

Herzlich willkommen

Alex und Sonja Küttel-Baggenstos mit den Kindern Aline, Valentin und Elise begrüssen Sie im Restaurant Hinterbergen, Vitznau, auf 1'106 m Höhe.

Das Restaurant wurde 1968 von den Grosseltern Anna und Toni Küttel-Camenzind gebaut. 1989 haben meine Eltern Marcel und Romy Küttel-Fischlin den Familienbetrieb übernommen. Im Winter 1997/98 erweiterten sie den privaten Wohnteil; die Küche, das Buffet sowie die WC-Anlagen wurden neu erstellt. Im Januar 2023 haben wir, Alex und Sonja Küttel-Baggenstos den Betrieb übernommen.

Zum Bergrestaurant gehört auch der Landwirtschaftsbetrieb Eselberg, mit 12 Hektaren Land in der Bergzone 3,4.

Zudem wird bei uns öfters musiziert, da Alex im SQ Rigigruess sowie bei der Ur-Musig gerne das Schwyzerörgeli zur Hand nimmt und Marcel, mein Vater im Echo vom Vitznauerstock spielt.

Trotz allem guten Willen kann es manchmal vorkommen, dass es kleinere Wartezeiten gibt, da wir die Speisen frisch zubereiten. Zudem ist es bei schönem Wetter eine zusätzliche Herausforderung alle Arbeiten unter einen Hut zu bringen, da auch der Landwirtschaftsbetrieb einige Arbeiten mit sich bringt.

Aber wir geben immer unser Bestes!

Unser grösstes Ziel ist es, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und bei Speis und Trank für einige Zeit nur die Natur und diesen idyllischen Platz hoch über dem Vierwaldstättersee geniessen können. Gerne verwöhnen wir Sie auf der Sonnenterrasse oder im Restaurant mit typischen Schweizer Gerichten; selbstverständlich verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Vielen Dank für Ihren Besuch

Familie Küttel

Dessert

Brüchen Caramel, Chocolat, Stracciatella und Rahm	Fr. 12.00
Gletti Stracciatella, Chocolat, Erdbeere und Rahm	Fr. 12.00
Gass Vanille, Pistazie, Aprikose mit Rahm	Fr. 12.00
Rämsiboden Mocca, Chocolat, Meringues mit Rahm	Fr. 10.00
Chruelen Erdbeere, Aprikose, Meringues mit Rahm	Fr. 10.00
Felmisegg Erdbeere, Caramel mit Rahm	Fr. 9.50
Danemark Vanille, warme Schoggisauce mit Rahm	Fr. 12.00
Ronen Vanille, Aprikose und frische Bananen mit Rahm	Fr. 10.00
Café Glace Mocca mit Rahm	Fr. 11.00
Choccobello Chocolat, Stracciatella mit Rahm	Fr. 11.00
Bananensplit Vanille, frische Bananen, warme Schoggisauce	Fr. 12.00



Wäsligen

Mocca, Vanille und Baileys Fr. 12.00

Meringues Glace

Erdbeere, Vanille und Rahm Fr. 12.00

Meringues

mit Rahm Fr. 9.00

Aprikosen Dizzy

Aprikose, Aprikosenliquor Fr. 12.00

Le Colonel

Zitrone, Wodka Fr. 12.00

Frappé

Wähle aus den Glace- Aromen aus Fr. 8.50

Unsere Glace- Aromen

Vanille, Caramel, Erdbeere, Mocca, Chocolat, Stracciatella, Pistazie Zitrone (vegan), Aprikose (vegan)

Für unsere kleinen Gäste

Rahmzuschlag

Winnetou	Fr. 2.50
Smarties Cornet	Fr. 3.00
Wonder- Bibi	Fr. 4.50
Smarties Cup	Fr. 8.00
Wähle eine Kugel Glace aus den Glace- Aromen aus	
Preis nro Kugel	Fr. 3.50

En Guete

Fr. 1.50