



finest BBQ + Soul Food
STEAKHOUSE. BBQ. BURGER. PIZZA.

HERZLICH WILLKOMMEN

MISTER MONKEY entführt dich in eine farbenfrohe Gastronomie, inspiriert durch die amerikanische und internationale Küche.

STEAKHOUSE. BBQ. BURGER. PIZZA.

In unserer Küche werden viele regionale Produkte in hochwertiger Qualität verarbeitet.

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich bitte an unser Team.

Cornelia und Danny Dupont inkl. Team, wünschen dir eine entspannte Zeit und viele genussreiche Momente.



MEETING & EVENT.

Vom gemütlichen Sitzungszimmer, bis zum Bankett-Saal mit einer Kapazität bis zu maximal 100 Personen, verfügen wir über diverse Räume für deinen nächsten Anlass.



APÉRO.

Ob kleiner Apéro, gemütliches Familienfest oder Event, wir stellen für unsere Gäste **individuelle Apéros und Buffets** nach deinen Wünschen zusammen.

Gemeinsam kreieren wir das passende Genuss-Erlebnis für deinen Anlass.



**AKTUELLE ÖFFNUNGSZEITEN UND
EVENTVORSCHAU GEMÄSS HOMEPAGE**

SO & MO: Ruhetag

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 | Event | Catering | Grillkurse

VORSPEISEN.

*** TAGESSUPPE** 9.50

*** INSALATA VERDE MIT COLESLAW** 9.50

grüner Salat Mix mit Coleslaw Topping, Apfel-Huisdressing

MEXICAN SALAT Empfohlen für 1-2 Personen oder Hauptgang 16.50

*grüner Salat Mix mit Cherrytomaten, Mais, Bohnen, Peperoni
Tomaten und Guacamole, serviert in der Pizzabrot-Bowl*

MEXICAN SALAT UPGRADE

+ CHICKEN	<i>gegrillte Hähnchenbrust Streifen CH</i>	+ 9.00
+ SALMON	<i>geräucherter Lachs NOR</i>	+ 10.00
+ BRISKET	<i>geräucherte Rinderbrust CH</i>	+ 11.00

NACHOS Empfohlen für 1-2 Personen 12.50

Nachos mit hausgemachter Guacamole und Sauerrahm

CHEEZY NACHOS Empfohlen für 2-3 Personen 17.50

*Nachos mit Obwaldner Raclettekäse, hausgemachter
Guacamole und Sauerrahm*

PULLED-PORK NACHOS Empfohlen für 2-3 Personen 26.00

*Nachos mit geräuchertem Schweinehals CH, Obwaldner Raclettekäse,
hausgemachter Guacamole und Sauerrahm*

BRUSCHETTA 13.50

*3 Stück geröstete hausgemachte Brotscheiben mit
Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Knoblauch*

MONKEY BALLS 15.90

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

*** GAMBERONI ALLA DIAVOLA** 17.50

*5 Stück gegrillte Black Tiger Garnelen VNM mit Knoblauch,
Olivenöl, Peperoncini, Brandy*

OBWALDNER BEEF-TATAR

(mild, mittelscharf oder scharf)	75g	21.50
Obwaldner Weidebeef Tatar CH, Zwiebeln, Kapern, Honig-Senf Sauce, geröstete hausgemachte Brotscheiben, Butter	150g	32.50

*** = Unsere markierten Vorspeisen werden mit hausgemachtem Pizzabrot serviert**



REAL BBQ, SMOKE & FLAVOR.

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

STEAKHOUSE. GRILL & BBQ.

MONKEY BBQ PLATTE

Empfohlen für 2 Personen

85.00

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

HOLY TRINITY PLATTE

Empfohlen für 2 Personen

90.00

Die Heilige Dreifaltigkeit im BBQ, bestehend aus:

Beef Brisket (Rinderbrust CH), Sparer Rib (Schweinerippen CH),
Pulled Pork (Schweinehals CH)
Pommes mit Kräutersalz, Grillgemüse,
BBQ- und Chimichurri-Sauce

