

Lieber Gast

Das Suworow-Team heisst Sie herzlich willkommen.

Der Suworow-Cheller ist ein Treffpunkt für Menschen, die sich gerne in einer fröhlichen, offenen und ungezwungenen Atmosphäre bewegen.

Bei uns trifft sich Jung und Alt zu einem Apéro, einem angeregten Gespräch, geselligem Beisammensein oder natürlich auch um den Hunger und den Durst zu stillen.

Wir wollen Gastfreundschaft und Gemütlichkeit vermitteln und möchten unsere Gäste nicht nur einmal sehen, sondern dass Sie liebe Gäste immer wieder gerne zu uns kommen.

Unsere Öffnungszeiten

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| Dienstag bis Donnerstag | 16.00 Uhr – 01.00 Uhr |
| Freitag und Samstag | 16.00 Uhr – 02.00 Uhr |
| Sonntag & Montag | Ruhetag |

Suworow – Cheller

8767 Elm

Telefon: 055 642 17 31

Email: info@suworow.ch

www.suworow.ch

Aperitif mit Alkohol

| | | | |
|---|-------|-------|-------|
| Hausapéro | | | 7.50 |
| Hugo | | | 8.50 |
| Aperol Spritz | | | 8.50 |
| Cüpli Prosecco | | 10 cl | 7.50 |
| Cüpli Moët & Chandon Brut Imperial | | 10 cl | 14.00 |
| Cüpli Bollinger Spezial Cuvée Champagner brut AC | | 10 cl | 16.50 |
| Gespritzter Weisswein | | | 7.50 |
| Martini* (rot und weiss) | 15% | 4 cl | 6.50 |
| Campari* | 23% | 4 cl | 8.50 |
| Cynar* | 16,5% | 4 cl | 6.50 |

* mit Soda oder Jus +2.00

Aperitif ohne Alkohol

| | | | |
|---------------------------|--|------|------|
| Michel Tomatensaft | | 2 dl | 4.50 |
| Michel Orangensaft | | 2 dl | 4.50 |
| Michel Ananassaft | | 2 dl | 4.50 |
| Crodino | | 2 dl | 5.00 |
| San Bitter | | 2 dl | 5.00 |
| Cüpli Prosecco | | 1 dl | 7.50 |

Flaschenweine 7.5dl im Offenausschank

| Weissweine | 10 cl | 20 cl | 30 cl | 50 cl |
|---|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Hauswein Schweiz Vully Suworow Chasselas | 5.50 | 11.00 | 16.50 | 27.50 |
| Féchy AOC La Côte Cave de la Crausaz Chasselas | 5.50 | 11.00 | 16.50 | 27.50 |
| Porseo ,Flyin white Pig' IGT Zio Porco Veneto 2013 Eleganter, frischer Wein | 6.30 | 12.60 | 18.90 | 31.50 |
| Cà dei Frati DOC Lugana Veneto 2014 Trebiano Traube Wunderbarer Aperitifwein | 6.30 | 12.60 | 18.90 | 31.50 |
| Masianco Masi 75% Pinot Grigio 25% grüner Veltliner | 5.30 | 10.60 | 15.90 | 26.50 |

| Rotweine | 10 cl | 20 cl | 30 cl | 50 cl |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Hauswein Schweiz Vully Suworow Pinot Noir | 5.50 | 11.00 | 16.50 | 27.50 |
| Fläscher Pinot Noir, Auslese Hans Ruedi Adank, 2012/2013 intensive Holznote, kraftvolle schöne Gewürzaromen | 8.20 | 16.40 | 24.60 | 41.00 |
| Quota 29, Italien Menhir Primitivo del Salento – bio | 5.00 | 10.00 | 15.00 | 25.00 |
| Vizcarra 15 Meses Tinto Fino, 2012 ein Versuch wert | 8.00 | 16.00 | 24.00 | 40.00 |
| Winemaker Selection Melodias Malbec 2015 Trapiche, Mendoza Argentinien | 5.40 | 10.80 | 16.20 | 27.00 |

Weisswein Schweiz

| | | | |
|---|------|-------|-------|
| Hauswein Vully Suworow Chasselas | 2015 | 75 cl | 38.00 |
| Fläscher Risling Silvaner Andank | 2014 | 75 cl | 44.00 |
| Féchy AOC La Côte Cave de la Crausaz Chasselas | 2015 | 70 cl | 38.00 |
| Païen Heida du Valais Clavien Heida | 2015 | 75 cl | 44.00 |

