

...Willkommen...



Liebe Gäste...

Schön, dass Sie den Weg zu uns ins idyllische Ägerital gefunden haben. Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen – und wir freuen uns bereits auf Ihren nächsten Besuch!

Über uns... Anita und Reto Rogenmoser-Speck

Seit dem Frühjahr 2025 führen wir diesen traditionsreichen Betrieb mit viel Leidenschaft und Freude. Reto ist ausgebildeter Landwirt und Forstwart, während Anita als gelernte Köchin mit Wirtepatent umfassende Erfahrung in der Gastronomie mitbringt.

Genuss aus der Natur...

Bei uns stehen regionale und saisonale Produkte im Mittelpunkt – mit viel Sorgfalt wählen wir Zutaten aus der Umgebung, um Ihnen frische und authentische Gerichte zu servieren. Gemeinsam setzen wir alles daran, Ihnen genussvolle und unvergessliche Momente in unserer Alpwirtschaft zu bereiten.

Kontakt...

Planen Sie ein Bankett oder eine besondere Feier? Kontaktieren Sie uns – wir gestalten Ihren Anlass mit viel Liebe zum Detail und sorgen für unvergessliche Momente in unserer Alpwirtschaft Sonnegg.

Alpwirtschaft Sonnegg
Anita und Reto Rogenmoser-Speck
Telefon 041 750 11 57
www.alpwirtschaft-sonnegg.ch
info@alpwirtschaft-sonnegg.ch

MENÜ

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit Ei und Brotroutons	8.50
Gemischter Salat	11.50
Salatschüsseli mit Ägerikäse und Nüssen	13.50
Tomatensuppe serviert mit knusprigem Kräuterbaguette	12.50
Käseküchlein serviert mit einem Salatbouquet	14.50

KALTE SPEISEN

Wurstsalat einfach	11.00
Wurstsalat garniert	19.00
Wurst-Käsesalat einfach	13.00
Wurst-Käsesalat garniert	19.50
Sonegg-Plättli	19.50
Rauchwurst, Speck, Mostbröckli, Landrauschschinken, Zugerkäse	

Alle Preise inkl. 8.1% Mwst

MENÜ

HAUPTGÄNGE

Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce und Saisongemüse	21.50
Rindfleischburger mit Haussauce, Käse, Zwiebeln und Salat	26.50
Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter, Saisongemüse	28.50
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Saisongemüse	27.50
Schweinsschnitzel paniert mit Saisongemüse	26.50
Käse-Chnöpfli mit Röstzwiebeln dazu hausgemachtes Apfelmus	19.50

BEILAGEN

Pommes

Nudeln

Spätzli

Alle Preise inkl. 8.1% Mwst

MENÜ

FITNESSTELLER

Saisonsalat reichlich garniert mit Ei, Frucht und Gemüse	19.00
Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter	29.50
Schweinsschnitzel paniert	27.50
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter	28.50

KINDER-EGGE

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes und Rüebli	13.50
Chäs-Spätzli	9.50
Chicken-Nuggets mit Pommes	12.50

MENÜ

NACHMITTAGS-KARTE

Salatschüsseli mit Sprinz und Nüssen	13.50
Käseküchlein serviert mit einem Salatbouquet	14.50
Tomatensuppe- serviert mit Knusprigem Kräuterbaguette	12.50
Saisonsalat reichlich garniert mit Ei, Frucht, Gemüse	19.00
Wurstsalat einfach	11.00
Wurstsalat garniert	19.00
Wurst- Käsesalat einfach	13.00
Wurst- Käsesalat garniert	19.50
Sonnegg- Plättli	19.50
Rauchwurst, Speck, Mostbröckli, Landrauchschinken, Zugerkäse	
Rauchwurst und Käse mit Brot	13.50
Kräuter-Knoblibaguette	9.50

Alle Preise inkl. 8.1% Mwst

• GETRÄNKE •

BIER

Appenzeller Quöllfrisch Lager	50 cl	6.30
Appenzeller Naturtrüb	33 cl	5.30
Appenzeller Panaché	33 cl	5.00
Appenzeller alkoholfrei	33 cl	5.00

