00
(gesprudelt vor Ort mit Sodastream)	Krug	CHF 8.00
> Rivella rot, Elmer Citro, Coca Cola,	0.3 l	CHF 4.00
Ramseier Apfelschorle, Stanser Orangenmost,	0.5 l	CHF 6.00
hausgemachter Sirup nach Angebot	1.5 l	CHF 12.00
> Mineralwasser zum Mitnehmen	Pet 0.5 l	CHF 5.00
Coca Cola, Apfelschorle, Mineral mit Gas		

Most

> Möhl Apfelwein trüb	alc. 4.2 vol.	0.5 l	CHF 7.00
> Möhl Apfelwein trüb	alkoholfrei	0.5 l	CHF 7.00

Saft vom Fass ist bodenständiger Trinkgenuss für alle, die das Besondere schätzen

Bier

> Stiär Biär «äs Panasch»	alc. 2.5 vol.	0.33 l	CHF 5.00
> Stiär Biär «äs Hells»	alc. 5.0 vol.	0.33 l	CHF 5.00
> Stiär Biär «äs Sportlichs»	alkoholfrei	0.33 l	CHF 5.00

Gebraut mit kristallklarem Wasser aus den Urner Bergen von der Urner Kleinbrauerei Stiär Biär AG in Altdorf

> Appenzeller Quöllfrisch trüb	alc. 4.8 vol.	0.5 l	CHF 7.00
--------------------------------	---------------	-------	----------

Das aussergewöhnlich fruchtige Bier der Appenzeller Brauerei Locher AG

> Appenzeller Weizenbier	alc. 5.2 vol.	0.5 l	CHF 7.00
--------------------------	---------------	-------	----------

Fruchtig frisch, mit einem feinen Malzaroma und einer angenehmen Hefenote

Kaffee

- | | |
|---|----------|
| > Kaffee Crème / mit Milch | CHF 4.00 |
| ▶ wenn Sie uns die Tasse ans Buffet bringen,
füllen wir diese gerne nach | CHF 2.50 |

Kaffee mit Schnaps

- | | |
|--|---------------|
| > Kaffee Lutz im Glas | CHF 6.00 |
| <i>3 cl, 42% Vol. Chrüter, Kirsch, Trester, Zwetschgen</i> | |
| > Munggenkaffee | CHF 8.00 |
| <i>Amaretto und Whisky mit Schlagrahm</i> | |
| > Holdrio 3 cl, 43%-45% Vol | Glas CHF 6.00 |

Tee / Punsch

- | | | |
|--|-------|-----------|
| > Verschiedene Tee im Beutel | Tasse | CHF 4.00 |
| <i>Pfefferminze, Hagebutten, Verbena, Früchtetee</i> | 1.0 l | CHF 6.00 |
| <i>Schwarztee, Lindenblüten, Alpenkräuter</i> | 1.8 l | CHF 9.00 |
| > Urner Kräutertee | Tasse | CHF 5.00 |
| <i>IG Kräuterbau Uri</i> | 1.0 l | CHF 8.00 |
| <i>Die gute Mischung aus Zitronenmelisse,
Pfefferminze, Frauenmänteli und Bergblumenblüten</i> | 1.8 l | CHF 11.00 |
| > Punsch | Tasse | CHF 4.00 |
| <i>Apfel oder Orange</i> | | |

Zum Gniessä...

Weissweine

> Merlot Ticino bianco DOC (im Glas) <i>Terre Gudo</i>	10 cl	CHF 5.00
> Merlot Ticino bianco DOC <i>Terre Gudo</i>	50 cl	CHF 21.00
> Piacere blanc <i>Cave de Jolimont</i>	75 cl	CHF 32.00

Rotweine

> Pata Negra Tempranillo (im Glas)	10 cl	CHF 4.00
> Primitivo Salento IGT <i>SENZA PAROLE</i>	50 cl	CHF 24.00
> Riposo Svizzera IGT Cuvée <i>Gebrüder Kümin</i>	50 cl	CHF 27.00
> Amarone della Valpolicella DOCG	50 cl	CHF 29.00
> Primitivo Salento IGT <i>SENZA PAROLE</i>	75 cl	CHF 32.00
> Merlot del Ticino DOC <i>Selezione d'Ottobre / Matasci</i>	75 cl	CHF 38.00
> Fläscher Pinot Noir AOC <i>Weingut Davaz</i>	75 cl	CHF 42.00

Apéro

> San Pellegrino Sanbitter	<i>ohne Alkohol</i>	CHF 5.00
> Campari Bitter 23 %		CHF 7.00
> Martini Bianco 15%		CHF 7.00

Spirituosen

> Grappa Sassariante 43% <i>Armin Ott, Mergoscia TI</i>	2.5 cl	CHF 5.00
> Nocchino 43% <i>Armin Ott, Mergoscia TI</i>	2.5 cl	CHF 5.00
> Honigchrüter 30% <i>Arnold Betschart, Sattel</i>	2.5 cl	CHF 5.00
> Chrüter, Kirsch, Trester, Zwetschgen 43% / 45%	2.5 cl	CHF 5.00
> Appenzeller Alpenbitter 29%	2.5 cl	CHF 5.00
> Braulio Amaro <i>Kräuterbitter 21%</i>	2.5 cl	CHF 5.00

Zum Ässä...