Weisswein Österreich

| | | | |
|----------------------------------|------|-------|-------|
| Weissburgunder Trummer | 2014 | 75 cl | 42.00 |
|----------------------------------|------|-------|-------|

Weisswein Italien

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| Masiano Masi 75% Pinot Grigio 25% grüner Veltliner | 2015 | 75 cl | 36.00 |
| Pinot Grigio Marco Checchini 100 % Pinot Grigio | 2013 | 75 cl | 45.00 |

| | | | |
|-------------------------------------|------|-------|-------|
| Porseo ‚Flyin white Pig‘ IGT | 2013 | 75 cl | 44.00 |
| Zio Porco Veneto 2013 | | | |
| Eleganter, frischer Wein | | | |

| | | | |
|---------------------------|------|-------|-------|
| Cà dei Frati DOC | 2014 | 75 cl | 44.00 |
| Lugana Veneto 2014 | | | |
| Trebbiano Traube | | | |
| Wunderbarer Aperitifwein | | | |

Rosé Italien

| | | | |
|----------------------|------|-------|-------|
| Rosa dei Masi | 2013 | 75 cl | 37.50 |
| Masi | | | |
| 100% Refosco | | | |

Schaumweine/ Champagner

| | | | |
|--|--|-------|--------|
| Bollinger Spezial Cuvée brut AC | | 75 cl | 112.00 |
| Pinot Noir, Pinot Meunier | | | |
| Chardonnay | | | |

| | | | |
|--------------------------------|--|-------|-------|
| Moët & Chandon brut | | 20 cl | 28.00 |
|--------------------------------|--|-------|-------|

| | | | |
|--------------------------------|--|-------|-------|
| Moët & Chandon brut | | 35 cl | 49.00 |
|--------------------------------|--|-------|-------|

| | | | |
|--------------------------------|--|-------|-------|
| Moët & Chandon brut | | 20 cl | 98.00 |
| Chardonnay | | | |

| | | | |
|-----------------------|--|------|-------|
| Prosecco Galie | | 75cl | 49.00 |
|-----------------------|--|------|-------|

Rotwein Schweiz

| | | | |
|--|-----------|-------|-------|
| Hauswein Vully Suworow Pinot Noir | 2014/2015 | 75 cl | 38.00 |
| Fläscher Andank Pinot Noir | 2013 | 75 cl | 58.00 |
| Merlot Ticino DOC Selectione Ottobre Merlot | 2014 | 75 cl | 41.50 |

Rotwein Italien

| | | | |
|---|------|-------|-------|
| Quota 29 Menhir Primitivo del Salento – bio | 2013 | 75 cl | 33.50 |
| Malavoglia Cà La Bionda Valpolicella Ripasso Corvina, Corvinone, Rondinella - bio | 2013 | 75 cl | 44.00 |
| Montebruna Braida 100% Barbera | 2013 | 75 cl | 48.00 |
| Amarone di vergani Corvina Veronese 70%, Corvinone 15%, Rondinella 15% - | 2008 | 50 cl | 49.00 |
| Hervorragender Essensbegleiter | 2008 | 75 cl | 79.00 |

Rotwein Spanien

| | | | |
|--------------------------|------|-------|-------|
| Vizcarra 15 Meses | 2012 | 75 cl | 54.00 |
| Tinto Fino, 2012 | | | |
| ein Versuch wert | | | |

Rotwein Argentinien

| | | | |
|-------------------------------------|------|-------|-------|
| Winemaker Selection Melodias | 2015 | 75 cl | 37.50 |
| Malbec 2015 | | | |
| Trapiche, Mendoza Argentinien | | | |

Der liebe Gott hat nicht
gewollt,
dass edler Wein verderben
sollt,
drum hat er auch zum Saft der
Reben
den nötigen Durst dazu
gegeben.