MOST

Möhl klar	Flasche	6.00
Möhl klar, alkoholfrei	Flasche	6.00

MINERAL OFFEN AUSSCHANK

Eptinger Mineral mit / ohne Kohlensäure	0.2 dl	3.00
Rivella rot, Coca Cola, Schorle	0.2 dl	3.00
	0.5 dl	5.00
Hahnenwasser	pro dl	0.50

MINERAL FLASCHEN AUSSCHANK

Eptinger Mineral mit / ohne Kohlensäure	1 Liter	9.00
Rivella blau	0.33 dl	4.60
Citro	0.33 dl	4.60
Focus Wasser "Care"	0.33 dl	4.60
Schweps Tonic Water	0.2 dl	5.00
Orangensaft	0.2 dl	5.00

GETRÄNKE

APERITIVS

Aperol Spritz	11.50
Gespritzter Weisswein süss / sauer	7.50
Hugo	11.50
Kyr Royal	10.50
Prosecco	8.50
Moscato d'Asti	8.50

APERITIVS ALKOHOLFREI

Mimosa	11.50
Sparkling Chardonnay Pierre Zero und Orangensaft	
Hugo	11.50
Sparkling Chardonnay Pierre Zero und Holunderblütensirup	
Kyr Royal	10.50
Sparkling Chardonnay Pierre Zero und Cassis Sirup	
Sparkling Chardonnay Pierre Zero	7.50

SPIRITUOSEN

Kirsch	2 cl, 40%	6.50
Williams	2 cl, 40%	6.50
Pflüümli	2 cl, 40%	5.50
Honigchrüüter	2 cl, 40%	5.00
Kirschlikör	2 cl, 40%	5.00

• GETRÄNKE •

KAFFEE

Kaffee Crème / Nature	4.50
Espresso Crème / Nature	4.50
Espresso doppio	6.50
Schale	4.90
Cappucino	4.90
Latte Macchiato	5.50
Heissi Schoggi	5.50
Diverse Teesorten	4.00

KAFFEE FERTIG

Träsch, Zwetschgen Kräuter, Williams	5.50
Kaffee Bayleys	6.00
Schüümli-Pflüümli	6.00

MENÜ

DEKLARATIONEN

Rind Schweiz
Schwein Schweiz
Poulet Schweiz

LIEFERANTEN

Fleisch Muotha
Milchprodukte, Eier, Früchte und Gemüse
Käse
Glace
Non Food

Metzg, Muotathal
Iten Letzi, Zug
Chäsladä, Unterägeri
Kenel's Obst & Bauernhofglace, Arth
Transgourmet Schweiz AG

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen oder mögliche Unverträglichkeiten,
sprechen Sie uns gerne an!

DESSERT

SÜSSES

Gebrannte Creme mit Rahmhaube und Caramelnüssen	7.50
Eiskaffee mit Rahm und Kirsch	8.50
Hausgemachter Kuchen mit / ohne Rahm	8.50 / 7.00

GLACE

Vanille, Schokolade, Jogurth-Erdbeeren, Haselnuss	je 4.50
Baumnuss, Caramel, Himbeersorbet, Aprikosensorbet	
Rahmzuschlag	+ 1.50

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen oder mögliche Unverträglichkeiten,
sprechen Sie uns gerne an!

