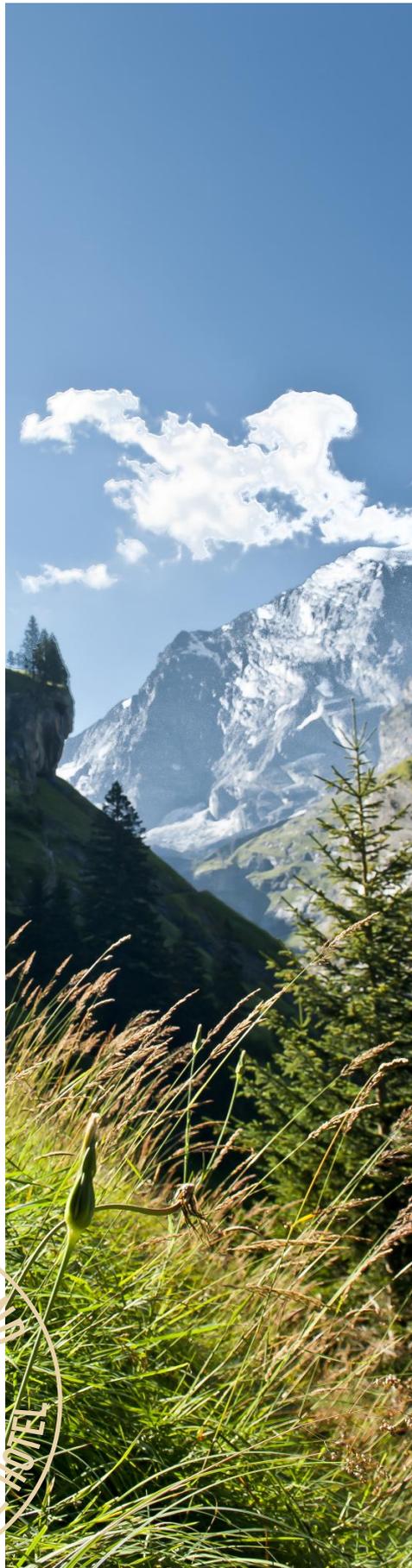


*Herzlich  
willkommen*

im Hotel Waldrand-Pochtenalp



## Kalte Getränke

	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Pochtenalpwasser* mit Kohlensäure	3.80	5.00
Pochtenalpwasser* ohne Kohlensäure	2.50	3.50
Schorle vom Bio Süssmost	4.00	5.20
Bio Süssmost	4.50	5.50
Rivella rot	3.80	5.00
Coca Cola	3.80	5.00
Hausgemachter Eistee	3.80	5.00
Pochtenalpwasser* mit Kohlensäure	1 l	9.00
Pochtenalpwasser* ohne Kohlensäure	1 l	6.00
Rivella blau	33 cl	4.20
Coca Cola Zero	33 cl	4.20
Bitter Lemon	20 cl	4.20

\*Wir sind in der glücklichen Situation, Ihnen frisches Pochtenalpwasser aus der eigenen Quelle von bester Qualität servieren zu dürfen. Zwei spezielle Filteranlagen, welche regelmässig gewartet werden, halten das Wasser sauber und keimfrei.

# Sirup

## Biologische Kräuter- und Blütenmischungen aus der Schweiz

	3 dl	5 dl
<b>Alpenkräuter</b>	3.80	5.00
<p>Zitronenthymian und Apfelminze sind zwei sehr aromatische Kräuter, welche ideal harmonieren, was diesen Sirup zum besonderen Genuss werden lässt. Minze wirkt kühlend und beruhigend, wohltuend und erfrischend ist unser Alpenkräutersirup garantiert ... wie eine frische Alpenbrise auf der Zunge.</p>		
<b>Goldmelissenblüten</b>	3.80	5.00
<p>Die duftende Goldmelisse verleiht dem Sirup eine wunderschöne Farbe und ein feines, liebliches Aroma, was ihn zu einem edlen Durstlöscher macht.</p>		
<b>Holunderblüten</b>	3.80	5.00
<p>Ein feiner Sirup, hergestellt aus herrlich duftenden, von Hand gepflückten Holunderblüten. Ein Genuss mit stillem Wasser! Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit diesem wunderbar blumig-fruchtigen Aroma!</p>		