Bier Glarnerland

| | | |
|---|-------|------|
| Adlerpfiif Panaché | 29 cl | 4.60 |
| Panix-Perle Spezialbier hell | 29 cl | 4.60 |
| Fridolin Kundert Spezialbier dunkel | 29 cl | 4.60 |
| Zwickel-Bier naturtrüb | 29 cl | 4.60 |
| Vrenelisgärtli Witbier | 29 cl | 5.50 |
| Bügel-Spez | 50 cl | 6.50 |

Bier Appenzell

| | | |
|-----------------------------------|-------|------|
| Appenzeller Weizen Bio | 50 cl | 6.50 |
| Sonnwendlig alkoholfrei | 33 cl | 4.60 |

Suure Moscht

| | | |
|---|-------|------|
| RAMSEIER Bügel - klar | 49 cl | 6.50 |
| RAMSEIER Bügel - klar & alkoholfrei | 49 cl | 6.50 |

Kalte Getränke

| | | |
|-------------------------------|-------|------|
| Elmer Mineral | 33 cl | 4.50 |
| mit oder ohne Kohlensäure | 1 lt | 8.50 |
| Elmer Citro | 30 cl | 4.50 |
| Coca Cola | 33 cl | 4.50 |
| Coca Cola light | 33 cl | 4.50 |
| Rivella rot | 33 cl | 4.50 |
| Apfelschorle | 33 cl | 4.50 |
| Sinalco | 30 cl | 4.50 |
| Schweppes Bitter Lemon | 20 cl | 4.50 |
| Schweppes Tonic | 20 cl | 4.50 |
| Red Bull | 25 cl | 6.50 |

Wenn man Wasser in einem
Teich umrührt, wird es trüb, aber
die Natur des Wassers ist deshalb
nicht schmutzig.

© Dalai Lama

Kalte Speisen

| | |
|---|-------|
| Suworow-Plättli (Glarner Trockenfleisch & Speck, Salami, Rohschinken Landjäger und Elmer Alpkäse) | 24.50 |
| Suworow-Platte (ab 2 Personen) | 18.00 |
| Elmer Alpkäse Alp Empächli | 13.50 |
| Sandwich | 8.50 |

Warmer Snack

| | |
|--|------|
| Pizzastück 1/4 | |
| Margherita | 5.00 |
| Speck | 7.00 |
| Salami | 7.00 |
| Suworow (Speck, Zwiebeln, Salami, und Elmer Alpkäse) | 9.00 |
| Schinken-Käse Toast | |
| | 5.00 |

Deklaration

| | |
|----------------------|-------------------------------------|
| Raclette + Alp Käse: | Christian Elmer, Alp Empächli Elm |
| Fleisch: | Studer, Matt/Kern, Ennenda |
| Fondue: | Glarona Käse Genossenschaft, Glarus |

Warme Speisen Käse

Glarner Alpraclette 26.50
200g mit Kartoffeln und Essiggemüse

Von Juli 2017 (Rezent)

Von September 2017 (mild)

Glarner Alpraclette geräuchert 26.50
200g mit Kartoffeln und Essiggemüse

Zusätzliche Beilagen:

Speck 5.00

Ananas 3.00

Alpbutter mit Ziger 3.00

Glarner Alpraclette 200g 10.50

Glarner Alpraclette geräuchert 200g 11.50

Käsefondue Glarona Hausmischung mit

Alpkäse200g

- mit Brot 23.50

- mit Kartoffeln 26.50

Warme Speisen Fleisch

Ofenfleischkäse mit Brot 11.50

Schnizelbrot 10.50

Mit Käse 11.50

Öpis Süesses zum Schluss

Hausgemachtes Tiramisu im Glas 7.50

Gefülltes Schokoküchlein mit Vanillglace und Rahm 10.50



Vanille Glace



Chocolate Chips Glace



Café Glace



Appenzeller Alpenbitter

Eine Kugel 3.00

Rahmzuschlag 1.50

Suworow – Spezial

warme Getränke mit Alkohol

| | |
|---|-------|
| Hot-Shot | 6.00 |
| Der Drink, welcher aufweckt. | |
| Sleepy | 18.00 |
| Die feurige Überraschung, die Sie gut schlafen lässt. | |
| Annie - Tee | 14.00 |
| Das Heilmittel auf natürlicher Basis. | |

