



«Grüessech
Schön, sind Sie unser Gast»



Die Kraft des Wassers

Die Geschichte des Wasserrades geht weit zurück. Bezeugt ist der Betrieb einer Sägerei schon seit dem 16. Jahrhundert. Bis 1963 wurde mit der Wasserkraft diese Sägerei betrieben. Innovativ zeigten sich die Besitzer anfangs des letzten Jahrhunderts: Das Wasserrad erzeugt bereits ab 1925 elektrischen Strom- noch bevor das Dorf Aeschi mit Strom versorgt wurde- und leistet auch heute noch einen Teil an den Energiehaushalt des Gesamtbetriebes. Hier erleben Sie nachhaltige Stromgewinnung hautnah!

1914 baute Friedrich Lauener der Sägerei ein Restaurant mit Sommerbetrieb an. Das florierende Gasthaus wurde im Jahre 1931 mit einem 80 Personen fassenden Saal erweitert. Ab 1960 übernahm die Familie Käthi und Fritz Hari den Gastwirtschaftsbetrieb, welcher später durch die Tochter Barbara und Albert Fuhrer weitergeführt wurde. Auf 2024 hin ging der Besitz an die Einheimischen Heidi und Adrian Bircher sowie Rolf Zurbrügg über. Sie zeichnen somit dafür verantwortlich, dass das Wasserrad auch weiterhin dreht und die Besucher des Naturschutzgebietes Suldtal im Gasthaus Suld herzlichen willkommen geheissen werden. Das Gasthaus Suld ist von Mai bis Oktober geöffnet.

Ihre Gastgeber im Suld

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Heidi und Adrian Bircher

Das Restaurant ist jeweils von 09.00- 22.30 Uhr geöffnet. Am Dienstag gönnen wir uns einen Ruhetag. Für Abendessen bitten wir um eine Reservation.





Allergene: Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Wir kaufen regional ein, verarbeiten **Fleisch aus der Schweiz** und aus eigener Jagd.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

Speisen

11.00- 21.30 Uhr

kleiner Salat			6
Grüner Salat			9
Gemischter Salat / grosser Salatteller		10.5	16.5
Oberländer Wurst-Käsesalat *			19.5
Hobelkäseteller- mit Käse vom Tal			18
Pochtenfall-Plättli (Apéro oder Hauptgang) mit einheimischen Produkten			25.5
jede weitere Portion			18.5
Sandwiches gross / klein		9	5.5
Schinken, Salami oder Käse			
Tagessuppe mit Brot			10
Tagessuppe mit Oberländer Rauchwurst			18.5
Kleine Tasse Suppe mit Brot			8
Käseschnitte mit Schinken			20.5
Käseschnitte natur			19.5
Zuschlag Spiegelei			2

*kleine Portion minus 4 Franken

Für die Kinder / Zwergenteller


Rahmschnitzel mit Nudeln			14.5
Käsespätzli			10
Kinderrösti smily			12


Dessert

. . . fragen Sie nach der Glacekarte / Saisondessert . . .

Speisen 11.30 - 15.00 / 18.00- 21.30 Uhr
(Donnerstag- bis Sonntagabend)

Fitnesssteller

Entrecôte vom Jura-Rind gebraten 200 g 
mit Alpenkräuterbutter, bunt
gemischter Salat mit Hausdressing 41

Hausgemachte Suld-Rollen im Teig mit Gemüsefüllung * 
süss-saure Sauce, bunt gemischter
Salat mit Hausdressing 26.5

Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Nudeln * 28.5





Suld-Spezialität

hausgemachte Wildsau-Bratwurst
mit Zwiebelsauce und feiner Rösti

25.5

Saagi-Rösti mit Speck und Käse überbacken * 24

Weidli-Rösti mit Käse überbacken *   23

Zuschlag Spiegelei 2

Portion Rösti als Beilage   13.5

Portion Nudeln als Beilage 9.5

Käsespätzli mit Röstzwiebeln * 22.5

*kleine Portion minus 4 Franken

Kalte Getränke

Adelbodner Mineral mit/ohne		3.3 dl	4.6
		4.0 dl	4.9
Cola, Cola zero, Rivella rot/blau, Schorle		3.3 dl	4.8
Mineral natur mit/ohne		1 Liter	10
Adelbodner Mineral mit/ohne		8.0 dl	8.5
Cola, Rivella		1 Liter	11
offen im Glas	5 dl	3 dl	2 dl
Grapefruit, Schorle, Orangina, Eistee	4.9	4.4	3.8
Hahnenwasser		1 Liter	5
Red Bull		2 dl	5
Smirnoff 4 Vol %			5
Sure Moscht Möhl naturtrüb 4 Vol %			6
Sure Moscht Möhl naturtrüb alkoholfrei			6
Swizly Sidre Möhl			5
Focus Wasser		5 dl	5.5
Tonic Alpinesse			4.5
Bitter Lemon Alpinesse			4.5
Becher Sirup für Kinder		2 dl	1.5
Suldbächli Apéro alkoholfrei			
(Kokossirup, Grenadine, Fruchtsaft, alkoholfreier Gin)			9
Sanbitter mit Orangensaft alkoholfrei			6