## Bier

	33 cl	50 cl
Rugenbräu Lager		5.50
Gurten Lager		5.50
Gurten Bäre Gold	4.50	
Appenzeller Zitronen-Panaché naturtrüb	4.50	
Appenzeller Quöllfrisch das naturtrübe Bier in der Bügelflasche		6.00
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	4.50	
Appenzeller Weizenbier mit oder ohne Alkohol		6.00
Pochteli Lager das naturtrübe Bier für Nostalgiker	6.00	
Märzen das naturtrübe Bier für Feinschmecker	6.00	

## Saft vom Fass

Möhl Apfelwein trüb mit oder ohne Alkohol		6.00
--	--	------

## Auszeichnung «Historisches Hotel 2016»

Wussten Sie es schon? Im August 2015 wurde unser Hotel von der Arbeitsgruppe ICOMOS Historische Hotels und Restaurants zum «Historischen Hotel des Jahres 2016» gekürt – wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung!

Lassen Sie sich von uns verwöhnen – geniessen Sie das althergebrachte historische Ambiente unseres Hauses und schlafen Sie in einfachen Zimmern wie zu Grossmutterns Zeiten (Dusche und WC auf Etage).

In unserem herrlichen Bergpanorama und ohne Alltagshektik können Sie mal so richtig runterkommen – seien Sie herzlich willkommen!



### Preise (pro Person/Kind und Tag)

Einzelzimmer	Fr.	88.00
Doppelzimmer	Fr.	156.00
Dreibettzimmer	Fr.	234.00
Familienzimmer (4-Bett)	Fr.	312.00

#### Kinder im Zimmer der Eltern

Kinder bis 3 Jahre	gratis im Bett der Eltern
Kinder 4 bis 11 Jahre	Fr. 48.00
Kinder 12 bis 15 Jahre	Fr. 58.00

(nur gültig im Dreibett- oder Familienzimmer mit 2 zahlenden Erwachsenen)

#### Halbpension

Pro Person	Fr.	37.00
Kinder bis 3 Jahre	gratis	
Kinder 4 bis 11 Jahre	Fr.	22.00
Kinder 12 bis 15 Jahre	Fr.	37.00

Die Preise verstehen sich inkl. Frühstück, exkl. Taxen

## Warme Getränke

Café crème	4.20
Espresso	4.20
Milchkaffee	4.70
Cappuccino	4.70
Latte Macchiato	5.50
Ovo	4.20
Hausgemachte Schoggi mit Rahm mit Schokolade, à la Minute zubereitet	6.80

## Mit Schuss

Kaffee Fertig	5.50
Kaffee Luz	5.50
Kaffee Baileys	7.50
Kaffee Waldrand	7.50

# Tee

von **Crowning's Tea Switzerland (Premium Bio-Tee)**

**Cherry (mit Kirschen-Geschmack)** 5.00

**Zutaten:** Apfelstücke, Hibiskusblüten, Weinbeeren, Hagebutten-schalen, Sauerkirschstücke, Aromen

**Orange Ginger (mit Orange-Ingwer-Geschmack)** 5.00

**Zutaten:** Apfelstücke, Hibiskusblüten, Ingwerstücke, Orangenschalen 5 %, Moringablätter 5 %, Lemongras, Aromen

**Strawberry Maracuja (mit Erdbeer-Maracuja-Geschmack)** 5.00

**Zutaten:** Apfelstücke, Hibiskusblüten, Karottenstücke, Holunderbeeren, Rote Beetestücke, Erdbeerstücke, Maracujastücke, Aromen

**Tulsi Chai (Kräuter-Früchteteemischung)** 5.00

**Zutaten:** Koriander, Nanaminze, Brennnesselblätter, Tulsikraut 10 %, Ingwerstücke, Orangenschalen, Apfelstücke, Zimtrinde

**Green Garden (Grüntee mit Litschi-Rosen-Geschmack)** 5.00

**Zutaten:** Grüner Tee, Moringablätter, Kurkuma, Melissenblätter, Ringel-blumenblüten, Kornblumenblüten, Rosenblütenblätter, Aromen

**Peppermint (Pfefferminze)** 5.00

**Zutaten:** Pfefferminzblätter

**Ceylon Assam (Schwarztee)** 5.00

**Zutaten:** Schwarzer Tee

## Für unsere kleinen Gäste

Räuberteller	0.00
Rührei 2 Stück	6.00
Ravioli original aus der Büchse!	7.00
Pochteli-Spiess Cervelat, Tomate, Gurke	9.00
Portion Speck-Bratkartoffeln	9.00

## Ihr Fest, Anlass, Event oder Seminar bei uns auf der Pochtenalp

Unser Speisesaal bietet Platz für ca. 35 Personen. Die gemütliche Gaststube bietet zusätzlich noch 28 Plätze. Ob Geburtstagsfest, Hochzeit, Familienfest oder Firmenanlass und Seminar – wir haben für Sie genau das Richtige!



