

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

Kalte Getränke



Mineral, Cola, Schorley, Cola Zero, Sprite, Rivella rot/blau	30cl	Fr. 5.00
Mineral, Rivella rot, Ice- Tea, Schorley, Cola	50cl	Fr. 5.80
Mineral, Rivella rot	1Lt	Fr. 10.00
Sprite, Fanta, Schorley, Cola, Ice- Tea	1.5Lt	Fr. 12.00

Fruchtsäfte

Orangensaft (Michel)	20cl	Fr. 5.00
Multivitaminsaft (Michel)	20cl	Fr. 5.00

Most

Klarer Most	50cl	Fr. 6.00
Trüber Most, alkoholfrei	50cl	Fr. 6.00

Appenzeller Bier

Lager hell	50cl	Fr. 6.00
Quöllfrisch Bügel	50cl	Fr. 6.00
Säntis Kristall	33cl	Fr. 5.00
Zitronen- Panaché	33cl	Fr. 5.00
Sonnwendlig, alkoholfrei	33cl	Fr. 5.00

Heisse Getränke



Kaffee

Kaffee Crème/ Espresso Crème	Fr. 4.50
Doppelter Espresso	Fr. 6.50
Kaffee Hag Crème	Fr. 4.50
Kaffee Mélange (mit Schlagrahm)	Fr. 5.00
Wiener Kaffee (Vanilleglace und Rahm)	Fr. 7.50
Milchkaffee	Fr. 4.80
Kaffee fertig:	Fr. 5.50
(Träsch, Chrüter, Kirsch, Zwetschgen, Pflümli)	
Coretto Grappa	Fr. 6.00
Hinterberg- Kaffee	
(Kirsch und Schlagrahm)	Fr. 7.50
Vitznauerstock- Kaffee	
(Brenner- Schnaps und Schlagrahm)	Fr. 8.00
Chnächte- Kaffee	
(Kaffee fertig mit Williams)	Fr. 5.80

Tee

Pfefferminz, Kamille, Fenchel, Verveine,	
Schwarztee, Früchtetee, Lindenblüten,	
Hagenbutten- Tee	Fr. 4.50
Holdrio (Hagenbutten mit Zwetschgen)	Fr. 5.50

Punch

Apfelpunch	Fr. 4.80
Orangepunch	Fr. 4.80

Milch

Ovomaltine/ Schokolade warm, kalt	Fr. 4.50
--	-----------------

Apéritive/ Spirituosen



Campari Orange		Fr. 9.00
Aperol		Fr. 11.00
Cynar		Fr. 7.00
Martini weiss		Fr. 7.00
Gespritzter Weisswein süss/sauer		Fr. 8.50
Abigrot Drink		Fr. 10.50
Sonjas Husapéro		Fr. 11.50
Cüpli Prosecco		Fr. 7.00
Kir Royal mit Prosecco		Fr. 7.50

Grappa	2cl	Fr. 6.50
Williams	2cl	Fr. 6.00
Wodka	4cl	Fr. 9.00
Vieille Prune	4cl	Fr. 8.00
Appenzeller	4cl	Fr. 8.00
Träsch, Chrüter,	2cl	Fr. 4.00
Pflümli, Zwetschgen	2cl	Fr. 4.00
Kirsch	2cl	Fr. 4.50
Whisky Ballantines	4cl	Fr. 10.00
Rum	2cl	Fr. 4.00

Offene Weine



Weissweine

10cl 20cl 30cl 50cl

Pinot Grigio delle Venezie DOC

4.30 8.60 12.90 21.00

Cantina La Torre

Féchy AOC Fonterive

5.20 10.40 15.60 25.00

Maison Bolle

Epesses AOC

6.20 12.40 18.60 30.00

Patrick Fonjallaz

Rotweine

10cl 20cl 30cl 50cl

Dôle AOC

4.60 9.20 13.80 22.00

Caves Imesch

Pinot Noir AOC « Désirée »

5.40 10.80 16.20 26.00

Adrian und Diego Mathier

Ticino DOC Rosso di Merlot

5.00 10.00 15.00 24.00

Fratelli Matasci

Roséwein

10cl 20cl 30cl 50cl

Oeil- de Perdrix AOC

5.20 10.40 15.60 25.00

Cave Saint- Pierre



Rotweine 50cl

Italien - Apulien

50cl

10cl

Primitivo del Salento IGT amabile « Senza Parole »

Fr. 34.00

7.00

Master Campus, San Potito Ultra

100% Primitivo. Vergärung mit Gärstop durch Kälte bei ca. 8 bis 10 gr. Restzucker pro Liter, weswegen der Wein auch als «amabile» (dezent, lieblich, süsslich) bezeichnet wird. Ausbau und Reifezeit während einigen Monaten in Inox- Edelstahltanks.

