



«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 Silvia und 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.

Eine neu installierte Photovoltaikanlage auf dem Dach der alten Sägerei unterstützt das Energiemanagement. Die Restaurierung dieser historischen Sägerei ist in Planung. Informationen hierzu finden Sie auf [www.alti-sagi-suld.ch](http://www.alti-sagi-suld.ch).

Ihre Gastgeber im Suld

**Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**  
mit Heidi und Adrian Bircher



Das Restaurant ist bis Ende Oktober jeweils von 09.00- 22.30 Uhr geöffnet. Am Dienstag gönnen wir uns einen Ruhetag; bei schönem Wetter ist der Barwagen von Mitte Juni bis Ende September jedoch offen. Für Abendessen bitten wir Sie 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. Brot und Backwaren sind aus der Schweiz.

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







Pochtenfall\_494A  
Gast@2024

# Speisen

11.00- 21.00 Uhr

täglich bis 21.00 Uhr ausgenommen Dienstag

\*kleine Portion minus 4 Franken

Kleiner Menusalat		7
Grüner Salat		10
Gemischter Salat		11.5
Grosser Salatteller mit Ei		17
Oberländer Wurst-Käsesalat *		19.5
Hobelkäseteller- mit Käse vom Tal		18
Pochtenfall-Plättli mit Käse und Trockenfleisch aus einheimischen Produkten		26
jede weitere Portion		18
Tagessuppe mit Brot		10
Tagessuppe Schweinswürstli		18.5
Kleine Tasse Suppe mit Brot		8.5
Käseschnitte mit Schinken		20.5
Käseschnitte natur		19.5
Zuschlag Spiegelei		3
Sandwiches gross / klein	9	5.5
Schinken, Salami oder Käse		

## Dessert

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

Früchtekuchen nach Tagesangebot

# Speisen 11.30 - 16.00 / 18.00- 21.00 Uhr

\*kleine Portion minus 4 Franken

Entrecôte FIT vom Jura-Rind, grilliert, 200 g  
mit Alpenkräuterbutter  
gemischter Salat mit Hausdressing 42

Hausgemachte Suld-Rollen im Teig mit Gemüsefüllung \* 

süss-saure Sauce  
bunt gemischter Salat mit Hausdressing 26

Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Butternudeln \* 29

Schweinrahmschnitzel mit Rösti \* 31

**Suld-Spezialität**  
hausgemachte Wildsau-Bratwurst  
mit Zwiebelsauce und feiner Rösti



25.50

Saagi-Rösti mit Speck und Käse überbacken \* 25

Weidli-Rösti mit Käse überbacken \*   23

Geissbodenrösti mit Geisskäse und Birne \* 24

Zuschlag Spiegelei 3

Portion Rösti   15

Portion Nudeln 9.5

Kinder – Enfants – Children- Bambini

Smiley Rösti  14

Rahmschnitzel mit Nudeln 14.5

Ravioli mit Fleischfüllung 11

# 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	
aus dem Barwagen Pet		5 dl	5	
aus dem Barwagen Pet		1.5 dl	12.5	
<b>offen im Glas</b>	1 Liter	5 dl	3 dl	2 dl
Grapefruit, Schorle, Citro, Eistee		5	4.4	3.8
Hahnenwasser	6	3.5	2.2	1.8
Sure Moscht Möhl naturtrüeb	4 Vol %			6.5
Sure Moscht Möhl naturtrüeb	alkoholfrei			6.5
Swizly Sidre Möhl				5.5
Tonic Alpinesse				4.5
Bitter Lemon Alpinesse				4.5
<b>Becher Sirup für Kinder</b>		2 dl		1.5
Suldbächli Apéro	alkoholfrei			
(Kokossirup, Grenadine, Fruchtsaft, alkoholfreier Gin)				9
Sanbitter mit Orangensaft	alkoholfrei			6

## Bier

Gurten Lager OFFEN	4.8 Vol %	2 dl	4.2
		3 dl	4.9
		5 dl	5.8
Gurten Lager Bier	4.8 Vol %	5 dl	6
Gurten Bäre Gold	5.2 Vol %	3.3 dl	5
Frutigbier Chrampfer	5.0 Vol %	3.3 dl	7
Frutigbier Waldprinz	7 Vol %	3.3 dl	7
Feldschlössli Panaché		3.3 dl	5.5
Feldschlössli Bier alkoholfrei		3.3 dl	5.5
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

neu

## 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
ein Glas Wasser dazu	1	mit Zwetschgen	6.5
Milchkaffee	4.8	mit Kernobst	6.5
Latte Macchiato	5.2	mit Chrüter	6.5
Cappuccino	5	Holdrio Zwetschgen	7
Ovomaltine / Caotina	4.8	Münze Zwetschgen	7
Mélange	5.5	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
Alti Sagi Suld Kaffee mit Zwetschen	40 Vol %	8.5
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

# Weinkarte

	1 dl	5 dl
<b>Weiss offen</b>		
Johannisberg		24
Yvorne		24
Fendant – Jägerwein Hirsch	5.5	22
Tisin Bianco Merlot		23
<b>Roséwein offen</b>		
Oeil-de-Perdrix	5.5	24
<b>Rotwein offen</b>		
Pinot Noir – Jägerwein Gemse		22
Dôle la Benjamine	5.5	24
Tisin Rosso Merlot		23
Moulin à Vent Gamay		22
<b>Weissweine Flaschenqualität</b>		
		7.5 dl
Madame Rosmarie Mathier blanc	CH	48
Molignion Chasselas	CH	45
Petit Arvine Château Ravire	CH	45
Bianco di Merlot Terre Alte Tessin	CH	48
<b>Rotweine Flaschenqualität</b>		
Madame Rosmarie Mathier rouge	CH	48
Humagne Rouge Matterhorn	CH	43
Cornalin la Corba	CH	59
Primitivo Patù	I	45
Barbera d’Asti	I	43
Cal y Canto Tempranillo	E	39
Rioja Edulis Reserva	E	45
Ojo de Agua’ Malbec Dieter Meier Bio	ARG	54
<b>Schaumwein</b>		
	1 dl	7.5 dl
Prosecco	6	39