Suworow – Spezial

kalte Getränke mit Alkohol

| | |
|---|-------|
| Black Russian | 8.50 |
| Suworow's Verdauerli (Wodka und Kahlúa) | |
| White Russian | 8.50 |
| Suworow's Verdauerli in weiss (Wodka, Kahlúa und Kaffeerahm) | |
| Suworow-Spezial 1799 | 14.00 |
| Das Geheimnis des Hauses. | |
| Gniggschuss | 14.00 |

Für die gemütliche Runde

| | |
|----------------------------|-------|
| 1 Meter Damä-Schii | 45.00 |
| 1 Meter Härrä-Schii | 45.00 |

Warme Getränke ohne Alkohol

| | |
|---|------|
| Café Crème/Hag | 3.90 |
| Espresso | 3.90 |
| Doppelter Espresso | 5.80 |
| Cappuccino | 4.90 |
| Café mélange | 4.90 |
| Latte Macchiato | 5.50 |
| Tee | 3.80 |
| Punsch (Rum, Orangen, Apfel, Waldbeeren) | 3.80 |
| Heissi Schoggi | 4.50 |
| Heissi Schoggi mit Rahm | 5.50 |

Kaffee ist nur Schädlich wenn
Ihnen ein ganzer Sack aus
dem fünften Stock auf den Kopf
fällt.

Warme Getränke mit Alkohol

| | | | |
|---|-------|------|------|
| Huuskafi Suworow | 40% | 4 cl | 8.50 |
| Café fertig oder Luz Kernobst, Zwetschgen, Chrüter, Pflümli, Halb-Halb | 37.5% | 4 cl | 6.50 |
| Glarner Kafi | 32% | 4 cl | 8.50 |
| Flämmlì | | | 8.50 |
| Heissi Schoggi mit Rum | | 2 cl | 8.50 |
| Heissi Schoggi mit Kirsch | | 2 cl | 8.50 |
| Jagertee | 44% | 4 cl | 6.50 |
| Corretto Grappa | 37.5% | 2 cl | 6.50 |
| Tee Rum | 37.5% | 2 cl | 6.50 |

Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken.

Drinks

| | | |
|--|------|-------|
| Cuba Libre (Bacardi & Cola) | 4 cl | 12.00 |
| Gin Tonic (Gordons) | 4 cl | 12.00 |
| Whiskey Cola (Ballantines) | 4 cl | 12.00 |
| Gummibärli (Wodka & Red Bull) | 4 cl | 12.00 |
| Screwdriver (Wodka & Orangensaft) | 4 cl | 12.00 |
| Malibu mit Orangensaft | 4 cl | 12.00 |
| Passoa mit Orangensaft | 4 cl | 12.00 |
| | | |
| Caipirinha | | 14.00 |
| Pina Colada | | 14.00 |

Shots

| | | |
|--|------|------|
| Blitz | 4 cl | 6.50 |
| B 52 | 4 cl | 6.50 |
| Schneeflocke | 4 cl | 6.50 |
| Magäsüri | 4 cl | 6.50 |
| Barbara`s Überraschung Mischung | 4 cl | 6.50 |

Whisky

| | | | |
|---|-----|------|-------|
| Jameson Irish | 40% | 4 cl | 9.00 |
| Southern Comfort | 35% | 4 cl | 9.00 |
| Ballantines Finest Scotch | 40% | 4 cl | 10.00 |
| Jack Daniel's Bourbon | 43% | 4 cl | 12.00 |
| Chivas Regal 12 years | 40% | 4 cl | 12.00 |
| Canadian Club | 40% | 4 cl | 12.00 |
| Glenfiddich Single Malt 12 Years | 40% | 4 cl | 14.00 |
| Glenfarclas 21 years old | 43% | 4 cl | 18.00 |

Cognac

| | | | |
|------------------------------------|-----|------|------|
| Cognac Blason | 40% | 2 cl | 6.00 |
| Cognac Napoléon V.S.O.P. | 40% | 2 cl | 8.00 |
| Cognac Rémy Martin V.S.O.P. | 40% | 2 cl | 9.00 |

Rum

| | | | |
|----------------------------------|-------|------|-------|
| Captain Morgan | 35.5% | 4 cl | 9.00 |
| Bacardi weiss | 37.5% | 4 cl | 9.00 |
| Havanna Club Anejo 7 anos | 40% | 4 cl | 10.00 |
| Barracuda Negro | 37.5% | 4 cl | 9.00 |

