

Restaurant · Pizzeria · Steakhouse




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 das saftige Steak auf dem Grill zischt.

Ihr Bierlialp-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Vorspeisen | Starters

- Gemischter Salat**  13.50
Mixed salad
- Grüner Salat mit französischem Dressing**  9.50
Green salad with french dressing
- Im Bierteig gebackene Zwiebelringe mit Dip-Sauce**  16
Onion rings backed in beer batter with dip sauce
- Sechs Weinbergschnecken im Pfännli mit Knoblauchbutter überbacken
serviert mit einem Baguette** 19
Six escargots backed with garlic butter and served with a baguette
- Unser beliebtes Rindstatar (CH) 70g mit Toast** 25
Marinated beef tartare (CH) 70g with toast
*als Hauptgang 140g | *as a main dish 140g 38
- Frisch marinierter Lachs in dünne Scheiben geschnitten mit Zitronen, Zwiebeln
und Kapern dazu Meerrettichschaum und Toast** 24
Freshly marinated salmon cut into thin slices with lemons, onions and capers
served with horseradish mousse and toast

Suppen | Soups



- Hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikumöl, Rahm und Croutons** 13
Homemade tomato soup with basil oil and bread croutons

Pasta & Risotto

- Pasta Carbonara** 28
in Rahmsauce mit Ei, Parmesan und gerösteten Specks-Streifen
in cream sauce with egg, parmesan and roasted bacon slices
- Le Trofie mit Knoblauch, Cherry-Tomaten, Basilikum, Rucola und Parmesan**  29
Pasta with garlic, cherry tomatoes, basil, garden rocket and parmesan
- Risotto mit Gemüsewürfeln, Steinpilzen, Gorgonzola und Trüffelöl**  31
Risotto with small vegetable cubes, fried mushrooms, gorgonzola and truffle oil



aus der Schweiz...

Rindshohrückensteak 350g | saftig und geschmacksintensiv durch die typische Fettmarmorierung 56

Beef loin steak 350g cut | juicy, intense in its taste, richly marbled

Schweizer Kalbs-Kotelett 350g | saftig am Knochen von der Hochrippe gebraten 59

Swiss veal long-bone rib chop 350g cut | juicy roasted on the bone from the prime rib

Tzigoiner-Spiesschen vom Grill (traditionelles Fleischgericht aus Valtellina mit mariniertem Rindspillard und Pancetta, dazu Steakhouse Frites 36

Grilled Tzigoiner Skewer (traditional beef dish from Valtellina) with marinated beef Paillard and bacon, served with steakhouse fries

aus Australien...

Lammkarree 300-350g | Rückenstück, zart, mild aber aromatisch 49

Rack of lamb 300-350g cut | back piece, tender, mild but aromatic

aus Irland...

Angus Rinds-Entrecôte 250g | aromatisch, saftig, mit gleichmässiger Fettmarmorierung, durch das besondere Klima Irlands geprägt 48

Irish Angus-Beef Sirloin 250g cut | aromatic, juicy, evenly marbled thanks to the particular climate in Ireland

Angus Rindsfiletsteak 220g | zartestes Stück des Rindes, mager und saftig 59

Beef tenderloin steak 220g cut | most tender piece, lean and juicy

aus den USA...

Bisonsteak 300g | edelstes Fleisch mit unverwechselbarem Geschmack 52

Bisonsteak 300g cut | finest meat with an unmistakable taste

aus Süd-Amerika...

Pferde Filet 250g | zartestes Stück, mager und saftig 44
Horse fillet 250g cut | most tender piece, lean and juicy

aus den EU...