Suppen

> Bouillon	CHF 6.00
> Bouillon mit Ei	CHF 8.00
> Tagessuppe	CHF 8.00
> Tagessuppe mit Schweinswurstli (1 Paar)	CHF 14.00
> Schweinswurstli mit Brot (1 Paar)	CHF 8.00

Spätzli (sälber gmacht)

> Spannorthütte Spätzlipfanne (mit Käse überbacken)	CHF 16.00
- mit Brennesselpesto (sälber gmacht)	+ CHF 3.00
- mit Bärlauchpesto (sälber gmacht)	+ CHF 3.00
- mit Pesto- oder Arrabiata-Sauce (gekauft)	+ CHF 2.00
- mit Speckwürfeli	+ CHF 3.00
- mit Schweinswurstli (1 Paar)	+ CHF 6.00
- mit 1 Bio-Spiegelei	+ CHF 3.00
- Kombi (mit 3 Kombinationen)	CHF 23.00

Plättli

> Znüni- / Zabigplättli zum Selberschneiden	CHF 23.00
<i>Knobli- oder Bauernspeck, Spannortwurstli, Stäfelikäse, Brot</i>	

Dessert (sälber gmacht)

> Hausgemachte Wähen, Kuchen (nach Angebot)	CHF 5.00
- Rahmzuschlag	CHF 1.00
> Hausgemachte Nuss-, Mandel- oder Konfigipfel	CHF 3.50

Kiosk...

- > Verschiedene Schokoriegel, Süssigkeiten CHF 2.00
- > Tafel Schokolade CHF 4.00

- > Sandwich CHF 8.00
- > Lunchpaket CHF 13.00

Sandwich, Trockenwurst oder Käse, Apfel, Schokoriegel

Ansichtskarten

- > ohne Briefmarke CHF 2.00
- > mit Briefmarke CHF 3.00

Hüttenschlafsack

- > Miete CHF 10.00

SPA-Frottéetuch *weinrot mit Spannortlogo*

- > Miete CHF 10.00
- > Kauf CHF 35.00

Benutzung Spannort Alpine Sauna

inkl. Holz und Miete Frottéetuch

- > pro Person CHF 25.00

Bei grosser Nachfrage wird die Benutzung des Alpine Saunazeltes auf eine Stunde begrenzt. Maximale Belegung sind 4 Personen.

Lebensmitteldекlaration

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über allergene Zusatzstoffe in unseren Speisen

Brot, Wähen, Kuchen und Gipfel

Werden in unserer Hüttenbäckerei vom Team nach Bedarf frisch hergestellt.

Fleisch / Herkunft Schweiz

Die meisten Fleischprodukte liefert uns die Kronenmetzg aus Rothenthurm im Kanton Schwyz. Mit viel Fachwissen und Herzblut verarbeitet Urs Trütsch mit seinem Team in seiner Metzgerei Fleischprodukte aus der Region.

Das Schweizer Pouletfleisch kaufen wir in der Prodega Hinwil oder Kriens.

Gemüse

Das Team von Kistler Gemüsebau AG produziert in der Linthebene in Reichenburg mit Leidenschaft ein saisonales Sortiment von über 50 Gemüsearten. Einen kleinen Teil davon servieren wir auch auf der Spannorthütte SAC.

Alpkäse

Beziehen wir von der Alpkäserei Stäfeli bei Ruth und Stefan Arnold oder von der Blackenalp bei Karoline und Sven Schmid am Aufstieg zur Spannorthütte.

Alpbutter und Alpjoghurt

Werden während des Alpsommers in der Käserei Surenen auf der anderen Talseite von Florentin Spichtig und seinem Team produziert.

Eier

Glückliche Hühner von Martina und Christoph Meier vom Biohof Überwurf in Sattel legen die Eier, die wir auf der Hütte z.B. für unsere hausgemachten Spätzli oder Kuchen verwenden.

Getränke

Hauptlieferant ist die Staubli Getränke AG in Engelberg.

Spirituosen und Schnäpse werden mehrheitlich von der Brennerei Arnold Betschart in Sattel hergestellt.

Grappa und Noccino produziert und liefert mein Bruder Armin aus Mergoscia im sonnigen Tessiner Verzascatal.

Den **übrigen Grosseinkauf** machen wir in der Prodega Hinwil oder Kriens. Dabei bevorzugen wir nach Möglichkeit und Verfügbarkeit Schweizer Produkte.