



# *Speisen und Getränkekarte*

Schöne Aussichten auf 2296 Meter über Meer.



## *Aus unserer Küche*

Hausgemachte Tagessuppe mit Brot	CHF	7.50
mit Käse	CHF	12.00
mit Schüblig	CHF	13.50
Äplerrösti (Speck, Käse und Spiegelei)	CHF	18.50
Rösti nature mit Spiegelei	CHF	13.50
Rugghubel-Käseschnitte (mit Schinken und Tomate)	CHF	17.50
Käseschnitte nature	CHF	13.50
Käseschnitte mit Spiegelei	CHF	14.50
Maccaroni Napoli	CHF	14.50
Mini Portion	CHF	9.00
Wienerli mit Brot (Senf oder Ketchup)	CHF	6.50
Schüblig mit Brot	CHF	7.50
Rugghubelteller (Salami, Speck und Alpkäse garniert)	CHF	19.50
Portion Alpkäse mit Brot	CHF	13.50
Huuswurst (Trockenwurst, kalt) mit Brot	CHF	8.50
Sandwiches (Salami, Schinken, Speck, Käse)	CHF	6.00

» *Bitte merke dir zum Bestellen die Tischnummer*

» *Geschirr bitte selber abräumen und zum Buffet zurückbringen*



## *Desserts*

Merinques mit Rahm	CHF	9.00
Kl. Portion	CHF	6.00
Früchtekuchen je nach Saison	CHF	5.50
mit Rahm	CHF	6.50
Verschiedene Cakes	CHF	5.00
mit Rahm	CHF	6.00
Nussgipfel	CHF	4.00

## *Warme Getränke*

Tee (verschiedene Sorten)	CHF	3.50
Tee (Liter)	CHF	7.00
Wasser heiss (Liter)	CHF	5.00
Ovomaltine oder Schokolade (kalt oder warm)	CHF	4.50
Punch (Apfel, Orange, Rum)	CHF	4.00
Kaffee crème	CHF	4.00
Milchkaffee	CHF	5.00
Kaffee Luz oder Fertig	CHF	5.50
Kaffee Berghütteler (eingelegte Aprikose)	CHF	7.00
Rugghubelkaffee mit Rahm	CHF	8.00

## *Kalte Getränke*

Mineralwasser, Rivella rot oder blau, Citro, Grapefruit, Cola,  
Cola zero, Shorley, Eistee, Orangenmost, Apfelmost

Im Offenausschank	3 dl	CHF	4.00
	5 dl	CHF	6.00
1 Flasche Mineral	1,5 lt	CHF	12.50
Bier im Offenausschank	3 dl	CHF	4.50
	5 dl	CHF	6.50
Appenzeller Weizen	5 dl	CHF	7.50
Flasche Bier	5 dl	CHF	6.50
Flasche Bier, alkoholfrei	5 dl	CHF	6.50
Möhl, trüb	5 dl	CHF	6.50
Möhl, alkoholfrei	5 dl	CHF	6.50



## *Spirituosen*

Träsch, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch, Pflümüli	4 cl, 40 – 50%	CHF	4.00
Grappa, Williams, Honigkräuter, Rahmröteli	4 cl, 17 – 43%	CHF	6.00
Ä Ruggghubler	4 cl, 20%	CHF	6.50

# Wein im Offenausschank

## Weissweine

Johannisberg (Cave chez Violaine)	5 dl	CHF	24.00
Sauvignon blanc (Ruff, Schlössli Twann)	5 dl	CHF	24.00
Merlot del Ticino	5 dl	CHF	22.00
St. Saphorin	2 dl	CHF	9.00
Gespritzter Weisswein		CHF	7.50

## Rotweine

Wilchinger (Hedinger)	5 dl	CHF	22.00
Dôle (Cave chez Violaine)	5 dl	CHF	22.00

## Hauswein

Merlot del Ticino	1 dl	CHF	4.50
Balerna (Sottoceneri)	2 dl	CHF	9.00
	5 dl	CHF	20.00
	1 lt	CHF	36.00