Hirsch Entrecote 250g | Bestes Stück, besonders zart und mager 48
Deer entrecote 250g cut | the best piece, very tender and lean

Spezialität ab 2 Personen | starting from 2 persons

«Fiorentina di Manzo» (CH) 1000-1200g pro 100 g / per 100 g 14.5
Saftiges, zartes Roastbeef Stück, am Knochen gebraten mit knusprigem Fettrand
Juicy, tender roast beef piece (CH), roasted on the bone with crispy fat edge

Bierlialp Grill-Platte | zarte Fleischstücke (Rinds / Poulet / Lamm und Salsiccia) 42
Tender pieces of meat (beef / chicken / lamb and grilled sausage)

Dazu servieren wir Kräuterbutter, BBQ Sauce, Steakhouse Frites, Balkan Reis oder Bratkartoffeln
Served with herb butter, BBQ sauce, Steakhouse fries, Balkan rice or fried potatoes

Extra Beilage: + 6.00 (Gemüse oder Zwiebelringe)
Additional side dish: + 6.00 (vegetables or onion rings)

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

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

Bison from the USA and the horse meat may contain traces of antibiotics and / or other antimicrobial performance-enhancing agents.

Bierialp-Spezial

Spare-Ribs aus dem Ofen 500g (CH) 39

**Herzhaft marinierte Schweinerippchen mit rauchigem Schwarzpfeffer
serviert mit BBQ-Sauce, amerikanischem Krautsalat und Steakhouse Frites**

Braised short pork ribs(CH), marinated with smokey black-pepper
served with BBQ sauce, coleslaw salad and steakhouse fries

Frittierte Pouletschenkel im Körbli | Fried «Chicken in the basket» 29

Serviert mit Steakhouse Frites und Dip-Sauce

Served with steakhouse fries and dipping sauce

«Chili con Gemüse»  29

**Leicht pikanter Gemüsetopf mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
Rote Bohnen und Mais, serviert mit Knoblauchsauce und Focaccia Brot**

«Chili con vegetables» | slightly spicy vegetable stew with tomato, paprika,
onions, red beans and corn, served with garlic cream sauce and focaccia bread

Fisch | fish

Gegrilltes Wolfsbarsch Filet (EU) mit Kräuterbutter, Zitrone und Reis 39

Grilled sea bass fillet (EU) with herb butter, lemon and rice



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.

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 swiss beech wood. This gives our pizza the unmistakable wood oven taste.

Margherita 	18
Tomaten, Mozzarella <i>Tomatoes, mozzarella</i>	
Napoli	20
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern <i>Tomatoes, mozzarella, sardines, capers</i>	
Bierlialp	28
Tomaten, Büffelmozzarella, Bresaola, Cherry Tomaten, Parmesan <i>Tomatoes, buffalo mozzarella, bresaola (beef), cherry tomatoes, parmesan</i>	
Diavolo	25
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, olives</i>	
Porcini & Tartufo 	25
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Peperoni, Knoblauch, Trüffelöl <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, peppers, garlic, truffle oil</i>	
Prosciutto	20
Tomaten, Mozzarella, Schinken <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>	
Sfiziosa	28
Mozzarella, Rohschinken, Burrata, Pistazien <i>Mozzarella, raw ham, burrata, pistachios</i>	
Milano	24
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami <i>Tomatoes, mozzarella, ham, salami</i>	

Tonno	22
Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln <i>Tomatoes, mozzarella, tuna, onions</i>	
Quattro Stagioni	24
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peppers</i>	
Hawaii	22
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas <i>Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple</i>	
Pescatore	27
Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Cherry Tomaten, Kapern und Rauchlachs <i>Tomatoes, mozzarella, shrimps, cherry tomatoes, capers and smoked salmon</i>	
Calzone (gedeckt)	24
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, egg (covered pizza)</i>	
Quattro Formaggi 	22
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan</i>	
Al Crudo	28
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, raw ham, garden rocket, parmesan</i>	
Toscana	25
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Knoblauch, Ei <i>Tomatoes, mozzarella, ham, spinach, garlic, egg</i>	
Engelberg	28
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Salami und Alpkäse <i>Tomatoes, mozzarella, garden rocket, salami and mountain-cheese</i>	
Vegetariana 	22
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Champignons, Spinat <i>Tomatoes, mozzarella, zucchini, peppers, mushrooms, spinach</i>	

