



Buoffenalp
Restaurant

Liebe Gäste

Erkundet unsere Speisekarte
und genießt die regionalen Spezialitäten.

Wir freuen uns, dass Ihr da seid!

Restaurant Buoffenalp
Doris Steiner und Irene Hiestand

Öffnungszeiten:

Im Winter täglich ab 9.00h geöffnet | Im Sommer ab 10.00h geöffnet

Ruhetag: Dienstag und Mittwoch

Reservationen abends ab 10 Personen möglich

Hausgemachte Suppen

Frische Boullion mit Flädli oder Ei 8.50

Salate

Grüner Salat pro Person 7.50
in der Schüssel, 1 – 4 Personen / Hausdressing

Gemischter Salat pro Person 9.50
in der Schüssel, 1 – 4 Personen / Hausdressing

Kalte Speisen

Portion Alpkäse 13.50
Alpkäse vom Altberg / Mythen

Portion Buräspeck – am Stück 15.50

1 Salsiz 8.50
(Metzgerei Walhalla Einsiedeln)

Buoffen-Plättli pro Person, reich garniert 19.50

Wurstsalat 13.50 17.50
einfach / garniert

Wurstkäsesalat 15.50 19.50
einfach / garniert

Siedfleischsalat 16.50 20.50
einfach / garniert

Fitnesssteller

Kalbsbratwurst	17.50
Fischknusperli Tartarsauce (Zander / CH)	27.50
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter (Metzgerei Walhalla Einsiedeln)	29.50
Schweinschnitzel mit Kräuterbutter (Metzgerei Walhalla Einsiedeln)	28.50
Hohrückensteak mit Kräuterbutter (Metzgerei Walhalla Einsiedeln)	36.50

Für den kleinen Hunger

Fischknusperli mit Tartarsauce	16.50
Chicken Nuggets / Schweiz (6 Stück)	13.50
Portion Pommes	7.50
Angusschüblig mit Brot (warm)	9.50
Fleischkäse Semmel (warm) (Metzgerei Walhalla Einsiedeln)	8.50
Kalbsbratwurst mit Brot	8.50

Hausgemachte Flammkuchen

Frisch zubereitet mit Crème Fraiche, gebacken im Steinofen

Original	Speck und Zwiebeln	17.50
Buoffenalp	Alpkäse, Speck, Salsiz, Zwiebeln	20.50
Vegi	Mischgemüse, Zwiebeln	18.50

Hausgemachte Pizza-Flammkuchen

Frisch zubereitet mit Tomatensauce, gebacken im Steinofen

Margherita	Tomaten, Mozzarella	15.00
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella, Schinken	17.00
Alpöhi	Tomaten, Mozzarella, Alpkäse, Salsiz, Speck	20.50



Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce				9.50
Div. Kuchen: Rüebli Schnitte / Cremeschnitte / Muffins				4.00
Nuss- oder Mandelgipfel				3.50
Meringue mit Rahm klein				6.00
Meringue mit Rahm gross				7.50
Meringue mit Vanilleglace und Rahm (1 Schale und 1 Kugel Vanilleglace)				9.50
Meringue mit Erdbeer- und Vanilleglace und Rahm				12.50
Eiscafé gerührt mit Kirsch oder Baileys	ohne	9.50	mit	11.50
Coupe Dänemark				9.50
Heisse Liebe (Vanilleglace und heisse Beeren)				10.50
Diverse Glacesorten 1 Kugel	ohne Rahm	3.50	mit Rahm	4.50
Citronensorbet 1 Kugel mit Prosecco oder Wodka				7.50

Getränke

Kalte Getränke alkoholfrei

Offenausschank	3 dl	5 dl
Mineralwasser mit Kohlensäure	4.00	5.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure (Flasche 3,3 dl)	4.50	
Coca Cola	4.00	5.50
Coca Cola Zero (Flasche 3,3 dl)	4.50	
Elmer Citro	4.00	5.50
Sinalco	4.00	5.50
Eistee	4.00	5.50
Apfelschorle	4.00	5.50
Rivella rot	4.00	5.50
Rivella blau (Flasche 3,3 dl)	4.50	

