



Restaurant • Steakhouse • Pizzeria

Herzlich willkommen in der Bierlialp

Hier verwöhnen wir Sie mit köstlichen Steaks, traditionellen Holzofenpizzen und erlesenen Weinen.

In unserer offenen Küche und Pizzeria gibt es immer etwas spannendes zu beobachten - schauen Sie zu, wie Ihre Pizza knusprig gebacken wird oder wie Ihr saftiges Steak auf dem Grill zischt!

Ihr Bierlialp-Team
wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Aperitif

Beginnen Sie mit einem Glas Prosecco serviert mit 1 Stück Bruschetta mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum

11.5

Apéro Getränke

Martini	15%	4 cl	8
Campari	23%	4 cl	8
+Orange Soda	23%	4 cl	9
Cynar	10.5%	4 cl	8
Sherry	15%	4 cl	8
Pernod	45%	4 cl	8
Aperol Spritz			12
Hugo			9
Bitter (alkoholfrei)		10 cl	5
Crodino (alkoholfrei)		10 cl	5

Vorspeisen | Starters

Gemischter Salat  12.50
Mixed salad

Grüner Salat mit French Dressing  9.5
Green salad with french dressing

im Bierteig gebackene Zwiebelringe mit Dip-Sauce  16
Onion rings in beer batter with dip sauce

Hausmarinierter Lachs an Zitronensauce mit Fenchel und Toastbrot 25
House marinated salmon with lemon sauce, fennel and toasted bread

Unser beliebtes Rindstatar mit Toast 70 g. 23
Marinated beef tartare with toasted bread 70 g.

*als Hauptgang 140 g | *as a main dish 140 g. 37

Suppen | Soups

Tomatencrèmesuppe 12

mit Schlagrahm und Chorizo (auch möglich vegetarisch)
Tomato cream soup with whipped cream and chorizo (also as vegetarian option)

Pasta & Risotto

Paccheri Mediterranea 29
Grosse Hohlnudeln mit Tomatensauce, Cherrytomaten, Kapern und Oliven
Large tube pasta with tomato sauce, cherry tomatoes, capers and olives

Frühlingsrisotto

mit Zucchetti, Basilikum, Crevetten und Mandeln 28
Spring risotto with zucchini, basil, shrimps and almonds



aus der Schweiz...

- Rindshohrückensteak 350 g | *Beef loin steak 350 g cut*** 56
... saftig, geschmacksintensiv durch die typische Fettmarmorierung
... *juicy, intense in its taste, richly marbled*
- Pouletschenkel im Körbli | «Chicken in the basket»** 24
...mit Steakhouse Frites und Dip-Sauce
... *with steakhouse fries and dipping sauce*

aus Irland...

- Angus Rinds-Entrecôte 250 g | *Irish Angus-Beef Sirloin 250 g cut*** 47
...aromatisch, saftig mit gleichmässiger Fettmarmorierung, durch das besondere Klima Irlands geprägt
... *aromatic, juicy evenly marbled thanks to the particular climate in Ireland*
- Angus Rindsfiletsteak 220 g | *Beef tenderloin steak 220 g cut*** 58
...zartestes Stück des Rindes, mager und saftig
... *most tender piece, lean and juicy*

aus den USA...

- Bisonsteak 300 g | *Bisonsteak 300 g cut*** 51
...edelstes Fleisch mit unverwechselbarem Geschmack
... *finest meat with an unmistakable taste*

aus Süd-Amerika...

- Pferde Filet 250 g | *Horse fillet 250 g cut*** 39.5
...zartestes Stück, mager und saftig
... *most tender piece, lean and juicy*

aus Australien...

- Lammkarree 300 - 350 g | *Rack of lamb 300-350 g cut*** 49
...Rückenstück, zart, mild aber aromatisch
... *tender, mild but aromatic taste*

Dazu servieren wir...