Italien - Apulien

50cl

10cl

Negroamaro Puglio IGT

Fr. 31.00

6.40

Cantina Terre di Sava, Sava bei Manduria

100% Negroamaro. Vergärung und anschliessender Ausbau während einigen Monaten in Inox- Edelstahltanks und zum kleineren Teil in mehrmals belegten Barriques aus französischer Eiche.

Rotweine 75cl

Schweiz - Wallis

75cl

Humagne Rouge du Valais AOC « Grand Métral »

Fr. 50.00

Madeleine Gay de la Maison Provins, Sion

100% Humagne Rouge. Klassische Maischegärung. Ausbau während einigen Monaten in Inox- Edelstahltanks und anschliessende Flaschenreife von drei Monaten.

Italien - Toscana

75cl

Uno di Noi, Toscana IGT Le Meraviglie

Fr. 51.00

Azienda Agricola Le Fonti, Poggibonsi

Assemblage von 60% Sangiovese und 40% Fogliatonda. Ausbau und Fassreife von rund 10 Monaten in grossen, 35 bis 60 Hektoliter fassenden Fässern aus slawonischer Eiche.

Italien - Apulien

75cl

Primitivo di Manduria DOC «Luccarelli »

Fr. 59.00

Viticultori di San Giuseppe, San Marzano

100% Primitivo von mindestens 60- jährigen Rebstöcken. Ausbau und Fassreife von 8-10 Monaten in zum grösseren Teil einmal gebrauchten Barriques aus französischer Eiche.



Italien - Veneto

Ripasso, Valpolicella Classico Superiore DOC

75cl

Fr. 51.00

Azienda Agricola La Giaretta di Francesco Vaona, Valgatara

Assemblage von 30% Corvina Veronese mit 40% Rondinella und 30% Corvinone. Anfangs des Monats März wird der junge Valpolicella einer erneuten, kurzen Gärung auf den Trester des frisch abgezogenen Amarone Classico della Valpolicella unterzogen (Ripasso- Verfahren). Ausbau während 12 Monaten in einmal belegten Barriques aus französischer Eiche.

Italien – Veneto

Passione Assoluto, Vino Rosso della Valpantena

75cl

Fr. 47.00

Assemblage von 70% Corvina Veronese mmit 20% Rondinella und 10% Merlot. Ausbau und Fassreife von ca. 7 Monaten in zum grossen Teil ein- und zweimal belegten Barriques aus französischer Eiche und zu ca. 20% in 3`000 Liter fassenden Fässern aus slawonischer Eiche.

Italien - Veneto

Amarone, della Valpolicella Classico DOC

75cl

Fr. 68.00

Azienda Agricola La Giaretta di Francesco Vaona, Valgatara

Assamblage von 60% Corvina Veronese, 40% Corvinone und 10% Rondinella. Antrocknen der Trauben während ca. 12 Monaten in einmal belegten Barriques und Tonneaux` (500 Liter) aus französischer Eiche.

Spanien - Murcia (Jumilla)

Juan Gil, Silver Label DO Jumilla

75cl

Fr. 53.50

Bodegas Juan Gil, Jumilla

100% Monastrell. Ausbau und Fassreife von rund 12 Monaten in neuen und zum grösseren Teil einmal belegten Barriques aus französischer Eiche.

Weissweine 70cl

Schweiz - Waadt (Lavaux)

Dézaley AOC Grand Cru de L` Evêque

70cl

Fr. 54.00

Maison Patrick Fonjallaz, Epesses

100% Chasselas bzw. Gutedel aus einer der schönsten Reblagen des ganzen Dézaley. Vergärung und anschliessender Ausbau auf der Weineigenen Feinhefe in Inox-Edelstahltanks.