## Herzhafte Speisen

Tagessuppe		7.00
Hausgemachte Tomatensuppe		8.50
Rychebacherli, 1 Paar		9.50
Tagessuppe mit Rychebacherli		14.50
Blattsalat		7.00
Gemischter Salat	kleine Portion 7.00	10.00
Gemischter Salat mit Hackbraten		24.00
Sandwich Salami, Schinken oder Käse		7.00
Kientaler Hobelkäseteller	kleine Portion 12.00	18.00
Trockenwurst von der Alp		14.00
Waldrandplättli Trockenfleisch, Hobelkäse, Salami, Schinken, Speck		21.00
Käseschnitte nature	kleine Portion 16.00	18.00
Käseschnitte mit Schinken und Ei	kleine Portion 19.00	21.00
Brunos Käseschnitte Schinken, Ananas und Ei	kleine Portion 20.00	22.00
Käsefondue Hausmischung 250 g/Person, ab 2 Personen		24.00

## Herzhafte Speisen

Bundstockburger, Rind 180 gr. mit hausgemachtem Burgerbrötli und Burgersauce	20.00
Hohtürliburger mit hausgemachtem Vegiburger, Burgerbrötli und Burgersauce	22.00
Burebratwurst mit Zwiebelsauce und Speck-Bratkartoffeln	19.00
Hausgemachter Hackbraten an Rüebl-Rahmsauce mit Speck-Bratkartoffeln oder gemischtem Salat	24.00
Pouletbrust an hausgemachter Kräuterbutter mit Speck-Bratkartoffeln oder gemischtem Salat	24.00
„Bütlass“ hausgemachtes Kalbs-Cordon-Bleu mit Hinterschinken, Spezialkäse von der Alp Steinenberg und, Kräuterkruste Beilage: Speck-Bratkartoffeln oder gemischter Salat	41.00
„Wilde Frau“ hausgemachtes Schweins-Cordon-Bleu mit Hinterschinken und Spezialkäse von der Alp Steinenberg Beilage: Speck-Bratkartoffeln oder gemischter Salat	30.00

Fleischdeklaration: Unsere Fleischwaren stammen aus der Schweiz, vom lokalen Metzger.

Allergen Information: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne persönlich.

## Desserts

Hausgemachte Meringue	kleine Portion 7.00	9.00
Hausgemachte Meringue-Glace	kleine Portion 10.00	12.00
Hausgemachter Kuchen		6.50

### Gelati artigianali nach original italienischem Rezept

von der Eisinsel Unterlangenegg

Vanille, Caramel, Stracciatella, Kaffee,	pro Kugel	3.50
Erdbeere, Nussella		
Coupe Pinocchio		8.50
Stracciatella und Erdbeerglace mit Rahm		
Coupe Pumuckl		5.00
1 Kugel Glace nach Wahl mit Smarties und Rahm		
Coupe Gargamel		11.50
Caramel-, Nussella- und Vanilleglace mit Rahm		
Eiskaffee		11.00
Waldrand-Frappé		
Vanille mit Goldmelisse		8.00
Rahmzuschlag		1.50

## Schnäpse von Urs Hecht

### Linie Barrique (40 %)

mindestens 2 Jahre im Eichenfass gelagert

	2 cl	4 cl
Kirsch Teresa Barrique	7.50	12.50
Vieille Prune Barrique	7.50	12.50
Vieille Williams Barrique	7.50	12.50
Vieille Pomme Barrique	7.50	12.50
Grappo Ticino Merlot Barrique	7.50	12.50
Bernerrosen Apfelbrand Barrique	8.00	13.50
Vieille Abricots Barrique	8.50	14.50
Pflaumenbrand Liqueur (32%)	8.50	14.50

### Linie Urs Hecht (42%)

mindestens 5 Jahre im Eichenfass gelagert

Pflaumenbrand	9.50	16.50
Apfelbrand	9.50	16.50
Williamsbrand	9.50	16.50
Traubenbrand Merlot	9.50	16.50