Kräuterbutter, Knoblauchdip, BBQ Sauce, hausgemachtes Maisbrot vom Grill, Cherry Tomaten, Baby-Mais und eine Beilage Ihrer Wahl

Served with sweetcorn bread, baby corn, cherry tomato, herb butter, garlic dip, BBQ sauce and a side dish of your choice

Beilagen/ Side dishes

Steakhouse Frites oder Bratkartoffeln

Steakhouse fries or fried potatoes

Extra Beilage + 6.00 (Gemüse / Zwiebelringe)

Additional side dish + 5.00

Unsere Garstufen | Degrees of doneness

Rare | Bleu | stark blutig, aussen kräftig angebraten, innen noch fast roh

Medium-Rare | Saignant | angebraten, innen rot, schön saftig

Medium | A Point | innen noch rosa **Well-done | Bien cuit |** durchgebraten

Bierlialp-Spezial



Spare-Ribs 500 g

38

Herzhaft marinierte Schweinerippchen mit rauchigem Schwarzpfeffer
... serviert mit BBQ-Sauce, amerikanischer Krautsalat und Steakhouse Frites
*Braised short pork ribs 500 g cut marinated with smokey black-pepper
...served with BBQ sauce, coleslaw and steakhouse-fries*

Bierlialp-Spiess 350g

34

...Schwein, Poulet und Rindfleisch mit Gemüse und Steakhouse Frites
...grilled pork, chicken and beef with vegetables and steakhouse fries

Gemüsevariation vom Grill mit geräuchertem Käse



29

Mixed vegetables from the grill and smoked cheese

Fisch / fish



Tagesfisch (je nach Saison und Fang, bitte fragen Sie beim Service nach)

38

... mit Kräuterbutter, Zitrone, Gemüse und Weisswein-Risotto
*fish of the day (depending on the season and catch, please ask our service staff)
... with herb butter, lemon, vegetable, and white wine risotto*

Spezialität ab 2 Personen

“Fiorentina di Manzo” 1000 - 1200 g | *T-Bonesteak 1000-1200g cut*
...gebraten am Knochen mit einem saftiges Roastbeef Stück, zartem Filetstück
und knusprigem Fettrand
...roasted with the bone

pro 100g / per 100g

14.5

Holzofen-Pizza | *Wood oven Pizza*

Schmecken Sie den Unterschied – traditionell wird unsere Pizza im Holzofen für Sie zubereitet, den wir jeden Tag mit ausgewählten Schweizer Buchenhölzern befeuern. Dies verleiht der Pizza den unverwechselbaren Holzofen-Geschmack.

Taste the difference – our pizzas are prepared traditionally in our wood oven which we fire daily with selected beech wood. This gives our pizza the unmistakable wood oven taste.

Margherita Tomaten, Mozzarella <i>Tomatoes, mozzarella</i>		17
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern <i>Tomatoes, mozzarella, sardines, capers</i>		18
Bierlialp Tomaten, Büffelmozzarella, Bresaola, Cherry Tomaten, Parmesan <i>Tomatoes, buffalo mozzarella, bresaola (beef), cherry tomatoes, parmesan</i>		24
Diavolo Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, olives</i>		21
Porcini & Tartufo Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Peperoni, Knoblauch, Trüffelöl <i>Tomatoes, mozzarella, cep mushrooms, peppers, garlic, truffle oil</i>		21
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>		19
Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms</i>		20
Milano Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami <i>Tomatoes, mozzarella, ham, salami</i>		20
Tonno Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln <i>Tomatoes, mozzarella, tuna, onions</i>		19
Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peppers</i>		22
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas <i>Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple</i>		20
Pescatore Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Cherry Tomaten, Kapern und Rauchlachs <i>Tomatoes, mozzarella, shrimps, cherry tomatoes, capers and smoked salmon</i>		25
Calzone (gedeckt) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>		21

