

Herzlich Willkommen auf Alp Imbrig



Familie Jordi und Alpteam

Patel: 079 401 98 08

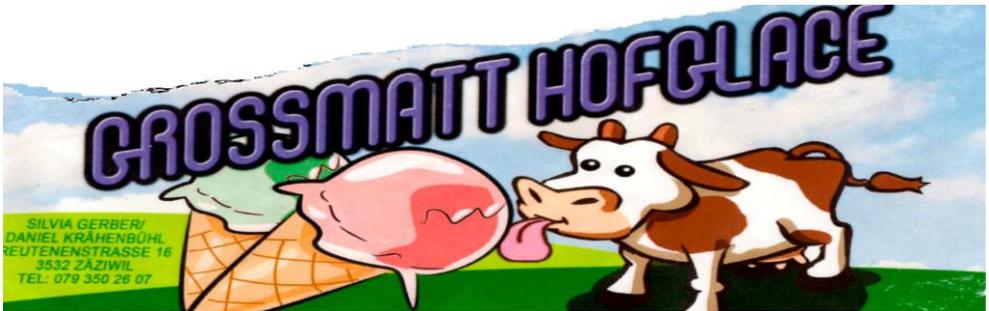
www.jordialpimbrig.ch

**Unser Alpeizli bietet Platz für 70 Personen
unter freiem Himmel, sowie 30 Personen im Sennhüttli.
Bei schlechter Witterung Partyzelt für 50 Personen**

Desserts



Meringue mit Alpnidle		6.50/9.-
Meringue Glace mit Alpnidle		9.-/11.-
Alpträumli	<i>Vanilleglace, Baileys, Alpnidle</i>	11.-
Eiscafé	<i>Mit Alpnidle</i>	9.-



Becher	<i>Erdbeer, Vanille, Mocca, Stracciatella, Schokolade</i>	4.50
Bernerbrätzeli	<i>250 g Buttergebäck Hausgemacht</i>	10.-
Imbrig-Waffeln	<i>250g Buttergebäck Hausgemacht</i>	10.-

Speisekarte

(CH-Fleisch)



Warme Speisen

Portion Suppe mit Brot		7.-
Bratwurst mit Nüdeli	<i>mit Zwiebelsauce</i>	16.-
Bratwurst Nature	<i>mit Zwiebelsauce</i>	10.-
Wienerli mit Brot		6.-
Imbrig-Käseschnitte mit Ei		13.-
Sennewurst mit Brot	<i>warm oder kalt</i>	10.-

Kalte Speisen

Imbrig Brättli	<i>Trockenfl. Rind, Salami, div. Käsesorten</i>	20.-
Portion Käse	<i>Alpkäse, Mutschli, Hobelkäse</i>	16.-
Wurstsalat	<i>klein/gross</i>	8.-/10.-
Sandwich	<i>Schinken/Salami/Käse</i>	7.-

Weinkarte

Wein rot	<i>Luins Rouge AOC La Cote 0.5 lt</i>	20.-
Wein weiss	<i>Epresses Blanc AOC Lavaux 0.5 lt.</i>	20.-
Flaschenweine:		
Rot	<i>Pinot Noir AOC Schaffhausen</i>	32.-
Weiss	<i>Yvorne Bl. AOC Chablais</i>	32.-

Alpkäseverkauf

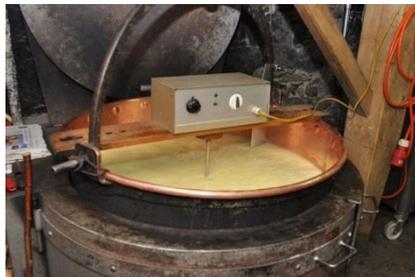


- **Alpkäse**
- **Hobelkäse**
- **Raclette**



- **diverse Mutschlisorten**
Chili, Kräuter, Nature, Knoblauch, Kümmel,

- **Ziegenkäse**
- **Mondschn**
- **Alpbutter**



Alle Produkte aus Rohmilch