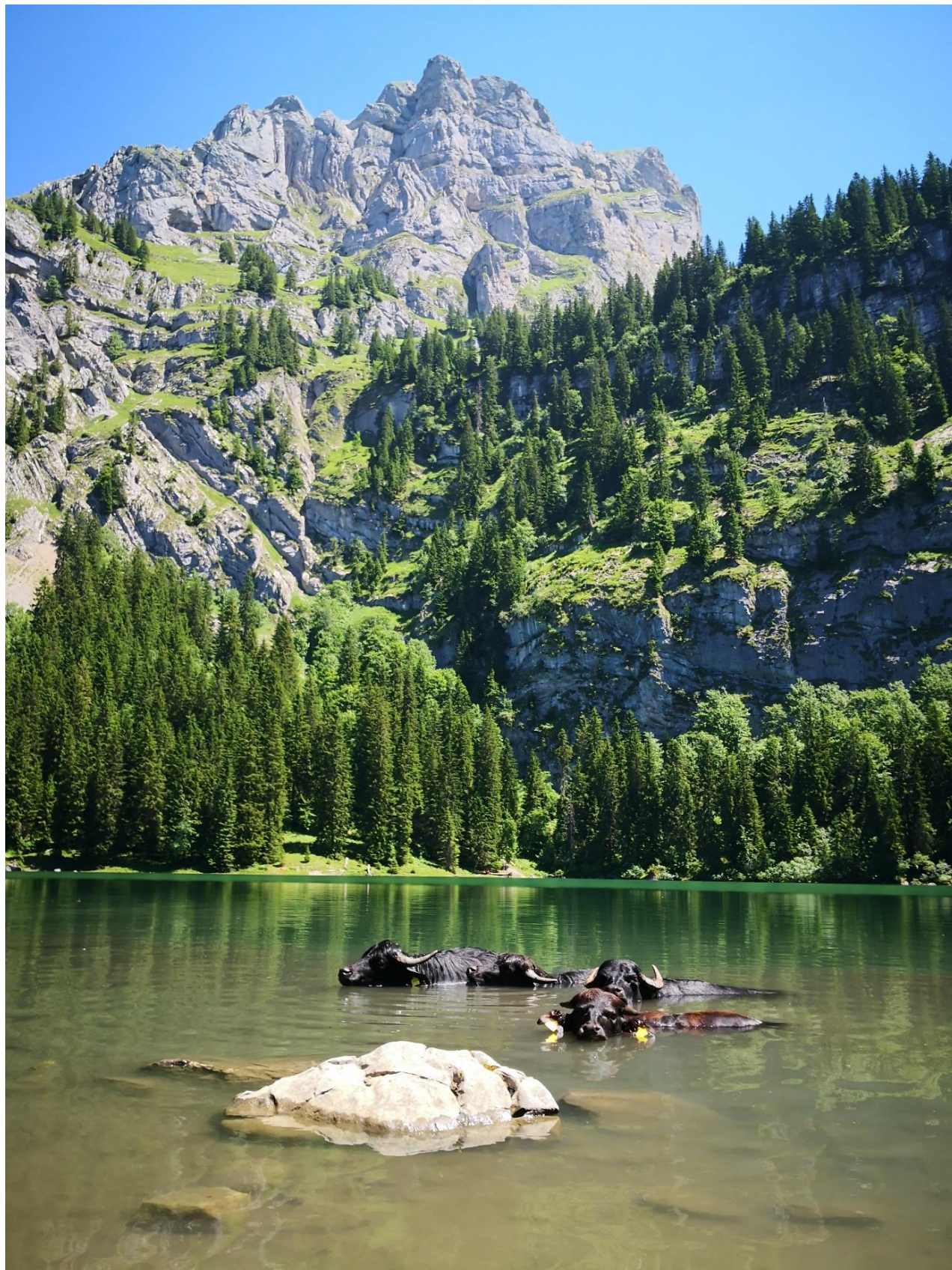


Herzlich Willkommen im BAX



Familie Fischer und Team



BAX AXALP

Axalpstrasse 122

3855 Axalp

info@bax-axalp.ch

033 951 25 40

www.bax-axalp.ch

Alle Preise in Fr./ inkl. 8,1 % Mwst

Schön, dass du da bist!

Ein Lokal, zwei Konzepte, wieso auch nicht? Am Tag ein Selbstbedienungs-**Bistro** und am Abend ein **Restaurant** mit Bedienung. An 4 bis 7 Tagen die Woche auch ein **Lädeli** (je nach Saison) und in der Wintersaison zugleich auch ein kompetenter **Sportshop**. Wir freuen uns sehr, dass es uns mit diesem Konzept möglich ist, euch ein derart vielfältiges Angebot bieten zu können. Dies funktioniert vor allem Dank dir – unseren treuen Stammgästen – und mit viel Herzblut und Engagement von allen.

Alls was bruuchsch an AX, findsch im BAX. Und vielleicht ist heute auch unsere **Bar** geöffnet, dann steht einem gemütlichen Ausklang nach einem feinen Essen nichts mehr im Wege. Möchtest du mehr über unser Angebot und die Entstehung erfahren, dann schau doch mal nach unter www.bax-axalp.ch

Wir verwenden regionale Produkte.