Quattro Formaggi		20
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan		
<i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan</i>		
Gottardo		23
Tomaten, Mozzarella, Schweizer Inner-Rohschinken, Rucola und Parmesan		
<i>Tomatoes, mozzarella, garden rocket, central switzerland dried meat , parmesan</i>		
Toscana		21
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Knoblauch und Ei		
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, spinach, garlic, egg</i>		
Engelberg		24
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Engelberger Trockenwurst und Alpkäse		
<i>Tomatoes, mozzarella, garden rocket, local dried sausages and mountain-cheese</i>		
Vegetariana		19
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Champignons, Spinat		
<i>Tomatoes, mozzarella, zucchini, mushrooms, peppers, spinach</i>		
Speciale		24
Tomaten, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Champignons , Trüffelöl		
<i>Tomatoes, buffalo mozzarella, hot salami, onions, mushrooms and truffle oil</i>		
Fantasia		23
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Milano Salami, Speck und Parmesan		
<i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, salami milan, speck and parmesan</i>		
Rustica		21
Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola		
<i>Tomatoes, mozzarella, bacon, gorgonzola</i>		

Vegetarische Gerichte

Gästen mit besonderen Wünschen, Allergien und Unverträglichkeiten steht unser Serviceteam beratend zur Seite.

For special requests, allergies or intolerances please contact our staff.

Extras Beilagen Extra charges	+ 1.00 bis + 2.00 pro Beilage
Zusätzliche Gedecke Additional Cover Charge	+ 5.00
Mayonnaise Ketchup	+ 0.50
Pizza-Box Take-Away-Box	+ 0.50
Zusätzliche Gedecke Additional Cover Charge	+ 5.00
Mayonnaise Ketchup	+ 0.50
Pizza-Box Take-Away-Box	+ 0.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7 % MwSt.
Our prices are in CHF including 7.7% VAT

HERKUNFTSLÄNDER | COUNTRIES OF ORIGIN



Kalbsfleisch Veal	Schweiz
Schweinefleisch Pork	Schweiz/EU
Freiland Poulet Chicken	Schweiz
Chicken-Nuggets	Brasil
Krevetten Prawns	Vietnam
Lachs Salmon	Norway
Lamm Lamb	Australien
Rindfleisch Beef	Südamerik/ Schweiz/ Irland
Bison	USA
Pferd	Argentinien/ Kanada

Bison aus USA und das Pferdefleisch können Spuren von Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen leistungsfördernden Mitteln aufweisen.

Dessert

Tiramisu	10.5
«Coeur fondant» - lauwarmes Schokoladenküchlein ... mit Vanille Glace und einem Tupper Schlagrahm	10.5
Trio Mousse	10.5
Frische Panna cotta mit Mango oder Erdbeeren	9.5
Pistazien-Mandel Parfait	10.5
Creme brulee	9.5

Unser exklusives Glacé Erlebnis

„LEONARDO-GELATI“
pro Kugel 4.00
mit Schlagrahm 1.50

Gelati	Sorbetti	Speciali
Vaniglia *	Albicocca (Aprikose) ¹ *	Baileys
Caffé *	Limone/Limette ¹ *	Raffaello
Cioccolato *	Fragola (Erdbeeren) ¹ *	Cookies
Pistacchio *		

¹Vegan / *Gluten Frei

Eiskaffee	8/11
Café und Vanille Glace, Kalter Espresso und Schlagrahm	
Coupe Denmark	9/12
Vanille Glace, Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandeln Splitter	
«Vieille Prune-duett» 2cl	9.5
...in harmonischer Verbindung mit einer Kugel Zwetschgen Sorbet.	
«Aprikotine-duett» 2cl AOC Valais	10.5
... in harmonischer Verbindung mit einer Kugel Aprikosen Sorbet.	
«Wodka-duett» 2cl Absolut	9.5
... in harmonischer Verbindung mit einer Kugel Zitronen Sorbet.	