### Klare Schnäpse

	Vol.-%	
Williams	40	6.50
Kirsch	40	6.50
Kräuter	45	6.50
Pflümli	40	6.50
Kernobst	50	6.50
Zwetschgen	40	6.50

## Aperitif / Digestif

	Menge	Vol.-%	
Orangensaft	20 cl		3.80
San Bitter	10 cl		4.20
Gespritzter Weisswein, süss	20 cl	12	6.50
Gespritzter Weisswein, sauer	20 cl	12	6.50
Abba-Roll-Spritz	35 cl	11	9.50
Hugo	35 cl	11	9.50
Martini	4 cl	15	6.50
Cynar	4 cl	16,5	6.50
Baileys	4 cl	17	6.50
Campari	4 cl	23	6.50
Appenzeller	4 cl	29	6.50
Pastis	2 cl	45	6.50



# Weine



# Spiezer

## Alpine Weinkultur

### Tradition und Ambition

Im Jahre 994 wurde der Rebbau am Thunersee erstmals erwähnt. Eine Parzelle am Pintel bei Wimmis wurde an ein Kloster im Elsass verkauft. Damals wurde die Weinkultur von den Römern entwickelt. Es wurden die Sorten Elbling und die Thunrebe (heute Räuschling) angebaut, die als "Brotweine" dienten und säurereich waren, da sie nicht im Ertrag reduziert wurden. Das herrschende Klima war schlechter und der Wein diente dazu, der hungernden Bevölkerung die erwünschten Kalorien zu bringen. Heute werden aus Elbling und Räuschling hervorragende Weine gekeltert!

Zur Jahrhundertwende wurde der Weinbau in Spiez aus wirtschaftlichen Gründen (Konkurrenz aus dem Genferseegebiet und aus Frankreich) und krisenbedingt (Brot statt Wein) eingestellt. Zudem hatte der Verderber, eine Pilzkrankheit, den Elbling-Reben arg zugesetzt. Im Jahre 1927 scharte Hans Barben einige Gleichgesinnte um sich und begann 1928 mit der Bepflanzung einer Parzelle mit der Neuzüchtung Riesling - Sylvaner.

Schon zwei Jahre später wurde sie durch die Sorte Gutedel ersetzt. Bald zeigte sich, dass der Spiezer Boden für diese Sorte nicht geeignet ist. Wieder wurden die Stöcke ausgerissen und durch Riesling - Sylvaner ersetzt.

Die Rebfreunde gründeten einen Verein, der in den folgenden Jahren stetig an der Vergrößerung des Rebberges arbeitete. 1942 wurde der Verein in eine Genossenschaft umgewandelt.

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5dl
<b>Escapade (weiss)</b>	6.50	13.--	18.50	30.50	41.--

Rebsorte: VB 32-7 und 70% Riesling-Sylvaner

In Begleitung von Cassis, Stachelbeere, Akazienhonig, Melisse und feiner Mineralik, laden wir Sie ein zur einem sinnlich-kunstvollen Gaumentanz. VB 32-7 ist eine PiWi Sorte die fast keinen Pflanzenschutz braucht.

<b>Rosé</b>	6.50	13.--	18.50	30.50	41.--
-------------	------	-------	-------	-------	-------

Rebsorte: Blauburgunder Garanoir Mara

Berner Oberländer Don Juan, der Frauenherzen im Sturm erobert und Roséskeptiker gekonnt vereinnahmt. Duftig, blumig sommerlich-verführerisch, mit Aromen von Wassermelone, Erdbeere und Himbeere. Apérowein und perfekter Begleiter von Sommergerichten.

<b>Intro (rot)</b>	6.50	13.--	18.50	30.50	41.--
--------------------	------	-------	-------	-------	-------

Rebsorte: 70% Blauburgunder, 30% Cabernet Jura

Duft nach Zwetschgen, Cassis und dunkeln Beeren. Ein gehaltvoller, vollmundiger Essensbegleiter mit langem Abgang, der dekantiert werden sollte und am besten nach einigen Jahren Lagerung schmeckt. In Jahren kleiner Blauburgunderernte stammt ein Teil der Trauben von befreundeten Winzern.

