



## Maiensäss mit Anschluss

**Ob per Ski, Snowboard, Bike, Töff, zu Fuss oder mit dem Auto – kein Weg führt vorbei an der Türe von Dominik Schäfer, dem Wirt seit Dezember 1995 im Berghotel Restaurant Sartons.**

Auf 1660 m ü. M., eingebettet in die schöne Lenzerheidner Bergwelt und leicht erreichbar, lässt es sich herrlich rasten und geniessen. Ob im Sommer oder Winter, hier sind Sie mitten im Geschehen. Umgeben von einem Bikerparadies ist der malerische Heidsee nur einen Steinwurf entfernt und die Skipiste vom Stätzerhorn führt sogar direkt neben dem Berghotel vorbei.

Herzlich willkommen!



Ihr Gastgeber  
Dominik Schäfer

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

**Wer am liebsten gar nicht mehr von hier weg will, übernachtet gleich bei uns. In einem der sieben heimeligen Doppelzimmer mit Etagedusche und WC oder in der geselligen Gruppenunterkunft mit je 20 Betten. Haben sie Lust, länger bei uns zu bleiben, gerne vermieten wir ihnen auch unser urchiges Ferienhaus «Tgiasa Cao» mit sieben Betten.**



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

|           |           |   |
|-----------|-----------|---|
|           |           | <b>Hausgemachter Sartonser Rumtopf</b>                |
|           | CHF 12.50 | Im Sommer in 50% Rum eingelegte Früchte, serviert mit |
| 1/2 Coupe | CHF 9.50  | Vanilleglace und Rahm                                 |
|           |           | <b>Zwetschgen Lisis Nachtisch</b>                     |
|           | CHF 10.50 | Warme Zwetschgen mit Zimtglace,                       |
|           |           | Rahm und Zwetschgenwasser                             |
|           |           | <b>Coupe Ballerina</b>                                |
|           | CHF 9.50  | 2 Kugeln Caramelglace, 1 Kugel Stracciatellaglace     |
| 1/2 Coupe | CHF 7.50  | mit Rahm garniert                                     |
|           |           | <b>Sorbet Trio</b>                                    |
|           | CHF 9.50  | Je 1 Kugel Mango,- Apfel- und Blutorangensorbet       |
|           |           | <b>Coupe Danemark</b>                                 |
|           | CHF 9.50  | 3 Kugeln Vanilleglace mit Rahm                        |
| 1/2 Coupe | CHF 8.00  | und warmer Schoggisauce                               |



|           |   |
|-----------|---|
| CHF 9.50  | <b>Meringues Glace</b><br>Mit je 1 Kugel Vanille und Erdbeerglace und Rahm garniert |
| CHF 7.50  | <b>Meringues ohne Glace</b><br>Meringues mit Rahm garniert                          |
| CHF 12.50 | <b>Berner Riesen Meringues</b><br>Nur etwas für ausgewachsene Leute                 |
| CHF 9.50  | <b>Cafe Glace</b><br>3 Kugeln Kaffeeglace mit Rahm garniert                         |
| CHF 9.50  | <b>Dulcinea</b><br>3 Kugeln Caramelglace, Caramelsauce<br>mit Rahm garniert         |
| CHF 10.50 | <b>Coupe Colonel</b><br>3 Kugeln Zitronensorbet mit Vodka                           |



|           |           |   |
|-----------|-----------|---|
|           |           | <b>Coupe Amarena</b>                            |
|           | CHF 9.50  | 2 Kugeln Vanilleglace, 1 Kugel Erdbeerglace,    |
| 1/2 Coupe | CHF 7.50  | Amarenakirschen mit Rahm garniert               |
|           |           | <b>Coupe Tête à tête</b>                        |
|           | CHF 18.50 | 11 Kugeln Glace, alle Sorten mit Rahm garniert  |
|           |           | <b>Moccacino «Sartonsi»</b>                     |
|           | CHF 10.50 | 2 Kugeln Kaffeeglace, 1 Kugel Schoggiglace      |
| 1/2 Coupe | CHF 8.50  | mit hausgemachtem Kaffeelikör und Rahm garniert |
|           |           | <b>Frappé</b>                                   |
|           | CHF 6.50  | alle Glacearomen                                |
|           |           | <b>«i mag nümme»</b>                            |
|           | CHF 1.50  | Ein kleiner Scherz des Hauses                   |

## Die Küsschenecke

**Frauen Küsschen**  
CHF 4.50 Eine Kugel Apfelsorbet  
mit einem Schuss Öpfeli

**Männer Küsschen**  
CHF 4.50 Eine Kugel Blutorangensorbet  
mit einem Schuss Grand Marnier

**Campari Küsschen**  
CHF 4.50 Eine Kugel Blutorangensorbet  
mit einem Schuss Campari

**Baileys Küsschen**  
CHF 4.50 Eine Kugel Vanilleglace  
mit einem Schuss Baileys

**Mango Küsschen**  
CHF 4.50 Eine Kugel Mangosorbet  
mit einem Schuss Prosecco

**Colonel Küsschen**  
CHF 4.50 Eine Kugel Zitronensorbet  
mit einem Schuss Vodka

**Kaffee Küsschen**  
CHF 4.50 Eine Kugel Kaffeeglace  
mit einem Schuss Kirsch

**Zimt Küsschen**  
CHF 4.50 Eine Kugel Zimtglace  
mit einem Schuss Kaffeelikör



## Vermicelles

Vermicelles ist eine Süßspeise. Die Südschweizer Spezialität wird aus pürierten Esskastanien hergestellt und meist durch Butter, Läuterzucker (Bezeichnung für einen farblosen reinen Zuckersirup), Kirschwasser und Vanillezucker verfeinert. Serviert wird Vermicelles in gepresster „Spaghetti“-Form

|     |      |  |
|-----|------|--|
| CHF | 7.50 | <b>Vermicelles mit Rahm</b>                      |
| CHF | 5.50 | <b>Mini Vermicelles mit Rahm</b>                 |
| CHF | 9.50 | <b>Nesselrode mit Vanilleglace und Rahm</b>      |
| CHF | 6.50 | <b>Mini Nesselrode mit Vanilleglace und Rahm</b> |



## Unsere Glace- und Sorbetaromen

Pro Kugel CHF 2.80  
Portion Rahm CHF 1.50

**Vanille, Erdbeer, Schoggi, Cafe, Caramel, Zimt  
Stracciatella, Zitronensorbet, Apfelsorbet,  
Blutorangen- und Mangosorbet**

## Aus der Sartonser Backstube

«Es het, so langs het»

CHF 4.00

**Hausgemachte Nussgipfel**

CHF 8.00

**Hausgemachter Apfelstrudel**

mit Rahm und Vanilleglace

CHF 7.50

nur mit Rahm

CHF 7.50

nur mit Glace

CHF 6.50

natur

## Omas Fruchtkuchen

CHF 6.00  
Mit Rahm CHF 7.50

**Nicht täglich erhältlich, fragen Sie  
unsere Servicemitarbeiter/-innen**