Speciale	26
Tomaten, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Champignons, Trüffelöl <i>Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami, onions, mushrooms and truffle oil</i>	
Gustosa	28
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Crevetten <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, onions, shrimps</i>	
Fantasia	27
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Milano Salami, Speck und Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, milan salami, bacon and parmesan</i>	
Rustica	24
Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola <i>Tomatoes, mozzarella, bacon, gorgonzola</i>	
Leggera	29
Tomaten, Cherry Tomaten, Rohschinken, Basilico, <u>Büffelmozzarella (nach dem Backen)</u> <i>Tomatoes, cherry tomatoes, raw ham, <u>buffalo mozzarella (after baking)</u></i>	

Extra Zutat auf der Pizza / Extra ingredient	+ 1.00 / + 2.00
Zusätzliche Gedecke <i>Additional cover charge</i>	+ 5.00
Mayonnaise, Ketchup	+ 0.50
Pizza-Box <i>Take-Away-Box</i>	+ 0.50

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

Desserts

Tiramisu	11
«Coeur fondant» - lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanille Glace und Schlagrahm	11
Lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream	
Toblerone Mousse à la maison	14.50
Homemade Toblerone-chocolate mousse	
Hausgemachte Panna cotta mit Mango- oder Erdbeertopping	10.50
Homemade Panna cotta with mango- or strawberrie topping	
Rahm-Meringue-Dessert mit Waldbeeren	11
Cream-meringue-dessert with forest berries	
Parfait Schokolade und Minze	11
Parfait chocolate and mint	
Hausgemachte Crema Catalana mit Rohzucker flambiert	11
Homemade crema catalana flambeed with raw sugar	
Tortino della Nonna	11

Gelati

Vaniglia *

Caffé *

Cioccolato *

Pistacchio *

pro Kugel 4.00 | mit Schlagrahm 1.50

Sorbetti

Limone (Limette)V*

Fragola (Erdbeeren)V*

✓ Vegan / *Gluten Frei

Eiskaffee

Kaffee- und Vanilleglace, kalter Espresso und Schlagrahm

Coupe Dänemark

Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandel Splitter

«Wodka-duett» 2cl Absolut

... in harmonischer Verbindung mit einer Kugel Zitronen Sorbet

9/12

9/12

9.50

Weisswein

7.5 dl

- 1 **Le Domaine VdT, Abadia Retuerta, Spanien** 65
Rebsorte: Verdejo, **Castilla y Leon,**
- 2 **Viafrancia Riserva Bianco DOC, Baglio Pianetto, Sizilien, Italien** 56
Rebsorte: Viognier,
- 3 **Blange Langhe Arneis DOC, Ceretto, Italien** 56
Rebsorte: Arneis, Piemonte,
- 4 **Sancerre Blanc Grande Cuvée AOP, Domaine Fournier Père, Frankreich** 54
Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc, Loire
- 5 **Gioia IGT Villa Santo Stefano, Italien** 54
Rebsorte: Vermentino, Toscana

Roséwein

7.5 dl

Schweiz

- 6 **Ticinello DOC Vinattieri Ticinesi** 52
Rebsorte: Merlot

Rotwein

7.5 dl

Schweiz

- 7 **Vinattieri DOC Vinattieri Ticinesi** 2010 169
Rebsorte: Merlot

Italien

- 8 **Segen Lagrein Riserva DOC Kellerei Meran, Alto Adige** 2017 69
Rebsorte: Lagrein
- 9 **Piana Barbera d'Alba DOCG Ceretto, Piemont** 2019 69
Rebsorte: Barbera
- 10 **Barolo DOCG Ceretto, Piemont** 2017 105
Rebsorte: 100% Nebbiolo
- 11 **Ripasso Valpolicella Superiore DOC Azienda Zanoni, Venetien** 2018 69
Rebsorte: Corvina, Rondinella