Bier

Gurten Lager Bier	4.8 Vol %	5 dl	6
Gurten Bäre Gold	5.2 Vol %	3.3 dl	5
Braufrisch Bügel	4.6 Vol %	3.3 dl	6
Frutigbier Chrampfer	5.0 Vol %	3.3 dl	7
Frutigbier Waldprinz	7 Vol %	3.3 dl	8
Appenzeller Zitronen Panaché		3.3 dl	5
Feldschlössli Bier alkoholfrei		3.3 dl	5
Bilz alkoholfrei		3.3 dl	4.5
Schneider Weisse Weizenbier	5.4 Vol %	5 dl	7.5
Schneider Weisse Weizenbier alkoholfrei		5 dl	7.5

zum Apéro

CH-Abacello Spritz, Prosecco	11 Vol %		10
CH-Abacello Tonic à la Hugo	11 Vol %		10
Cynar Orange	16.5 Vol %		10
Campari Soda	25 Vol %		10
Gin Tonic	37.5 Vol %		10

Spirituosen

Grappa	38 Vol %	4 cl	9.5
Cognac	39 Vol %	4 cl	10.5
Whisky	40 Vol %	4 cl	9.5
Vieille Prune	41 Vol %	4 cl	8.5
Baileys	17 Vol %	4 cl	7.5
Appenzeller	18 Vol %	4 cl	6.5
diverse Shots			5

Warme Getränke

		mit Alkohol	
Kaffee / Espresso	4.5	Kaffee Luz / Fertig	6.5
Milchkaffee	4.8	mit Zwetschgen	6.5
Latte Macchiato	5.2	mit Kernobst	6.5
Cappuccino	5	mit Chrüter	6.5
Kaffe oder Ovomaltine/Caotina		Holdrio Zwetschgen	7
Mélange	5.5	Münze Zwetschgen	7
Ovomaltine oder Caotina	4.8	Fröschli grüner Vodka	7
Tee	4.4		
Schwarz Earl Grey, Eisenkraut, Hauskräuter, Erdbeer-Himbeere, Pfefferminze, Hagenbutten			
Punsch	4.4		
Beeren, Apfel			

Feine Kafis mit Schnaps und Rahm

Suldkaffe Hausmischung	39 Vol %	9
Kaffee Baileys	24 Vol %	8.5
Kaffee Amaretto	28 Vol %	8.5
Kaffee Nussknacker- Haselnuss	19 Vol %	8.5
Kaffee Hühnerstall- Eierlikör	18 Vol %	8.5
Lumumba- Heisse Schoggi mit Rum		9

Weinkarte

	1 dl	3 dl	5 dl
Weiss offen			
Fendant de Saillon			
Jägerwy AOC Wallis	5	14	21
Johannisberg Wallis AOC			24
Yvorne Blanc Chablais AOC			24
Roséwein offen			
Oeil-de-Perdrix La Côte AOC	5.5	16	24
Rotwein offen			
Pinot Noir- Jägerwy AOC Wallis	5	14	21
Dôle Mathier AOC Valais			24
Moulin à Vent Beaujolais AOC			22
Tisin Rosso Merlot del Ticino DOC			22
Weiss- Flaschenweine			
			7.5 dl
Molignion Terre Promise AOC Valais			39
Petite Arvine Château Ravire AOC Valais			45
Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc AOC Valais			49
Spiezer Riesling Sylvaner Thunsersee AOC			49
Sauvignon Blanc Schaffhausen AOC			53
Rot- Flaschenweine			
Humagne Rouge Matterhorn AOC Wallis			43
Cuvée Madame Rosmarie Mathier Rouge AOC Valais			47
La Corba Cornalin Wallis AOC			55
Barbera Terra Alta Piemonte DOCG		I	43
Primitivo Patù Salento IGT		I	49
Château FontestEAU Haut-Médoc AOC Bordeaux		F	59
Cal y Canto Tierra de Castilla		E	39
Dominio de Fontana Crianza		E	43
Edulis Reserva DOCa Rioja		E	45
Malbec 'Ojo de Agua'		ARG	49
Schaumwein			
	1 dl	3 dl	7.5 dl
Prosecco Brut			
Valdobbiadene DOCG	5	15	35