

BERGRESTAURANT HUNGERBERG



Nach deiner Tour durch die Natur – ob zu Fuss, mit dem Bike, auf Schneeschuhen oder Tourenskiern – heisst dich unser Hüttenteam herzlich willkommen.

SELBSTBEDIENUNG

Wir bedienen dich sehr gerne an der Theke.

WINTER-EVENTS 2025/2026

Silvester-Fondue 31.12.2025 | Ausgebucht


Fondue-Abende 31.01.2026, 28.02.2026, 28.03.2026

Candlelight-Dinner 14.02.2026

 www.hungerberg.ch

 [hungerberg_obergoms](https://www.instagram.com/hungerberg_obergoms)

 info@hungerberg.ch

 +41 79 547 87 16

KALTE GETRÄNKE

	3dl	5dl	1l
Sirup mit Leitungswasser Aprikosen, Himbeere, Limetten, Holunderblüten, Mango	3.00	4.00	7.00
Sirup mit Sprudelwasser Aprikosen, Himbeere, Limetten, Holunderblüten, Mango	4.00	5.00	9.00
Apfelsaft oder -schorle	4.00	5.00	9.00
Mineralwasser	3.50	4.50	8.00

BIER & MOSCHT

Bier Valaisanne im Offenausschank	3 dl	5.00
	5 dl	6.50
Bier Panaché	3 dl	5.00
	5 dl	6.00
Weizenbier Erdinger mit oder ohne Alkohol	5 dl	7.50
Bier Feldschlösschen alkoholfrei	3.3 dl	5.00
Suure Moscht Möhl mit oder ohne Alkohol	5 dl	6.50

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso	4.50
Cappuccino, Milchkaffee	5.00
Latte Macchiato	5.50
Pukka-Tee: Drei Minze, Zitrone-Ingwer-Manuka-Honig, Beeren-Früchtentee, Grüntee-Matcha, Schwarztee	4.00
Ovo / Schokolade mit Rahm	5.00 6.00
Blutorangenpunsch	4.00

WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Glühwein	6.00
Kaffee Fertig / Luz Zwätschge, Chrüter, Williams, Kirsch 40 %, Kernobst 45 %	7.00
Hungerberg-Kaffee Irish Cream 16 % mit Rahm	8.50

A P É R O

Gipfeldrink alkoholfrei		5.00
Apfel- und Zitronensaft, Mangosirup, Mineralwasser		
gespritzter Weisswein		7.00
süss oder sauer		
Aperol Spritz		9.50

R O S É

Le Rêve blanc de noir	1 dl	5.00
Blauburgunder	5 dl	23.00
fruchtig, erfrischend		
passt zum Apéro		

W E I S S W E I N

Fendant	1 dl	5.00
trocken, leicht	5 dl	23.00
passt zum Apéro und zu Käsegerichten	7.5 dl	32.00
Johannisberg	1 dl	5.00
gehaltvoll, verführerisch, harmonisch	7.5 dl	36.00
passt zum Apéro und zu Käsegerichten		

R O T W E I N

Pinot Noir	1 dl	5.00
lebhaft, vollmundig, verführerisch	5 dl	23.00
passt zu Fleischgerichten		
Solis	1 dl	6.00
Assemblage (Merlot, Syrah, Gamay)	5 dl	29.00
harmonisch, fruchtig, samtig		
passt zu Schweizer und Italienischen Gerichten		
Courage	7.5 dl	47.00
Assemblage (Merlot, Syrah, Gamaret)		
lebhaft, fruchtig, frisch		
passt zu Schweizer und Italienischen Gerichten		

S P I R I T U O S E N

Grappa Berta Elisi 43 %	2 cl	8.00
-------------------------	------	------

KALTE KÜCHE

Apéro-Ski	24.00
Walliser Berg- und Weichkäse, Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst mit Brot auf Karis handgemachtem Ski	1/2 Port. 15.00
Käse-Ski	15.00
Walliser Berg- und Weichkäse mit Brot auf Karis handgemachtem Ski	
1 Gommerli mit Brot	6.50
1 Paar Gommerli mit Brot	10.50
Hauswurst zum Rohessen aus Rind- & Schweinefleisch	
Portion Hummus vegan	8.00
mit Brot	
Sandwich	
Bergkäse	7.00
Trockenfleisch	8.00
Bergkäse und Trockenfleisch	8.50

WARMER KÜCHE

Suppe aus dem Hüttentopf mit Brötli	10.50
Suppe aus dem Hüttentopf und 1 Paar Wienerli mit Brötli	16.00
1 Paar Wienerli mit Brot	7.00
Hungerberg Käseschnitte mit Zwiebeltopping süss/sauer	16.00
+ Rohschinken	+ 2.00
Mozzarella-Ravioli mit getrockneten Tomaten im Basilikumteig	22.00
Zitronen-Ravioli	22.00
Fondue auf Voranmeldung	pro Person 25.00
mit Brot	

SÜSSES

Kuchen aus dem Hüttenofen	6.00
mit Rahm	6.50

SNACKS

Chips, Schoggiriegel	2.50
-----------------------------	------

UNSERE LIEFERANTEN UND PRODUZENTEN

Fleisch	Metzgerei Nessier, Münster VS
Käse	A. Walker AG, Bitsch VS Bio Bergkäserei Goms, Gluringen VS
Ravioli	Novena, Ulrichen VS
Gemüse, Früchte	Hofladen Weber, Inwil LU
Apfelsaft	Neuklosterhof, Eschenbach LU
Wein	Weingut Leukersonne, Susten VS
Obstbrände	Brennerei Lussi, Stans NW

Alle Preise in CHF

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.

Lust auf Ravioli, Fondue oder Raclette?

Nach Voranmeldung öffnen wir abends gerne ab 6 Personen!

A B E N D K A R T E A U F V O R A N M E L D U N G

V O R S P E I S E N

Blattsalat 8.00

Suppe je nach Tagesangebot 8.00

H A U P T G Ä N G E

Raclette pro Person 32.00
mit Kartoffeln und Beilagen

+ Chipolata und Speck pro Person 35.00

Fondue pro Person 28.00
mit Brot, Kartoffeln und Birnen

Mozzarella-Ravioli 22.00
mit getrockneten Tomaten im Basilikumteig

Zitronen-Ravioli 22.00

D E S S E R T S

Überraschungsdessert im Glas 8.00

Kuchen aus dem Hüttenofen 6.00
je nach Tagesangebot