# Weisswein

<i>Offen</i>	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5dl
<b>Chardonne „Clos d’Oron“ (Lavaux AOC)</b>	5.50	10.50	16.00	27.00	34.00

Rebsorte: Chasselas

Der Rebberg „Clos d’Oron“ in der Appellation Chardonne hat eine direkte Beziehung zum Château d’Oron. Die Herren dieses mittelalterlichen Schlosses besaßen seit dem 12. Jahrhundert gute Reblagen in der Lavaux. Eine dieser Besitzungen hat den Namen Clos d’Oron erhalten und ist noch heute unter dieser Bezeichnung in Ortsplänen und Grundbüchern eingetragen.

Der Hang des Clos d’Oron, oberhalb der Stadt Vevey am Genfersee, profitiert vom gelegentlichen Föhn, der aus dem Rhonethal herabströmt und in der Lavaux die Trauben zu schönster Reife werden lässt. Ideale Bedingungen des Klimas, gute Bodenverhältnisse und ein pflichtbewusster Vigneron bilden die Voraussetzungen für diesen hochklassigen Wein.

<b>Tartegnin (La Côte AOC)</b>	5.00	9.50	14.50	22.00
--------------------------------	------	------	-------	-------

Rebsorte: Chasselas

Zartes, fein gegliedertes Bouquet; im Gaumen elegant und feinfruchtig – ein typischer und hochstehender Chasselas aus der La Côte. Das Gewann «Sous Vincy» gehört zu der Appellation «Côteau de Vincy».

Das wunderschöne Schloss Vincy mit den klassischen Formen hat der Appellation den Namen verliehen.

<b>Johannisberg (Wallis AOC)</b>	5.50	10.50	16.00	24.00
----------------------------------	------	-------	-------	-------

Rebsorte: Sylvaner

Etwas später reif als der Chasselas, wird er im Wallis Johannisberg genannt. Er zeichnet sich aus durch Nuancen von Kräutertee und einem verführerischen Hintergrund von Frucht- und Mandelaromen. Im Gaumen bietet er eine schöne Vinosität sowie eine stoffige Sinnlichkeit.

<b>Twanner (Bielersee AOC)</b>	5.00	9.50	14.00	22.00
--------------------------------	------	------	-------	-------

Rebsorte: Nobling Chasselas

Der Nobling ist eine Züchtung von Johannes Zimmermann zwischen den Rebsorten Chasselas und Sylvaner aus dem Jahre 1940. Die Rebe ist in der Schweiz kaum verbreitet, da die Ranken stark verholzen und der manuelle Arbeitsaufwand beim Winterschnitt hoch ist. Der Wein hat ein zartes mirabell- bis pfirsichartiges Aroma und macht viel Freude.

# Rotwein

<i>Offen</i>	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Dôle (Wallis AOC)</b>	5.00	9.50	14.50	22.00

Rebsorte: Gamay, Pinot Noir

Der Dôle ist eine Assemblage – also eine Verschmelzung – der beiden Traubensorten Gamay und Pinot Noir (Blauburgunder), wobei der Pinot-Noir-Anteil mehr als 50% betragen muss. Ein guter Gamay ist leicht, frisch und fruchtig, währenddessen der Blauburgunder gehaltvolle, elegante und weiche Weine liefert. Die fruchtige Heiterkeit der Gamay-Traube passt ideal zum noblen, geschmeidigen Blauburgunder.

<b>Merlot (Tessin DOC, Fratelli Sigrist)</b>	5.50	10.50	16.00	24.00
--	------	-------	-------	-------

Rebsorte: Merlot

Der klassische Wein aus der Schweizer Sonnenstube – dem Tessin. Er präsentiert sich lieblich, vollmundig und harmonisch.

<b>Yvorne rouge (Chablais AOC)</b>	5.50	10.50	16.00	24.00
------------------------------------	------	-------	-------	-------

Rebsorte: Gamay, Pinot Noir

Der Waadtländer Rotwein «par excellence». Am 4. März 1584 wurde das Dorf Yvorne durch einen riesigen Bergsturz zerstört. Das Rebgut besteht aus einem Weinberg von rund 7,5 Hektaren, vollständig auf Geröllboden gepflanzt. Sechs Hektaren sind mit Chasselas-Trauben bestockt, der Rest mit Pinot-Noir-Trauben. Der Wein ist lebendig und kräftig.

**Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte. Bitte Fragen Sie unser Personal.**

**Vielen Dank für Ihren Besuch!**

**Wir freuen uns auf ein Wiedersehen ...**