Schwein/Rind/Poulet:	Schweiz
Wasserbüffel:	Fam. Fischer, Teiffental
Eier:	Fam. Zumbunn, Unterbach
Käse und Trockenwurst:	Fam. Fischer, Teiffental

Bier und Wein ab 16 Jahren / Spirituosen ab 18 Jahren

Wenn Du eine Allergie hast, dann melde dich bei unseren Mitarbeitern.

Wir danken dir für deinen Besuch.

Familie Fischer und Team

Vorspeisen



Herzerwärmende Suppe	9.50
Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.00
Siedfleischsalat vom Wasserbüffel	14.50
Burrata mit lauwarmen Cherrytomaten auf Toastbrot	17.50

Für unsere Liebsten



Pommes Frites	8.00
Chicken Nuggets mit Pommes 6 / 9 Stück	16.00 / 22.50
Napolisauce an Teigwaren und Reibkäse	9.50 / 18.00

Hauptgang



Siedfleischsalat garniert	18.50	22.50
Siedfleischsalat garniert mit Pommes	21.00	25.00
Cesar Salat, Sbrinz mit Poulet	21.00	25.00
Bunter Salatteller mit Früchten	19.00	23.00
Roastbeef mit Blattsalat und Pommes	27.00	31.00
Chäsbrätel	11.00	15.00
Pikantes Gemüse Curry mit Reis	18.50	22.50
Pikantes Gemüse Curry mit Poulet und Reis	25.50	29.50
Älplermakaroni mit Speckwürfel und hausgemachtem Apfelmus ohne Speck	20.50 19.00	24.50 23.00
Paniertes Schnitzel vom Schwein serviert mit Pommes	21.00	25.00
	1 Schnitzel	2 Schnitzel
Teiffentaler Hamburger mit Pommes Wasserbüffel Fleisch, Speck und Raclettekäse vom Teiffental		26.00
Entrecôte vom Rind mit feiner Pfeffersauce oder mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse		41.00
Alle Teller auch als «Fitness» erhältlich		+ 3.00



Dessert



Coupe Dänemark

«hausgemachte Schoggisauce»

12.50

Mini Coupe Dänemark

«hausgemachte Schoggisauce»

7.50

Meringue mit Rahm

9.00

Meringue mit 1 Erdbeer/ 1 Vanille und Rahm

13.00

Coupe BAX Baileys 2 Mocca / 1 Vanille

14.00

Bananensplit mit 1 Vanille/ 1 Erdbeer

«hausgemachte Schoggisauce»

13.50

Affo-Baxo (Kaffee mit vanilleeis)

7.50

Eiskaffee klein/gross

9.50

12.00

Diverse Hasliglace im Kübeli

5.00

mit Rahm

6.00

Hausgemachte Kuchen vom Buffet

ab 4.00

Offene Weine



Weisswein

	1 dl	5 dl	7 dl
Johannisberg, Albert Mathier et Fils Salgesch AOC, Wallis	5.00	23.00	
Blanc de Noir, Von Salis Maienfeld AOC, Graubünden	6.00	28.00	
Piacere blanc, Cave de Jolimont Mont-sur-Rolle, Waadt	5.50		35.00

Rotwein

	1 dl	5 dl	7 dl
Pinot Noir, Cîna Gilles und Joël Salgesch AOC, Wallis	5.00	23.00	
Piacere Rouge, Cave de Jolimont Mont-sur-Rolle, Waadt	5.50		35.00
Monte La Reina, Jade Toro, Spanien	7.00		46.00

Roséwein

	1 dl	5 dl	7 dl
Oeil-de-Perdrix, Cave St. Pierre Chamoson, Wallis	5.00	23.00	

Schaumwein

	1 dl	5 dl	7 dl
Prosecco TreviSo, Ponte Veneto, Italien	7.00		45.00



Weinkarte



Alle Preise in Fr./ inkl. 8,1 % Mwst



Weisswein

	1 dl	5 dl	7 dl
Johannisberg, Albert Mathier et Fils Salgesch AOC, Wallis	5.00	23.00	
Blanc de Noir, Von Salis Maïenfeld AOC, Graubünden	6.00	28.00	
Piacere blanc, Cave de Jolimont Mont-sur-Rolle, Waadt	5.50		35.00
Aigle les Muraîlles, Henri Badoux Aigle, Waadt, "Eidechslí Wüi"			46.00
Johannisberg, C. Varonier und Söhne AG Varen, AOC Wallis			48.00
Ista, Ca'de'Rocchi, Pinot grigio Lazise, Italien			39.00



Rotwein

	1 dl	5 dl	7 dl
Pinot Noir, Cîna Gilles und Joël Salgesch AOC, Wallis	5.00	23.00	
Piacere Rouge, Cave de Jolimont Mont-sur-Rolle, Waadt	5.50		35.00
Extasis, Clos du Châtelard Chablais AOC, Waadt			52.00
Tartuffo Nero, Marrone La Morra Piemont, Italien			39.00
Nicolaus, I Buongiorno (Vino biológico) Carovigno, Italien			42.00
Monte La Reina, Jade Toro, Spanien	7.00		46.00
Monte La Reina, Jade VS Vendimia seleccionada / Toro, Spanien			66.00

Roséwein



Oeil-de-Perdrix, Cave St. Pierre
Chamoson, Wallis

1 dl

5.00

5 dl

23.00

7 dl

La Guinguette, Domaine de Trepaloup
St. Clément, Frankreich

42.00

Schaumwein

Prosecco Treviſo, Ponte
Veneto, Italien

7.00

45.00