1.5 Liter-Flaschen

12.00

Mineral, Coca Cola, Elmer Citro, Sinalco, Eistee, Apfelschorle, Rivella rot

Warme Getränke alkoholfrei

Tee (Pfefferminz, Hagenbutten, Verbena, Schwarz, Früchte, Zitronen-Ingwer)	4.00
Punsch alkoholfrei (Orange, Rum, Apfel, Chriesi)	4.00
Kaffee Creme, Milchkaffee, Espresso	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Ovomaltine, Schoggi (warm / kalt)	4.50

Warme Getränke mit Alkohol

Huuskafi (Amaretto / Whiskey)	28 %	7.50
Aprikosen Luz	43 %	7.50
Kafi Luz		6.00
Träsch (45 %), Zwetschgen (45 %), Kirsch (40 %), Williams (45 %), Chrüter (45 %)		
Amaretto mit Rahm	28 %	7.50
Kaffee Baileys mit Rahm	17 %	7.50
Kaffee Schümli-Pflümli	45 %	7.50
Kaffee Coretto Grappa	41 %	6.00
Jägertee	40 %	6.50
Holdrio	40 %	6.50
Fröschli	17 %	6.50
Tee-Rum	37.5 %	6.50
Rum-Punsch	45 %	6.50

Bier und Most

Cardinal Lager hell	50 cl	6.00
Cardinal Spezi	33 cl	5.00
Einsiedler alkoholfrei	33 cl	5.00
Einsiedler Panaché	33 cl	5.00
Schneider Weisse (Weissbier)	50 cl	7.50
Möhl Most Bügel (klar)	50 cl	6.00
Möhl Most Bügel alkoholfrei (klar)	50 cl	6.00

Zum Apéro

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)		7.50
Aperol Spritz		10.50
Hugo		9.50
Prosecco	10 cl	8.50
Prosecco	75 cl	45.00
Weisser / Roter Martini		6.50
Campari		6.50

Weine

Weisswein offen

St. Saphorin, Schweiz, 2020 (7dl Qualität)	12.0%	1 dl	7.00
Essenza Siciliana Bianco, Sizilien, 2020 (7dl Qualität)	12.0%	1 dl	5.50

Weisswein Flaschen

Essenza Siciliana Bianco, Sizilien, 2020 feiner, spritziger Weisswein	12.0%	7.5 dl	38.00
Il Governo, Nobile Bianco, Toscana, 2021 fruchtiger Weisswein	12.5%	7.5 dl	40.00
Chardonay, Südtirol, 2021 passt perfekt zum Essen	13.0%	7.5 d	42.00
Lindorna Bella, Bündner Herrschaft Schweiz, 2021, Riesling Silvaner Frisch und elegant	12.0%	7.5 dl	52.00
St. Saphorin, Waadtländer Schweiz, 2022 Chasselas	12.0%	7.5 dl	49.00

Rosewein offen

Rose de Province, Bündner Herrschaft Schweiz, 2021	13.3%	1dl	7.50
---	-------	-----	------

Rosewein offen

Rose de Province, Bündner Herrschaft Schweiz, 2021, Raetia Feiner aromatischer Rosé	13.3%	7.5 dl	53.00
---	-------	--------	-------

Weine

Rotwein offen

Julius Salgesch, Wallis 2022 (7dl Qualität)	13.5%	1 dl	6.00
L'Asso Primitivo, Apulien, 2020 (7dl Qualität)	13.5%	1 dl	5.50

Rotwein Flaschen

Julius Salgesch, Wallis 2022 Merlot, Primitivo	13.5%	7.5 dl	40.00
L'Asso Primitivo, Apulien, 2020 geschmeidiger Wein mit intensiven Aromen	13.5%	7.5 dl	38.00
Lindorna Bella, Bündner Herrschaft Schweiz, 2019, Pinot Noir, Merlot Samtiger Wein mit herrlichen Fruchtkomponenten	13.5%	7.5 dl	55.00
Duca dei Carosino, Apulien, 2020 passt zu jedem Gericht und auch danach	14.0%	7.5 dl	46.00
Zenato Ripassa, Italien 2018 Corvina Veronese Molinara Rondinella	14.0%	7.5 dl	60.00
Balbas 5 Barrica, Ribera del Duero Spanien, 2020, Tempranillo kräftig und intensiver Rotwein	14.5%	7.5 dl	54.00
Le Volte, Tenuta Ornellaia, Toscana 2020 Merlot Sangiovese Cabernet Sauvignon	14.0%	7.5 dl	72.00
Barbera D'Alba, Pulin, Italien, 2020	14.0%	1.5 l	112.00