* SPARE RIB "US-STYLE"

mit Knochen ca. 600g

47.50

eine Leiter geräucherte Schweinerippen CH,
BBQ-Sauce, inkl. 1 Beilage

* ASADO SHORT RIB

mit Knochen ca. 500g

44.00

geräucherte Rinderrippe CH, Chimichurri-Sauce,
inkl. 1 Beilage

* SCHWEINSNIERSTÜCK

ca. 200g

22.50

Schweinsnierstück CH, BBQ-Sauce, Kräuterbutter,
inkl. 1 Beilage

* ZARTES HÄHNCHENBRUSTFILET

ca. 150-170g

24.00

Hähnchenbrustfilet CH, BBQ-Sauce, inkl. 1 Beilage

* LACHSFILET

ca. 150g

25.00

Lachsfilet NOR, Honig-Senf Sauce, inkl. 1 Beilage

* ENTRECÔTE

Rinds-Entrecôte CH,
warme Pfeffer-Sauce, Chimichurri, inkl. 1 Beilage

ca. 180g

42.00

ca. 280g

60.50

* RINDSFILET

Rindsfilet CH,
warme Pfeffer-Sauce, Chimichurri, inkl. 1 Beilage

ca. 180g

55.00

ca. 280g

80.50

* SURF UND TURF

Rindsfilet CH mit 3 Stück Black Tiger Garnelen VNM,
warme Pfeffer-Sauce, Chimichurri, inkl. 1 Beilage

ca. 180g

64.00

ca. 280g

89.50

*** = INKL. 1 SÄTIGUNGS-BEILAGE NACH DEINER WAHL**

kleine Pommes Frites mit Kräutersalz, Kroketten, Hüttenkartoffel mit Sauerrahm,
Maisgaletten, Coleslaw oder Grillgemüse

GARSTUFEN

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

BEST BURGER.

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 in Form gebracht. Angerichtet in einem speziellen Brötchen, mit BBQ-Sauce und weiteren passenden Zutaten, sind unsere Burger ein absoluter Traum.



BLACK ANGUS BEEF BURGER.

KLASSIKER

Angus Beef CH, Bun LIE, Salat, Tomaten, Zwiebeln, BBQ-Sauce

160g Fleisch **19.50**

FEUERTEUFEL

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

160g Fleisch **22.00**

MISTER MONKEY

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

160g Fleisch **22.50**

TSCHYFELER

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

160g Fleisch **23.00**

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

SPEZIAL BURGER.

PULLED-PORK

geräucherter Schweinehals CH, Bun LIE, Salat, Coleslaw, Tomaten, Zwiebeln, BBQ-Sauce

160g Fleisch **25.00**

PULLED-SALMON

geräucherter Lachs NOR, Bun LIE, Salat, Coleslaw, Zwiebeln, Honig-Senf-Sauce

160g Lachs **25.00**

GO VEGAN

Planted Erbsenprotein Burger, Bun LIE, Salat, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln, BBQ-Sauce

19.00

SOULFOOD KITCHEN

FLAVOR.
STYLE.
EXPERIENCE.



BEILAGEN.

POMMES FRITES Pommes mit Kräutersalz

kleine Portion	6.50
grosse Portion	9.00

KROKETTEN

7.50

COLESLAW

8.50

MAISGALETTEN 5 Stück Maisgaletten

8.50

HÜTTENKARTOFFEL Folienkartoffel, Sauerrahm

8.50

GRILLGEMÜSE

kleine Portion	7.50
grosse Portion	11.00

HAUSGEMACHTE SAUCEN.

BBQ klassische BBQ-Sauce by Emma und Bens Best

3.00

HONEY-MUSTARD Honig-Senf Sauce

3.00

SAUERRAHM

3.50

CHIMICHURRI argentinische Kräutersauce für grilliertes Fleisch

4.00

GUACAMOLE cremiger mexikanischer Dip mit Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Chili, Koriander, Limettensaft

4.50

HOT PEPPER warme cremige Sauce mit grünem Pfeffer und Rahm

5.50

KINDER.

COCO

Kernser Spaghetti, Tomatensauce, Parmesan

9.50

DONKEY KONG

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

10.50

BEPPO

kleine Pizza Margherita

12.00

HERR NILSSON

5 Stück Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup

12.50



PIZZA SANDWICH

BRAND NEU UND BEREITS KULT



PIZZA SANDWICH.

CHICKEN DELUXE

26.00

gegrillte Hähnchenbrust Streifen CH, Guacamole, Salat, Cherry Tomaten, BBQ-Sauce

PORK FICTION

27.00

geräucherter Schweinehals CH, Salat, Coleslaw, rote Zwiebeln, Cherry Tomaten, BBQ-Sauce

SALMON ROYALE

27.00

geräucherter Lachs NOR, Rucola, rote Zwiebeln, Kapern, Zitronensaft, Aceto Balsamico, Honig-Senf-Sauce

THE GAUCHO

29.00

geräucherte Rinderbrust CH, Guacamole, Salat, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Chimichurri-Sauce

PIZZA.