## Roséweine

Oeil de Perdrix (Cave chez Violaine)	5 dl	CHF	22.00
--------------------------------------	------	-----	-------

## *Flaschenwein rot*

### **Italien**

Casa Tinazzi 75 cl CHF 42.00  
Ripasso di Valpolicella  
80% Corvina / 15% Rondinella / 5% Molinara  
Leuchtendes Rubin, satt und kraftvoll  
Bouquet nach Pflaumen und Amarenenkirschen

Cantine due Palme, Apulia 75 cl CHF 39.00  
Albrizzi Rosso Salento  
50% Primitivo / 50% Cabernet  
Dunkles, fast schwarzes Rubin, samtige Tannine  
Aromen von Cassis, Dörrfrüchten und Vanille

Castello di Gabbiano 75 cl CHF 42.00  
Chianti Classico Riserva  
100% Sangiovese  
Blumig, fruchtige Aromen  
Würzig nach Vanille, Pfeffer und Muskatnuss

### **Spanien**

Baron de Ley 75 cl CHF 56.00  
Rioja Gran Reserva  
Tempranillo / Cabernet Sauvignon  
Kirschrote Farbe, Aromen nach Früchten und Tabak  
Samtige Tannine, weich, komplex und rund im Abgang

Valdepenas 75 cl CHF 39.00  
Don Aurelio  
100% Carnacha  
Dunkles Rubin  
Weicher, fruchtiger Landwein



## *Flaschenwein rot*

### **Kalifornien**

Sebastiani Vineyards 75 cl CHF 46.00  
Zinfandel Sonoma County  
100% Zinfandel  
Dunkles Rubin  
Sehr fruchtig nach Himbeeren und Erdbeeren

## *Flaschen Weine weiss*

### **Cave chez Violaine Salgesch Valais**

Johannisberg 75 cl CHF 39.50  
100% Johannisberg  
Feine, blumige Note, süsslich ausgebaut

Muscat 75 cl CHF 39.50  
100% Muscat  
Fruchtig, aromatische Note, trocken ausgebaut

## *Schaumwein*

Cüpli CHF 7.50  
Apérol Spritz / Hugo CHF 8.50  
Prosecco (D.O.C. Treviso) 75 cl CHF 36.00





## **Rugghubelhütte SAC**

Die erste Hütte stand zuerst an der Landesausstellung in Zürich. Der SAC UTO schenkte darauf die Hütte den Bergführern von Engelberg, welche sie auf dem Rugghubel errichteten. Später übernahm sie der SAC Sektion Titlis. Die Hütte wurde mehrmals erweitert. Seit dem letzten Umbau 2010 bieten wir zudem kleinere Zimmer an. Unser Zimmer «Träumli» ist ein schönes Geschenk für diejenigen, welche in einer herrlichen Bergwelt auf 2296 M.ü.M. gediegen übernachten möchten.

## **Energie**

Die Hütte ist an kein öffentliches Strom-, Kanalisations- oder Wassernetz angeschlossen. Strom und warmes Wasser sind hier oben Mangelware. Dank der grossen Wasserquelle gibt es Wasser zum Trinken, Kochen und für das Kraftwerk. Die Turbine liefert Energie für die Batterien und den Boiler. Bei grossem Heisswasserverbrauch kann der Boiler mit einer Holzfeuerung nachgeladen werden. Im Winter wird das Licht durch eine Solaranlage erzeugt.

## **Unsere Küche**

Wir kochen mit Holz, sowie Gas und natürlich mit viel Freude. Nach Möglichkeit verwenden wir einheimische Produkte. Unser Fleisch stammt vorwiegend aus der Schweiz aber auch aus dem Ausland.

## **Transport**

Rund einmal im Monat bringt der Helikopter eine Grundversorgung in die Hütte. In der übrigen Zeit werden die Lebensmittel, ab Rigidalstafel, von den Maultieren Strubli und Negra zur Hütte getragen.

*» Bitte trage deinen Abfall wieder selber mit ins Tal,  
die Natur und wir sagen Danke...*