12	Amarone Valpolicella DOC, Azienda Zanoni, Venetien Rebsorte: Corvina, Rondinella	2013	99
13	Sammarco IGT Castello di Rampolla, Toskana Rebsorte: Cabernet F. Cabernet S. Merlot, Petit V.	2107	99
14	Chianti Marchese Antinori DOCG Tenuta Tignanello, Toskana Rebsorte: Sangiovese	2017	72
15	Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Pietranera, Toskana Rebsorte: Sangiovese	2017	105
16	Argentiera DOC, Tenuta Argentiera, Toskana Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2019	105
17	Sor Ugo Bolgheri Superiore DOC, Aia Vecchia, Toskana Rebsorte: Merlot, Cabernet S, Cabernet F. Petit Verdot	2019	62
18	Masseria Maime IGT, Tormaresca, Apulien Rebsorte: Negroamaro	2019	65
19	Viafrancia Riserva Rosso DOC, Baglio Pianetto, Sizilien Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot	2015	59
	Frankreich		
20	Château Giscours Rebsorte: Cabernet S., Merlot Cabernet F. Petit V. Margaux	2015	125
21	Château Lynch Bages Rebsorte: Cabernet S, Merlot, Cabernet F. Petit V. Pauillac	2015	195
22	Château Lascombes Rebsorte: Cabernet S, Merlot, Petit V. Margaux	2008	135
23	Château Les Hauts de Smith Rebsorte: Cabernet S, Merlot, Cabernet F, Petit V. Graves	2016	75

24	Château Poujeaux Rebsorte: Cabernet S, Merlot, Cabernet F, Petit V. Moulin en Médoc	2012	76
	Österreich		
25	HILLside Biologisch EA, Leo Hillinger Rebsorte: Merlot, Syrah, Zweigelt	2018	56
	Portugal		
26	Terra do Zambujeiro CVRA, Quinta do Zambujeiro Rebsorte: Aragonez, Cabernet Sauvignon, Alicante	2019	62
	Argentinien		
27	Ojo de Agua, Dieter Meier's Rebsorte: Malbec	2020	59
	Südafrika		
28	The Chocolate Block, Boekenhoutskloof Rebsorte: Merlot, Syrah., Cabernet S. Grenache	2020	65
	Spanien		
29	AN vdlf, Anima Negra Rebsorte: Callet, Manto Negro Mallorca	2014	89
30	Cair Seleccion DO La Aguilera, Bodegas Dominio de Cair Rebsorte: Tempranillo Ribera del Duero	2019	68
	Brasilien		
31	Lote 43, IP Miolo Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon Vale dos Vinhedo	2020	58

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		75 cl	8
San Pellegrino		50 cl	5.8
Acqua Panna		50 cl	5.8
Molecola		33 cl	5
Molecola 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	5
Lemon		20 cl	5
Red Bull		25 cl	5
Apfelsaft		33 cl	5
Apfelschorle		33 cl	5
Orangensaft		20 cl	5
Tomatensaft		20 cl	5
Karaffe Hahnenwasser (Tap water)			7

Warme Getränke

Kaffee Crème	4.5
Schale	5
Cappuccino	5
Espresso	4.5
Doppelter Espresso	7
Tee, diverse Sorten	4.5

Warme Getränke mit Alkohol

Tee Rum	7
Kafi Schnaps	6
Caffè Corretto	7
Caffè Baileys	12
Irish Coffee	12

Offenes Bier (blond/unfiltriert/dunkel)

Hergöttli	20 cl	4.5
Stange	30 cl	5
Chübel	50 cl	7

Bier

Panaché	30 cl	5
Alkoholfreies Bier	33 cl	6
Hefeweizenbier	50 cl	8
Birra Italiana	33 cl	6

Spumanti

Prosecco DOCG

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

Grappa (2 cl)

Grappa Bianca	42%	10
Grappa Barricata	41%	12
Grappa Speciale	41%	14

Cognac (2cl)

Vecchia Romagna	38%	14
Hennessy	40%	15
Remy Martin	40%	15

Digestif (4cl)

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%	9
Bacardi Rum	37.5%	8
Absolut Vodka	40%	8

Cocktail

Gintonic	13
Gintonic mit Bombay	15

Whisky (4cl)

Ballantines	40%	14
Oban	40%	15
J. Walker Red Label	40%	14
Talisker 10 years	40%	14
The Glenlivet 12 years	40%	14
Chivas Regal 12 years	40%	14