

Speise- und Getränkekarte



WWW.AEUGSTENHUETTE.CH | INFO@AEUGSTENHUETTE.CH



Mineral und Süssgetränke	3dl	5dl	1.5 I
 Elmer Mineral mit Kohlensäure Elmer Citro Ramseier Schorle Lufrutta Ice Tea Lemon Sinalco Sinalco Cola Sinalco Cola Zero Rivella Rot Frisches Bergquellwasser 	4.00 4.00 4.00 4.00 4.00 4.00 4.00 4.00	6.00 6.00 6.00 6.00 6.00 6.00 6.00 1.50	12.50 12.50 12.50 12.50 12.50 12.50 12.50 12.50
Bier und Most Adler Lagerbier (hell) Adler Panix Perle (hell) Adler Fridolin Kundert (dunkel) Adlerpfiff (Panaché mit Elmer Citro) Ramseier Suure Moscht (klar) Ramseier Suure Moscht (klar – alkoholfrei) Appenzeller Sonnwendlig (alkoholfrei)	4.8% 5.2% 5.0% 2.9% 4.0%	0.58l 0.29l 0.29l 0.29l 0.49l 0.49l 0.33l	6.50 5.00 5.00 5.00 6.50 6.50 5.50
 Heissgetränke Kaffee Crème Espresso Milchkaffee Heissi Schoggi/Ovi Kaffi-Luz (Chrüter, Zwetschgen, Trester) Äugsten-Kaffi mit Schuss und Niidel Tee Chicco D'Oro (Pfefferminz, Hagebutten, Grüntee, Schwarztee) 			5.00 5.00 5.50 5.50 7.00 9.00 4.00





Apéro

 Äugsten-Plättli Rohschinken, Huuswurst, Trockenfleisch, Speck, Alpkäse, Zigerbutter, Birnbrot und eingelegte süss-saure Zucchetti 	23.50 / Person
 Knoblibrot (V) Käse-Knoblauch-Buttermischung auf knusprigem Zwiebel- Thymian-Ciabatta 	8.00
Zigerbrüütli (V) Der klassische Zigerbutter-Aufstrich vom Glarnerland auf Brot	7.50
 Äugsten-Nachos Linthmais-Chips, Bolognese, eingelegte süss-saure Zucchetti mit Alpkäse überbacken und Kräutersauerrahm 	12.00
Zusätzlich mit Ziger	+ 1.50

Salat

п	Blattsalat (V)	gross	11.50
	mit Alpkäse, Croûtons und gerösteten Kernen	klein	9.00

Saucen: französisch, italienisch oder Zigersauce

Suppen

٠	Gulaschsuppe mit Kräutersauerrahm	12.00
٠	Heurahmsuppe mit Croûtons (V)	10.00
	mit Hirsch-Chiliwurst im Blätterteig und Apfelchutnev	19.00





Warme Speisen

٠	Glarner Zigerhöräli mit Röstzwiebeln und Öpfelmues (V)	19.50
٠	Ghackets und Höräli mit Öpfelmues	21.50
٠	Hirsch-Chiliwurst im Blätterteig und Apfelchutney mit Salat	21.50
•	Äugsten-Burger Zwiebel-Thymian-Brot, gefüllt mit Rinds-/Schweinefleisch-Patty, Alpkäse, Röstzwiebeln, eingelegte süss-saure Zucchetti, Kräutersauerrahm und Kresse, serviert mit Linthmais Chips	27.00
•	Vegi-Burger (V) Zwiebel-Thymian-Brot, gefüllt mit einem hausgemachten Kichererbsen-Alpkäse-Patty, Alpkäse, Röstzwiebeln, eingelegte süss-saure Zucchetti, Kräutersauerrahm und Kresse, serviert mit Linthmais Chips	26.00

Dessert

Hausgemachter Streuselkuchen	7.00
Hausgemachter Browniekuchen	7.00
Cornetto Glace im Becher Vanille, Schokolade, Waldbeere und Mocca	5.00
mit Niidel/Rahm	+ 1.50





Für die kleinen Gäste

	Chäshöräli mit Öpfelmues (V)	10.50
٠	Ghackets und Höräli mit Öpfelmues	12.50

Süsse & salzige Snacks

	Glarner Pastetli (verheiratet)	4.00
٠	Hefe-Nussgipfel	4.00
٠	Chips Paprika/Salz	3.00
٠	Kägi fret	2.00

Unsere Sandwiches

и	Alpkase (V)	7.50
٠	Speck	7.50
٠	Rohschinken	8.50
٠	Mostbröckli	8.50
	Huuswurst	8.50

V = Vegetarisch





Deklaration

Fleisch Metzgerei Menzi Metzg, 8756 Mitlödi (ausschliesslich

Glarner Fleisch) CH

Früchte und Gemüse Ernst Gygli AG, 8752 Näfels

Honig Imkerei Künzler, 8775 Luchsingen

Eier Bio-Eier von der Familie Hannes und Sandra Hefti,

Hüsliguet, 8756 Mitlödi

Brot/Feingebäck Bäckerei Ruedi Reichmuth, 8750 Glarus

Käse Alpkäse von der Familie Tschudi-Länzlinger, Alp

Heuboden, 8755 Ennenda

Glace Bäckerei und Konditorei Cornetto, 8755 Ennenda

Allergien Bei allfälligen Allergien oder Unverträglichkeiten

meldet Euch bitte direkt beim Hüttenteam.