Offene Weissweine	1 dl
Vecchia Masseria Rebsorte: Merlot Tessin, Schweiz	8
Bosco del Merlo DOC Rebsorte: 100% Chardonnay Friuli, Italia	8
Langhe Arneis DOC, Noi Vignaioli Rebsorte: Arneis Piemonte, Italia	8
Pouilly Fume Clos des Criots Domaine Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc, Loire, France	9
Costamolino DOC, Argiolas Rebsorte: Vermentino Sardegna, Italia	8
Offene Rotweine	1 dl
Merlot, Roncaia Rebsorte: Merlot 100% Tessin, Schweiz	8.5
Ripasso Valpolicella DOC, Ettore Righetti Rebsorte: Corvina 70%, Rondinella 30% Veneto, Italien	8.5
Vigne Vecchie DOP Rebsorte: Primitivo 100% Apulien, Italien	8
Finca Antigua Rebsorte: Tempranillo 100% Spanien	8
Château Haura Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Frankreich	9
Offene Rosé Weine	1 dl
È Arte Rosato Rebsorte: Bombino nero, nero di troia Puglia, Italia	8

Weinkarte

Weisswein		7.5 dl
1	Vecchia Masseria Rebsorte: Merlot Tessin, Schweiz	55
2	Bosco del Merlot DOC Rebsorte: 100% Chardonnay Friuli, Italien	55
3	Langhe Arneis DOC Noi Vignaioli Rebsorte: Arneis Piemonte, Italien	54
4	Pouilly Fume Clos des Criots Domaine Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich	62
5	Costamolino DOC Argiolas Rebsorte: Vermentino Sardegna, Italien	54

Rotwein		7.5 dl
----------------	--	--------

Schweiz

6	Vinattieri. DOC Vinattieri Ticinesi Rebsorte: Merlot 100% Tessin	155
7	Roncaia DOC Zanini Rebsorte: Merlot 100% Tessin	59

Italien

8	Lagrein Riserva „Gries“ DOC Terlan Rebsorte: Lagrein Alto Adige	65
9	Piana Barbera d'Alba DOCG Ceretto Rebsorte: Barbera 100% Piemonte	65
10	Barolo DOCG Ceretto Rebsorte: 100% Nebbiolo Piemonte	99
11	Ripasso Valpolicella DOC Ettore Righetti Rebsorte: Corvina 70%, Rondinella 30% Veneto	59

12	Amarone Allegrini DOC Rebsorte: Corvina 70%, Rondinella 30% Veneto	89
13	Sammarco IGT Castello di Rampolla Rebsorte: 35% Cabernet F. 30% Cabernet S. 20% Merlot, 15% Petit V. Toskana	89
14	Chianti Gran Selezione DOCG Cinciano Rebsorte: Sangiovese 100% Toskana	58
15	Brunello di Montalcino DOCG Altesino Rebsorte: 100% Sangiovese Toskana	88
16	Bolgheri Imeneo DOC Villanoviana Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Toskana	59
17	Opera Alpha DOP Rebsorte: Primitivo 100% Apulien	56

Frankreich

18	Château Giscours Rebsorte: 60 % Cabernet S., 32 % Merlot 5 % Cabernet F. 3% Petit V. Margaux	125
19	Château Lynch Bages Rebsorte: 73 % Cabernet S, 15 % Merlot, 10 % Cabernet F. 2% Petit V. Pauillac	195
20	Château Lascombes Rebsorte: 47 % Cabernet S, 50 % Merlot, 3% Petit V. Margaux	135
21	Château Les Hauts de Smith Rebsorte: 60 % Cabernet S, 32 % Merlot, 7 % Cabernet F, 1% Petit V. Graves	75
22	Château Poujeaux Rebsorte: 50 % Cabernet S, 40 % Merlot, 5 % Cabernet F, 5% Petit V. Moulin en Médoc	76

Österreich

- 23 **HILLside, Biologisch** 54
Leo Hillinger
Rebsorte: Merlot, Syrah, Zweigelt (Bio)