Wodka

| | | | |
|--|------|------|-------|
| Absolut | 40% | 4 cl | 9.00 |
| Russian Standard | 40 % | 4 cl | 9.00 |
| Smirnoff | 40% | 4 cl | 9.00 |
| Trojka (Blau, Schwarz, rot, grün) | | 4 cl | 9.00 |
| Xellent Swiss Wodka | 40% | 4 cl | 11.00 |

Tequila

| | | | |
|------------------------------------|-----|------|------|
| José Cuervo Especial Silver | 38% | 4 cl | 8.50 |
| José Cuervo Especial Gold | 38% | 4 cl | 8.50 |

Gin

| | | | |
|--------------------------------|-------|------|-------|
| Cordon`s London dry Gin | 37.5% | 4 cl | 9.00 |
| Hendricks* | 41% | 4 cl | 10.00 |
| Monkey* | 47% | 4 cl | 14.00 |

*mit Tonic +3.00

Grappa

| | | | |
|--------------------------------------|-------|------|------|
| Grappa Paesanella | 37.5 | 2 cl | 5.00 |
| Grappa Monprà Berta, barrique | 40% | 2 cl | 7.50 |
| Grappa Elisi Berta | 43% | 2 cl | 8.50 |
| Grappa Amarone Paesanella | 41 % | 2 cl | 6.50 |
| Chardonnay di Nonino | 41.0% | 2 cl | 9.00 |
| Grappa Barolo | 41% | 2 cl | 9.00 |

| | | | |
|---|-----|------|------|
| Grappa Miele Bepi Tosolini (Honiggrappa) | 24% | 2 cl | 7.50 |
|---|-----|------|------|

Liqueurs

| | | | |
|-------------------------------------|-----|------|------|
| Kahlúa | 20% | 4 cl | 8.50 |
| Amarula Marula Fruit Cream | 17% | 4 cl | 8.50 |
| Cointreau | 40% | 4 cl | 8.50 |
| Baileys Irish Cream | 17% | 4 cl | 8.50 |
| Disaronno Amaretto Originale | 28% | 4 cl | 8.50 |
| Haselnuss Rahmlikör Kindschi | 17% | 2 cl | 4.50 |
| Röteli | 22% | 2 cl | 4.50 |

| | | | |
|-----------------------------------|-----|------|------|
| Frangelico Haselnusslikör | 20% | 2 cl | 4.50 |
| Limoncello | 30% | 2 cl | 4.50 |
| Zwätschgälisi Pianta Brand | 22% | 2 cl | 4.50 |
| Häxätröpfli Pianta Brand | 22% | 2 cl | 4.50 |

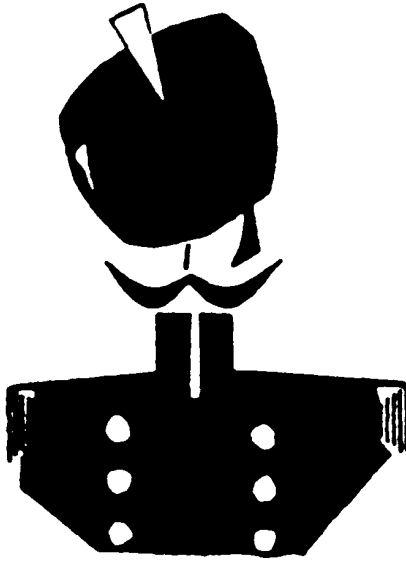
Bitters

| | | | |
|-----------------------------|-----|------|------|
| Fernet Branca | 42% | 4 cl | 8.50 |
| Appenzeller | 29% | 4 cl | 8.50 |
| Bràulio | 21% | 4 cl | 8.50 |
| Ramazzotti | 30% | 4 cl | 8.50 |
| Averna | 32% | 4 cl | 8.50 |
| Glarner Alpen Bitter | 32% | 4 cl | 8.50 |

Schlechte Verdauung kommt
weniger von der Nahrung selbst
als von der Stimmung, in der
wir unsere Nahrung zu uns
nehmen pflegen.