MARGHERITA

18.50

Tomaten, Fior di latte, Parmesan, frischem Basilikum, getrockneten Tomaten, Majoran

PROSCIUTTO

20.50

Tomaten, Fior di latte, Schinken

SALAME DOLCE

21.50

Tomaten, Fior di latte, Salami mild

TONNO

21.50

Tomaten, Fior di latte, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln

PROSCIUTTO E FUNGHI

22.00

Tomaten, Fior di latte, Schinken, Pilze

CALABRESE

22.00

Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven

VEGETARIANA

22.50

Tomaten, Fior di latte, Grillgemüse

MISS ITALIA

26.00

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



EAT.
DRINK.
ENJOY.

PASTA. RAVIOLI.

SPAGHETTI POMODORO

Kernser Pasta, Tomatensauce, Parmesan

21.50

SPAGHETTI CON GAMBERONI E CREMA DI ZUCCHINE

Kernser Pasta mit 4 gegrillten Black Tiger Garnelen VNM und Zucchini-creme

28.50

OBWALDNER RAVIOLI

*Kräuter-Spinat Ravioli von Pastarazzi,
Käse-Zitronensauce, Parmesan*

28.50

DESSERTS.

HUIS-DESSERT

Nach Tagesangebot / Zusammensetzung variiert

14.50

GLACE

*SORTEN: Vanille, Erdbeer, Chocolate Chips, Stracciatella,
Almond & Salted Caramel, Crème de Gruyère, Espresso*

pro Kugel

4.50

WIENER KAFFEE

Vanilleglace, Espresso, Rahm

10.50

SORBET

SORTEN: Mango, Passionsfrucht & Ananas, Birnen

pro Kugel

4.50

SORBET MIT SCHUSS

*SORTEN: Mango Sorbet mit Wodka,
Passionsfrucht & Ananas Sorbet mit Gin, Birnen Sorbet mit Williams*

1 Kugel

8.50

MILK SHAKE

*SORTEN: Vanille, Erdbeer, Chocolate Chips, Stracciatella,
Almond & Salted Caramel, Crème de Gruyère, Espresso*

9.00

RAHMZUSCHLAG

+ CHF 1.50



DAS PERFEKTE GESCHENK.

Unsere Gutscheine können direkt im Restaurant,
oder Online bei uns bezogen werden.

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
ERDINGER WEISSBIER , 5.3%	50 cl	7.50
ERDINGER WEISSBIER , 0.0%	50 cl	7.80
TRES HOMBRES MONKEY JUICE (OBWALDEN) , 5.6%	33 cl	6.90
<i>East Coast Indian Pale Ale</i>		
GUINNESS , 4.2%	50 cl	9.90

MOST

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

ALCOPOPS. APEROS.

FRIZZLI (OBWALDEN) , 4.7%	33 cl	7.50
<i>Apérogetränk mit Holunder oder Pfirsich, ohne künstliche Zusatzstoffe</i>		
TOMATENSAFT mit Pfeffer und Tabasco	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%, Gin, Campari, Martini rosso	30 cl	14.00
HUISDRINK , 11%, mit und ohne Alkohol,	32 cl	13.00
<i>Prosecco, Ananas, Kokosnuss, Limejus, Grenadine</i>		
APEROL SPRITZ , 11%, mit und ohne Alkohol,	33 cl	12.00
<i>Aperol, Prosecco, Mineral</i>		
GESPRITZTER WEISSWEIN , 14%, süss, sauer	25 cl	8.00
PROSECCO , 11%, mit und ohne Alkohol	10 cl	6.50
HUGO , 11%, mit und ohne Alkohol,	34 cl	12.00
<i>Prosecco, Mineral, Holunder</i>		
INGO , 11%, mit und ohne Alkohol,	34 cl	12.00
<i>Prosecco, Mineral, Ingwer-Zitrone</i>		
TRUDI , 11%, mit und ohne Alkohol,	34 cl	12.00
<i>Prosecco, Mineral, Grenadine, Orangenspritz</i>		

SPIRITUOSEN. WEIN.

Gemäss aktueller Auswahl an der Bar und Vinothek

WARME 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>	

KALTE GETRÄNKE.

SÜSSGETRÄNKE	33 cl	5.50
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fusetea Lemon, Rivella rot, Apfelschorle</i>		
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	50 cl	5.50
<i>Mineral mit und ohne Kohlensäure</i>	75 cl	6.50
THREE CENTS		
<i>Dry Tonic</i>	20 cl	6.00
<i>Lemon Tonic</i>	20 cl	6.00
<i>Pink Grapefruit Soda</i>	20 cl	6.00
<i>Ginger Beer</i>	20 cl	6.00
ENERGY DRINK	Dose 25 cl	5.50
<i>Red Bull</i>		

Der Verkauf von

Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige

ist verboten.



**AKTUELLE ÖFFNUNGSZEITEN UND
EVENTVORSCHAU GEMÄSS HOMEPAGE**

SO & MO: Ruhetag

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 | Event | Catering | Grillkurse