Portugal

- 24 **Monte do Zambujeiro** 52
Rebsorte: Aragonez, Tinta Calada, Alicante

Argentinien

- 25 **Ojo de Agua, Dieter Meier's** 62
Rebsorte: Malbec

Südafrika

- 26 **Costantia HILL Red** 56
Leo Hillinger
Rebsorte, Blend: Merlot, Malbec., Cabernet S. Petit Verdot

Spanien

- 27 **Muga Reserva** 62
Rebsorte: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
Rioja

- 28 **AN/2** 59
Rebsorte: Callet
Mallorca

Brasilien

- 29 **Lote 43, Miolo D.O** 52
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon

Rosé Wein

- 30 **È Arte Rosato** 55
Rebsorte: Bombino nero, nero di troia
Puglia, Italia

Getränke | Drinks

Aperitiv

Martini	15%	4 cl	8
Campari	23%	4 cl	8
+Orange Soda	23%	4 cl	9
Cynar	10.5%	4 cl	8
Sherry	15%	4 cl	8
Pernod	45%	4 cl	8
Aperol Spritz			12
Bitter (alkoholfrei)		10 cl	5
Crodino (alkoholfrei)		10 cl	5

Getränke alkoholfrei

San Pellegrino	50 cl	5.8
Acqua Panna	50 cl	5.8
San Pellegrino	75 cl	8
Acqua Panna	75 cl	8
Coca Cola	33 cl	5
Coca Cola Zero	33 cl	5
Fanta	33 cl	5
Sprite	33 cl	5
Rivella Rot	33 cl	5
Ice Tea	33 cl	5
Tonic	20 cl	4.8
Lemon	20 cl	4.8
Red Bull	25 cl	5.5
Karaffe Hahnenwasser		5
Tap water		5

Säfte

Apfelsaft	33 cl	5
Apfelschorle	33 cl	5
Orangensaft	20 cl	4.8
Tomatensaft	20 cl	4.8

Warme Getränke

Kaffee Crème	4
Schale	4.5
Cappuccino	5
Espresso	4
Doppelter Espresso	6
Tee, diverse Sorten	4

Warme Getränke mit Alkohol

Tee Rum	5.5
Kafi Schnaps	5.5
Caffè Corretto	6
Caffè Baileys	10.5
Irish Coffee	12

Bier

Cardinal

Herrgöttli	20 cl	4
Stange	30 cl	5
Chübel	50 cl	6.5
Panaché	30 cl	5
Alkoholfreies Bier	33 cl	5
Hefeweizenbier	50 cl	8

Spumanti

Prosecco DOCG

Cüpli	11%	10 cl	8
Flasche	11%	75 cl	52

Grappa (2cl)

Grappa	42%	12
Paesanella Amarone	41%	9.5
Paesanella Barolo	41%	9.5
Paesanella Brunello	41%	9.5
Paesanella Moscato	41%	12

Digestif**2 cl**

Schnaps	40%	5
Vieille Prune	41%	8
Calvados	40%	8

4 cl

Sambuca	40%	8
Fernet Branca	39%	8
Averna	32%	8
Ramazotti	30%	8
Montenegro	23%	8
Jägermeister	35%	8
Appenzeller	29%	8
Godon`s Dry Gin	37.5%	8
Bombay Sapphire Gin	40%	8
Bacardi Rum	37.5%	8
Absolut Vodka	40%	8

Liköre (4cl)

Amaretto	28%	8
Baileys	17%	8
Grand Manier	40%	8
Limoncello	30%	8

Whisky (4cl)**Scotch & Malt**

Ballantines	40%	9
Oban	40%	12
J. Walker Red Label	40%	9
Talisker 10 years	40%	12
The Glenlivet 12 years	40%	12
Chivas Regal 12 years	40%	12
Glenfiddich	40%	12

Bourbon

Jack Daniel`s	40%	9
---------------	-----	---

Irish

Tullamore Dew	40%	12
Jameson	40%	12

Cognac (2cl)

Vecchia Romagna	38%	12
Hennessy	40%	12
Fine de Cognac		
Remy Martin	40%	12