Spirituosen

| | | | |
|-------------------------------------|-------|------|------|
| Kirsch | 37,5% | 2 cl | 4.50 |
| Seppetoni Kirsch Humbel | 43% | 2 cl | 8.50 |
| Pflümli | 37,5% | 2 cl | 4.50 |
| Chrüter | 42% | 2 cl | 4.50 |
| Honig Chrüter | 30% | 2 cl | 4.50 |
| Kernobst | 45% | 2 cl | 4.50 |
| Zwetschgen Pianta Brand | 40% | 2 cl | 4.50 |
| Williams Morand | 43% | 2 cl | 7.00 |
| Roter Williams Humbel | 43% | 2 cl | 8.50 |
| Calvados Kingsgold | 40% | 2 cl | 7.00 |
| Vieille Prune des trois Rois | 40% | 2 cl | 7.00 |
| Apricot La Valadière | 37,5% | 2 cl | 7.00 |
| Marc | 40% | 2 cl | 7.00 |



Suworow-Cheller Elm

Alp Raclette Käse Herstellung

Gemäss Schriften aus Klöstern von Ob- und Nidwalden dürfen wir annehmen, dass 1291 bereits Wilhelm Tell «Bratchäs», wie Raclette damals noch genannt wurde, genossen hat. Dabei wurde der Raclettekäse an einem offenen Feuer geschmolzen und die weich gewordene Masse nach und nach auf einen Teller abgestreift.

Der Schweizer Alpkäse wird nur während der Sommermonate direkt in den Alpkäsereien hergestellt, und zwar aus Milch von Kühen, die auf der Alp sömmern. In einer Welt voller Traditionen, Handwerk und Natur entsteht ein einzigartiges Produkt: der würzige Schweizer Alpkäse, der sich mit nichts vergleichen lässt.

Es gibt keinen einheitlichen Schweizer Alpkäse, sondern eine ganze Reihe regionaler Alpkäse-Spezialitäten. Jeder Alpkäse hat mindestens so viel eigenständigen Charakter, wie der Alpkäser, der ihn herstellt. Schon die Milch der einzelnen Regionen hat ihren eigenen, typisch würzigen Geschmack, der von den kräftigen Alpenkräutern stammt, die in jeder Gegend anders wachsen.



1. Gerinnen

Unser Glarner Alp Raclette wird aus roher Kuhmilch von gesunden Tieren, die sich auf der Alp Empächli an vielfältigen Gräsern und saftigen Kräuter laben, hergestellt. Diese Milch wird unter Zugabe von Kulturen aus spezifischen Milchsäurebakterien und GVO-freien Labstoffen unter ständigem Rühren bis auf 32 °C erwärmt. Diese natürlichen Zutaten lassen die Milch nach einer Ruhezeit von rund 30 Minuten gerinnen. Die Raclette-Kulturen weisen spezifische Eigenschaften betreffend Milchsäuregärung auf und steuern die spätere Reifung sowie Schmelzbarkeit, Aroma- und Lochbildung von unserem Käse.

2. Vorkäsen

Mit der «Käseharfe», einem mit feinen Drähten bespannten Rührinstrument, wird die gallertartige Masse nun gerührt und zerkleinert. Die Käsekörner trennen sich vom wässrigen Teil, der «Sirte» oder «Molke».

3. Erwärmen, formen und Salzbad

Der sogenannte „Käsebruch“ wird bei fortwährendem Rühren auf max. 43 °C erwärmt, beim Raclette wird beim erwärmen noch 15% abgekochtes Wasser beigemischt. Dann wird der Käsebruch mit einem Käsetuch aus der Molke gehoben und in eine Form gepresst.



Die beigegebenen Milchsäurebakterien verwandeln den Milchzucker in Milchsäure. Zur Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften, der Haltbarkeit, der Selektion der Mikroflora sowie für die Rindenbildung, werden die Raclette-Laibe 1 Tage in ein Salzbad gegeben. Das Baden in der Salzlake bewirkt, dass den Käseläiben Wasser entzogen wird und sich die Käserinde bildet.

4. Reifung

Für die Bildung der Rindenschmiere wird der Raclette während der Reifung regelmässig mit Wasser und nach einem besonderen Verfahren behandelt. Dieses Verfahren, verbunden mit den vorhergehenden Prozessschritten, verleiht dem Raclettkäse den charakteristischen Geruch sowie Geschmack und baut den gesamten Milchzucker (Lactose) ab. Die mittlere Reifezeit beträgt rund drei Monate. Dabei wird das Eiweiss in eine leichter verdauliche Form gebracht.