Alle Preise inkl. 8.1% Mwst

WEINE

WEISSE SCHWEIZER

St. Gallen		75 cl
Quintner Chardonnay AOC	Kümin Weine	47.00
Chardonnay		
Wallis		75 cl
Johannisberg «Weidmannstrunk» AOC	Diego Mathier	48.00
Grüner Sylvaner, im Wallis Johannisberg genannt		
Thelygenie «Valsar» AOC	Diego Mathier	52.00
Der Wein der 5 Töchter von Nadia & Diego Mathier		
Rebsorten: Heida, Muscat, Amigne, Chardonnay, Ermitage		
Waadt		70 cl
Dézaley «Arbalète» grand Cru Lavaux AOC	Testuz	55.00
Chalets		

ROSÉ

Wallis		75 cl
Oeil de Perdrix «La Matze» AOC	Diego Mathier	47.00
Pinot Noir		

FLASCHENQUALITÄT IN DER KLEINFLASCHE

		50 cl
Harmonie des Blancs im Tonkrug VdPS	Kümin Weine	32.00
Muscaris, Johanniter, Sauvignier Gris, Solaris		
Petite Arvine Hospice de Salquenen AOC	Diego Mathier	35.00
Petite Arvine, autochtone Walliser Traube		

Alle Preise inkl. 8.1% Mwst

ROTE SCHWEIZER

St. Gallen		75 cl
Quintner AOC	Kümin Weine	56.00
Pinot Noir und Shiraz im Barrique ausgebaut		
Wallis		75 cl
Humagne Rouge «Les Pyramides» AOC	Diego Mathier	54.00
Humagne Rouge gibt's nur im Wallis		
Thelygenie «Valsar» AOC	Diego Mathier	56.00
Der rote Töchterwein im Barrique ausgebaut		
Syrah, Gamaret, Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Ancelotta		
Tessin		75 cl
«Il Moro» Merlot del Ticino DOC	Castello di Morcote	52.00
Merlot je zur Hälfte im Barrique undahltank gereift		

FLASCHENQUALITÄT IN DER KLEINFLASCHE

		50 cl
Zürichsee Assemblage AOC	Kümin Weine	26.00
Pinot Noir und Cabernet Soyhières		
Vigoroso Assemblage VdP	Nauer Bremgarten	31.00
Zweigelt, Diolinoir, Cortaillod, Gamaret, Regent		

WEINE

ITALIEN

WEISSWEINE

75 cl

Gardasee

Lugana Garda DOC

Monte del Frà

46.00

Trebbiano di Lugana

Piemont

Langhe Arneis

Cantina Ciao Mondo

63.00

Arneis

ROTWEINE

75 cl

Veneto

Ripasso Valpolicella Superiore DOC

Monte del Frà

51.00

Rebsorten: Corvina, Rondinella und Molinara

Piemont

Ciao da Qui Nizza

Cantina Ciao Mondo

67.00

Barbera-Traube, die Königin des Piemont

SPANIEN

Ribera del Duero

Loculto Crianza DOC

Bodega Piedras San Pedro

54.00

Tempranillo

Priorat

Anjoli DOQ Priorat

Josep Ardévol

53.00

Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

WEINE

SCHAUMWEINE

		10 cl	75 cl
Prosecco Miol DOC extra dry Rebsorte: Glera, Veneto, Italien	Bortolomiol	8.50	42.00
Moscato d'Asti	Cantina ciao Mondo	8.50	56.00

SPRUDELWEIN OHNE ALKOHOL

		10 cl	75 cl
Pierre Zéro Sparkling Alkoholfrei Chardonnay aus Frankreich 0 % Vol. Vegan	Pierre Chavin	6.50	39.00

WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK

WEISS		10 cl	75 cl
Tegerfelder AOC Aargau Classic Müller-Thurgau	Nauer Weine	6.50	44.00
ROSÉ		10 cl	50 cl
Zürichsee Rosé Pinot Noir und Cabernet Soyhières	Kümin Weine	6.00	24.00
ROT		10 cl	75 cl
Cornalin Petite Gigolo AOC VS Cornalin, die älteste Walliser Traube	Oskar Mathier-Ogier 7	7.00	48.00

OFFENE WEINE "HALBLITER"

WEISS		50 cl
St. Saphorin Lavaux AOC Chalets	J.& M. Dizerens VD	26.00
ROT		50 cl
Tisin Rosso Merlot del Ticino DOC	Gialdi Vini	24.00

Alle Preise inkl. 8.1% Mwst