Apéro

Äugsten-Lillet	9.00
Aperol Spritz	9.00
Hugo mit / ohne Alkohol	9.00
Gsprütztä Wiissä süess/suur	7.50

Verdauerli		2cl	4cl	
Glarner Alpenbitter	26%	5.00	9.00	
 Glarner Berggeist 	20%	5.00	9.00	
 Glarner Alpen-Luft 	18%	5.00	9.00	
 Appenzeller 	29%	5.00	9.00	
 Baileys Irish-Cream 	17%	5.00	9.00	
 Hirnibigger (Honigchrüter) 	40%	5.00	9.00	
 Grappa Moscato Purezza Marzadro 	42%	8.00	13.00	
Grappa Berta Elisi	43%	9.00	14.00	
 Grappa Le Diciotto Lune Stravecchia 	42%	9.00	14.00	
 Grappa Giare Amarone Marzadro 	41%	10.00	16.00	
 Urs Hecht Kirsch Teresa im Barrique 	40%	10.00	16.00	



Gin Tonic

•	Hendrick's Gin Die Idee den Gin mit Gurke zu aromatisieren kommt daher, dass in England zum Nachmittagstee meist Gurkensandwiches servie wurden.	41,4% rt	13.00
•	Generous Purple Gin Frankreich Seine typische lila Weinreben-Flasche kommt daher, dass dieser Gin aus den gleichen Komponenten angereichert wird, welche zumeist Weintrauben anzutreffen sind. Unteranderem enthält er auch nepalesischen Timut-Pfeffer.	44% t in	15.00
•	Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin Der grösste Anteil dieses Gins stammt aus dem Schwarzwald. Er wird mit dem Schwarzwald Quellwasser auf Trinkstärke herabgesetzt.	47%	16.00
•	The Illusionist Dry Gin Der Zaubergin wechselt nach dem Mischen mit Tonic seine Farbe und besitzt neben seiner Wacholdernote auch deutliche Lavendel- und Orangenaromen.	45%	17.00

Unsere Gins werden mit Fever Tree Tonic Water serviert.





Weissweine

Quintner Federweisser 0.50l 26.00

Herkunft: Quinten, Schweiz

Produzent: Kümin Traubensorte: Pinot Noir

Aroma: Mango, Apfelkompott und Quitten

Geschmack: frisch und üppig

Pinot Grigio DOC 0.75l 39.00

Herkunft: Friaul, Italien

Produzent: Tenuta Fernanda Cappello

Traubensorte: Pinot Girgio Jahrgang: 2021 Ausbau: Stahltank

Aroma: Äpfel, reife Melonen und Röstaromen

Geschmack: frisch und kompakt, wiederkehrende Aromen am Gaumen

Château d'Allaman Grand Cru AOC 0.75| 43.00

Herkunft: Waadt (La Côte), Schweiz

Produzent: Château d'Allaman

Traubensorte: Chasselas Jahrgang: 2021 Ausbau: Stahltank

Aroma: sehr feines Bouquet, blumig und rassig Geschmack: raffiniert, ausgesprochen fruchtig und frisch

Heida Trésors de Famille AOC 0.75l 49.00

Herkunft: Wallis, Schweiz Produzent: Maison Gilliard

Traubensorte: Heida Jahrgang: 2021 Ausbau Stahltank

Aroma: Duftnoten von Baum- und Haselnüssen, diskrete Fruchtnote von Mango

Geschmack: Rosenblüten und frische Steinfrüchte





Rotweine

Quintum Pinot Noir 0.50125.00

Herkunft: Quinten, Schweiz

Produzent: Kümin Traubensorte: Pinot Noir

Aroma: Kirschen, Pflaumen und Rosapfeffer

Beeren Aromatik trifft auf eine schöne Frische mit samtigen Tanninen Geschmack:

Zweigelt Ried Himmelreich

Wagram, Österreich

Weingut Zeitlberger Produzent: Traubensorte: Zweigelt

2019 Jahrgang:

Herkunft:

Ausbau: 12 Mt. Eichenfass

Aroma: Röstaromen, klare Holznoten, fleischig mit dunkelbeeriger Textur

Geschmack: weiche Tannine mit langem Finish

Humagne Rouge Trésors de Famille AOC

0.751 49.00

0.751

44.00

Herkunft: Wallis, Schweiz Produzent: Maison Gilliard Traubensorte: Humagne Rouge

2019 Jahrgang: Stahltank Ausbau:

wild-urwüchsige, fruchtige und blumige Noten Aroma: Geschmack: lebhaft, ausgeglichen, seidige Tannine





Rotweine

CASUS Crianza DO 0.751 **59.00**

Herkunft: Ribera de Duero, Spanien

Produzent: Camino Soria Traubensorte: Tempranillo

Jahrgang: 2018

Ausbau: 12 Mt. Eichenfass

Aroma: schwarze Früchte, vor allem dunkle Pflaumen, Balsamico-Peeling,

leichte Röstaromen

Geschmack: ausgewogen, kräftige Gewürze, ein Hauch von Kakao, langanhaltender

Charakter

Pinot Noir Barrique «Erasymus»

0.75| **61.00**

Herkunft: St. Gallen (Wartau), Schweiz Produzent: Winzergemeinschaft Fontnas

Traubensorte: Pinot Noir Jahrgang: 2020

Ausbau: 12 Mt. Eichenfass, 6 Mt. Flaschenreifung

Aroma: sortentypische Fruchtaromen (rote Beeren) und feine Holznoten

Geschmack: elegante und zugleich kräftige Struktur

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.







Sponsoren Äugstenhütte

Hauptsponsor



Energie · Wasser · Kommunikation



Co-Sponsor





