



Mister Monkey

★ **SOULFOOD KITCHEN** ★

FLAVOR. STYLE. EXPERIENCE.

À LA CARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

Danny Dupont und Maurizio Calamita, entführen dich zusammen mit ihrem Team in eine farbenfrohe Gastronomie, inspiriert durch die amerikanische und die italienische Küche. Erlebe zwei einzigartige Kochwelten, welche kreativ ineinander verschmelzen.

In unserer Küche werden vorwiegend regionale Produkte in hochwertiger Qualität verarbeitet. Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich bitte an unser Team.

Wir wünschen dir bei uns eine entspannte Zeit und viele genussreiche Momente.



TAVOLATA SUPERIORE.

**jeden 1. Donnerstag im Monat ab 18h
CHF 69.00 pro Person**

Nur auf Voranmeldung | Durchführung ab 10 Personen



VORSPEISEN. SALATE.

BRUSCHETTA

11.00

Hausgemachte geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Knoblauch

GAMBERONI ALLA DIAVOLA

gegrillte Black Tiger Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Brandy, mit hausgemachtem Focaccia

3 Stück
6 Stück

11.50
20.50

MONKEY BALLS

15.90

4 Stück hausgemachte Bitterballen, mit Pulled-Pork gefüllte Fleischkroketten (geräuchertem Schweinehals CH), Honig-Senf Sauce

BEEF-TATAR

(mild, mittelscharf oder scharf)

Beef-Tatar CH mit Garnituren, Toast und Butter

75g
150g

21.50
32.50

BEEF-TATAR TOPPING

Calvados, Whisky oder Cognac

+ 4.00

ANTIPASTO DELLA CASA

Empfohlen für 2 Personen

27.50

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses - mit Rohschinken, pikanter Salami, Käse und saisonalen Spezialitäten

INSALATA VERDE

9.50

grüner Blattsalat, Huisdressing

INSALATA CAPRESE

18.00

Büffel-Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig

Sämtliche Preise in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

KINDER.

COCO

9.50

Kernser Spaghetti, Tomatensauce, Parmesan

DONKEY KONG

10.50

*Black Angus Rind Burger CH, ca. 80g, Mini-Bun.
Salat, Tomaten, Ketchup + Pommes*

HERR NILSSON

11.50

5 Stück Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup

BEPPPO

12.00

Pizza Margherita oder Prosciutto



finest BBQ + Italian Food
STEAKHUIS. BBQ. BURGER. PIZZA. PASTA. & MORE.

PIZZA.

MARGHERITA	17.50
<i>Tomaten, Fior di latte</i>	
PROSCIUTTO	20.50
<i>Tomaten, Fior di latte, Schinken</i>	
SALAME DOLCE	21.50
<i>Tomaten, Fior di latte, Salami mild</i>	
TONNO	21.50
<i>Tomaten, Fior di latte, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	22.00
<i>Tomaten, Fior di latte, Schinken, Pilze</i>	
CALABRESE	22.00
<i>Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven</i>	
NAPOLI	22.00
<i>Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Oliven, Kapern</i>	
VEGETARIANA	22.50
<i>Tomaten, Fior di latte, Gemüse</i>	
SPECK E GORGONZOLA	23.00
<i>Tomaten, Fior di latte, Speck, Gorgonzola</i>	
OCCHIO DI BUE	23.00
<i>Tomaten, Fior di latte, Speck, Spiegelei</i>	

PIZZA.

CALZONE

Tomaten, Fior di latte, Schinken, Pilze, Ei

23.00

TROPHEUM

Tomaten, Fior di latte, rote Zwiebeln, Peperoni, Nduja

24.00

4 STAGIONI

Tomaten, Fior di latte, Schinken, Pilze, Peperoni, Artischocken

24.00

POLLO

Tomaten, Fior di latte, Hähnchen, Mascarpone

26.00

FRUTTI DI MARE

Tomaten, Fior di latte, Meeresfrüchte

26.00

MISS ITALIA

Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Cherry Tomaten, Parmigiano

26.00

PULLED-PORK

Tomaten, Fior di latte, Pulled-Pork, Zwiebeln, BBQ-Sauce

27.00



PASTA. RAVIOLI. RISOTTO.

SPAGHETTI POMODORO	21.50
<i>Kernser Pasta, Tomatensauce, Parmesan</i>	
SPAGHETTI CON GAMBERONI E CREMA DI ZUCCHINE	28.50
<i>Kernser Pasta mit Garnelen und Zucchini-creme</i>	
PENNE CON STRACCETTI DI MANZO	32.00
<i>Kernser Pasta mit Rindfleischstreifen, Tomaten-Concassé und frischem Basilikum</i>	
OBWALDNER RAVIOLI	27.50
<i>Kräuter-Spinat Ravioli von den Pastarazzi Teigaffnen, Käse-Zitronensauce, Parmesan</i>	
RAVIOLI CON NOCI, PERE E GORGONZOLA	29.50
<i>Käse-Ravioli mit Birnen, Walnüssen und Gorgonzola</i>	
RISOTTO AL PROSECCO	25.50
<i>Cremiger Risotto mit Prosecco und Parmesan</i>	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	28.50
<i>Risotto mit Steinpilzen</i>	

MISTER MONKEY_Kreuz Sachseln

Bruder-Klausen-Weg 1_6072 Sachseln | 041 675 01 01 | www.mistermonkey.ch



Chruit und Chabis GmbH | info@chruitundchabis.ch | www.chruitundchabis.ch

CREATE EMOTIONS | Grafik | Corporate Design

MISTER MONKEY | Gastronomie | Streetfood | Catering | Grillkurse

STEAKHUIS. GRILL.

MONKEY BBQ PLATTE

85.00

(Empfohlen für 2 Personen)

vom Schwein: Spare Rib CH, Pulled-Pork CH

vom Rind: Mini Black Angus Burger CH

*Pommes mit Kräutersalz, Grillgemüse,
BBQ-, Honig-Senf- und Chimichurri-Sauce*

ZARTES HÄHNCHENBRUSTFILET

ca. 150-170g

17.00

Hähnchenbrustfilet CH, BBQ-Sauce

SCHWEINSNIERSTÜCK

ca. 200g

20.00

Schweinsnierstück CH, BBQ-Sauce, Kräuterbutter

LACHSFILET

ca. 150g

21.50

Lachsfilet NOR, Honig-Senf Sauce

SPARE RIB

ca. 600g

38.00

Eine Leiter Spare Rib (Schwein) CH, BBQ- und Chimichurri-Sauce

GARSTUFEN

Um das höchste Genusserlebnis zu erzielen, werden unsere Fleischspezialitäten **medium rare** gegart, sofern keine anderen Garstufen bei der Bestellung angegeben werden.

Unsere BBQ Spezialitäten sind zu 100% hausgemacht und werden über mehrere Stunden in der low und slow Variante mit Buchenholz geräuchert. In unserer Küche verarbeiten wir vorwiegend Schweizer Fleisch in Top Qualität, welches durch unseren Metzger, nach unseren Wünschen und Rezepten vorbereitet und angeliefert wird.

Sämtliche Preise in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

STEAKHUIS. GRILL.

* RINDSFILET

Rind CH

ca. 180g

44.00

ca. 280g

63.00

* SURF UND TURF

Rind CH mit Black Tiger Garnelen

ca. 180g

53.00

ca. 280g

72.00

* FLANK STEAK

(Empfohlen für 1-2 Personen)

Rind CH

ca. 600g

77.00

*** = Unsere Rindssteaks werden auf dem Himalaya-Salz Hot Stone angerichtet.**
(Serviirt mit Pfeffer, Fleur de Sel, Kräuterbutter, BBQ- und Chimichurri-Sauce)

SOULFOOD KITCHEN
FLAVOR. STYLE. EXPERIENCE.

SMASHED BEEF BURGER.

KLASSIKER 19.50

160g Angus Beef CH, Bun, Salat, Tomaten, Zwiebeln, BBQ-Sauce

FEUERTEUFEL 22.00

160g Angus Beef CH, Bun, Salat, karamellisierte Zwiebeln, Jalapeños, BBQ-Sauce

MISTER MONKEY 22.50

160g Angus Beef CH, Bun, Salat, karamellisierte Zwiebeln, Camembert, Preiselbeeren, BBQ-Sauce

TSCHYFELER 23.00

160g Angus Beef CH, Bun, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Obwaldner Raclettekäse, Speck, BBQ-Sauce

UPGRADE +

HOLY MOLY Upgrade von 160g auf 300g Fleisch + 9.80

HOLY MOLY DOUBLE Upgrade von 160g auf 600g Fleisch + 29.50

+ **OBWALDNER RACLETTEKÄSE** + 1.60

+ **SPECK** + 1.50

+ **SPIEGELEI** + 2.50

Unsere Burger wurden mehrmals ausgezeichnet und zählen zu den Besten in der Schweiz. Das Hackfleisch für unsere Standardburger wird aus hochwertigem Schweizer Black Angus Rind hergestellt und wird erst kurz vor dem Grillieren von Hand in Form gebracht. Angerichtet in einem speziellen Brötchen, mit BBQ-Sauce und weiteren passenden Zutaten, sind unsere Burger ein absoluter Traum.

SPEZIAL BURGER.

PULLED-PORK

25.00

*160g geräucherter Schweinehals CH, Bun, Salat,
Tomaten, Zwiebeln, BBQ-Sauce*

GO VEGAN

19.00

*Planted Erbsenprotein Burger, Bun, Salat,
Tomaten, Zwiebeln, BBQ-Sauce*

BEILAGEN.

POMMES FRITES

mit Kräutersalz

kleine Portion

6.50

grosse Portion

8.50

BLATTSALAT

6.50

KROKETTEN

6.50

GRILLGEMÜSE

7.00

HÜTTENKARTOFFEL

7.50

Folienkartoffel, Sauerrahm

PASTA

8.50

Pasta mit Butter

RISOTTO

9.50

mit Steinpilzen

HAUSGEMACHTE SAUCEN.

BBQ-SAUCE *by Emma und Bens Best*

2.00

HONIG-SENF-SAUCE

2.00

SAUERRAHM

3.00

CHIMICHURRI

3.50



EAT. DRINK. ENJOY.

WARMER GETRÄNKE.

KAFFEE CRÈME, ESPRESSO, RISTRETTO	4.60
DOPPELTER ESPRESSO	7.00
CAPPUCCINO, ESPRESSO MACCHIATO	5.20
LATTE MACCHIATO	5.50
KAFFEE FREDDO	5.50
OVO, SCHOGGI, MILCHKAFFEE	5.00
TEE	4.90
<i>Schwarz-, Kräuter-, Eisenkraut-, Pfefferminz-, Hagenbutte-, Früchtetee</i>	
PUNSCH	5.00
<i>Apfel-, Orangen-, Waldbeerenpunsch</i>	
KAFFEE SCHNAPS, CHELI	5.50
<i>Zwetschgen 40%, Träsch 50%, Kräuter 40%, Williams 40%</i>	
JAGERTEE, 44%	6.00
CORETTO GRAPPA, 37.5%	6.80
KAFFEE BAILEYS, 17%	8.50
MINZE-ZWETSCHGEN, HOLDRIO, 40%	5.50
HUIS KAFFEE, 15%	8.50
<i>mit Eierlikör</i>	

Sämtliche Preise in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

KALTE GETRÄNKE.

SÜSSGETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fusetea Lemon, Rivella rot, Apfelschorle

33 cl **5.50**

Huis IceTea

45 cl **6.00**

ZÄMÄ SWISS ORIGINAL

33 cl **5.50**

ZÄMÄ STEIL mit 4 cl WALDEN Gin 42%

33 cl **16.00**

ZÄMÄ STEIL mit 4 cl WALDEN Wodka 40%

33 cl **14.00**

ORANGENMOST

49 cl **5.80**

MINERAL

Mineral mit und ohne Kohlensäure

50 cl **5.50**

75 cl **6.50**

THREE CENTS

Dry Tonic

20 cl **6.00**

Lemon Tonic

20 cl **6.00**

Pink Grapefruit Soda

20 cl **6.00**

Ginger Beer

20 cl **6.00**

ENERGY DRINK

Red Bull

Dose 25 cl **5.50**

Der Verkauf von

Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige

ist verboten.

BIER. MOST.

BIER OFFENAUSSCHANK

	20 cl	30 cl	50 cl	150 cl
EICHHOF LAGER , 4.8%	4.00	4.70	5.80	17.00
MORETTI LAGER , 4.8%	4.30	5.10	6.50	19.00

BIER FLASCHEN/DOSEN

MORETTI ZERO , 0.0%	33 cl	5.00
ALE(X) , 4.9% <i>Easy Ale</i>	33 cl	5.90
ERDINGER WEISSBIER , 5.3%	50 cl	7.50
PONÄLY DR'HIÄSIG (OBWALDEN) , 5.3% <i>Pale Ale mit Honig</i>	33 cl	7.90
GUINNESS , 4.2%	50 cl	9.90

MOST

MÖHL APFELWEIN <i>trüeb alkoholfrei, trüeb Bügel 4%, klar Bügel 4.2%</i>	50 cl	6.50
--	-------	-------------

ALCOPOPS. APEROS.

FRIZZLI (OBWALDEN), 4.7% <i>Himbeer Apérogetränk, ohne künstliche Zusatzstoffe</i>	33 cl	7.50
LAGARTO (OBWALDEN), 5% <i>Zitronen-Limetten Hardseltzer, ohne künstliche Zusatzstoffe</i>	33 cl	6.50
TOMATENSAFT <i>mit Pfeffer und Tabasco</i>	20 cl	5.50
CAMPARI, 23%	4 cl	5.00
CAMPARI SPRITZ, 23%	33 cl	13.50
MARTINI BIANCO, 16%	4 cl	5.00
NEGRONI, 37.5% <i>Gin, Campari, Martini rosso</i>	30 cl	14.00
HUISDRINK, 11% <i>mit und ohne Alkohol, Prosecco, Ananas, Kokosnuss, Limejus, Grenadine</i>	32 cl	13.00
APEROL SPRITZ, 11% <i>mit und ohne Alkohol, Aperol, Prosecco, Mineral</i>	33 cl	12.00
MARITO SPRITZ, 27% <i>Marito Kräuterlikör, Tonic, Mineral</i>	36 cl	13.00
GESPRITZTER WEISSWEIN, 14% <i>süß, sauer</i>	25 cl	8.00
PROSECCO, 11% <i>mit und ohne Alkohol</i>	10 cl	6.50

APEROS. SHOTS.

HUGO , 11% <i>mit und ohne Alkohol, Prosecco, Mineral, Holunder</i>	34 cl	12.00
INGO , 11% <i>mit und ohne Alkohol, Prosecco, Mineral, Ingwer-Zitrone</i>	34 cl	12.00
TRUDI , 11% <i>mit und ohne Alkohol, Prosecco, Mineral, Grenadine, Orangenspritz</i>	34 cl	12.00
	2 cl	4 cl
JÄGERMEISTER , 35%	5.00	
SCHWYZER HONIG CHRÜTER , 30%	5.00	8.00
HEUSCHNAPS , 25%	7.50	12.50
APPENZELLER , 29%	5.00	8.00
BAILEY'S , 17% <i>Original Irish Cream</i>	5.00	8.00
FRANGELICO HASELNUSSLIKÖR , 20%	5.00	8.00
AMARETTO DISARONNO , 28%	5.50	9.00

SPIRITUOSEN. WEIN.

Gemäss aktueller Auswahl an der Bar und Vinothek.