

Ein herzliches Willkommen!

Lasst euch von Antonio und seinem Team verwöhnen. Antonio kocht mit viel «Amore» und Leidenschaft, die Gerichte werden a la Minute frisch zubereitet. Die Pilze selber eingelegt, die Reduktionen auf unserem Herd eingekocht, die Salatsauce mit viel Liebe zubereitet. Sou vide – Gerichte gut und gerne bis zu 48h Niedertemperatur gegart; natürlich im Voraus... solange dauert die Zubereitung nach der Bestellung dann doch nicht 😊

Wir bevorzugen Produkte aus der Region und legen viel Wert auf Qualität, daher ist es auch mal möglich, dass ein Gericht «ausgegessen» ist.

Kennen Sie kaum eine Kellerei auf unserer Weinkarte? Dann haben wir unser Ziel erreicht! Die meisten unserer Weine stammen aus kleinen Kellereien und Familienbetrieben. Wir helfen ihnen gerne, bei ihrer Wahl.

Keine Langeweile für unsere jüngsten Gäste. Spiel und Spass bietet unser Spielzimmer.

Für unsere Hotel & Restaurant* Gäste stehen 2 Tesla Destination Charging Charger und 2 Universal Type 2 E-Car Ladeanschlüsse mit einer Ladeleistung von bis 2 x 13.5kw auf unserem Hotelparkplatz zur Verfügung. Sowie eine Type 23, 230/400V 13 A Steckdose. (Kostenpflichtig)

*während der Konsumation im Restaurant Tuifelsstei

Gäste mit E-Bikes finden Ladeanschlüsse für Ihre Ladegeräte beim Parkplatz (E-Auto Charger), im Restaurant sowie in unserer Bike - Werkstatt. Die Ladestation läuft mit Sonnenstrom vom Hoteldach und Strom aus CO2 neutraler Wasserkraft.

Hearty Welcome

Antonio and his Team are here to create for you very tempting and tasty melas, made with fresh regional products. Try his homemade pickled mushrooms or salads with home-made sauces.

Some of our meats are prepared 48 hours in advance through low-temperature system. But don't be afraid our service doesn't take that long 😊

Our wine card is filled with fine unknown wines. From small Family wine-growers and Vineyards. Don't hesitate to try our wines and if you have any questions just ask.

We have a kid's corner where they can play and you can enjoy a peaceful meal.

For our hotel and restaurant* guest we have 2 Tesla Destination charging Chargers and 2 Universal Type E-Car charger connections with voltage from 2x13.5kw at our hotel parking for you. We also have a Type 23 230/400V 13A Plugs.

*During your lunch or dinner in restaurant Tuifelsstei (Devils Rock)

Bikers with E-bikes find charging connections for their bike at the hotel parking (E-Auto charger) or in the restaurant or in our bike-workroom Our hotel roof produces the sun energy for you. On rainy days we have CO2 natural water system energy



Menüs | Menu

Mittagsmenü 20.50

Lunch menu

Hauptgang oder kleine Portion | Main course or small portion 18.00

Abendmenü

Dinner menu

3-Gang Menü | 3-course menu 44.50

2-Gang Menü | 2-course menu 35.50

3-Gang Menü | 3-course menu - Vegetarische Variante | Vegetarian 43.50

2-Gang Menü | 2-course menu - Vegetarische Variante | Vegetarian 34.50

Auch mit kleinem Hauptgang erhältlich... | Also available with a small main course...

Vorspeisen | Entree

Grüner Salat 8.00

Green salad

Tagessalat 9.50

Salad of the day

Focaccia | Kräuter | grobes Salz (zum Teilen) 11.50

Focaccia | Herbs | coarse salt (for sharing)

Bruschetta mit Spargel | geräuchertem Scamorza | Ei
| gelbe Tomaten | Hollandaise 19.50

Bruschetta with asparagus | smoked scamorza | egg | yellow tomatoes | hollandaise

zum Teilen oder als kleiner Hauptgang geeignet | *Perfect for sharing or as a light main course*

Suppen | Soups

Suppe vom weissen Spargel mit Zitrone | Bärlauch Öl 14.50

White asparagus soup with lemon and wild garlic oil

Tagessuppe 9.50

Soup of the day



Biker – Pasta | Biker - Pasta

Wähle deine Lieblingspasta und dazu deine Sauce:

Choose your favourite pasta and sauce:

Tagliatelle, Penne oder | or Spaghetti

19.50

kleine Portion | small portion

16.00

- | | |
|---|------------------------------------|
| ☐ Bolognese | Tomato sauce with minced meat |
| ☐ all'arrabbiata | Tomato sauce with garlic and chili |
| ☐ Pesto | Pesto |
| ☐ Tomatensauce | Tomato sauce |
| ☐ Carbonara | Cream sauce with ham |
| ☐ Aglio, Olio e Peperoncino | Garlic, oil and chili |

Kreiere deine Pizza mit deinem Lieblings Belag | Create your pizza with your favorit toppings

So funktioniert's... | It goes like this ...

Dein Name, so wissen wir welche Kreation zu dir gehört

Your name, so we now which creation is yours...

Normale oder Kleine Pizza

Normal or small pizza

Kreuze deinen Wunschbelag an...

Check your additional choses...

Dein Name:

- | | |
|---|-------|
| ☐ Pizza Margherita | 15.00 |
| ☐ Kleine Pizza | 12.50 |
| ☐ Parmesan | 2.00 |
| ☐ Gorgonzola | 2.00 |
| ☐ Mascarpone | 2.00 |
| ☐ Ei | 2.00 |
| ☐ Pilze | 3.00 |
| ☐ Thon | 2.00 |
| ☐ Speck | 2.00 |
| ☐ Rohschinken | 4.00 |
| ☐ Vorderschinken | 3.00 |
| ☐ Scharfe Salami | 3.00 |
| ☐ Engelbergerwurst | 4.00 |
| ☐ Sardellen | 1.00 |
| ☐ Pesto | 2.00 |
| ☐ Oliven | 1.00 |
| ☐ Artischocken | 2.00 |
| ☐ Kapern | 1.00 |
| ☐ Rucola | 2.00 |
| ☐ Tomaten | 2.00 |
| ☐ Cherry Tomaten | 3.00 |
| ☐ Peperoni | 1.00 |
| ☐ Knoblauch | 0.50 |
| ☐ Zwiebeln | 0.50 |
| ☐ Tagesgemüse | 3.00 |
| ☐ Ananas | 2.00 |

Alle Preise in CHF
und inkl. 7.7% MwSt



Keine Lust zum selber Kreieren?

Have no idea for a creation? Here are some:

Pizza Tuifelsstei a la Antonio surprise pizza from chef	25.50
Pizza Prosciutto Pizza with ham	18.00
Pizza Funghi Pizza with mushrooms	18.00
Pizza Hawaii Pizza with ham and pineapple	20.00
Pizza Verdura Pizza with vegetables	18.00

Hauptgänge | Main courses

Blattsalate mit Spargeln + Radieschen Bärlauch – Zitronette Salad plate with asparagus + radish wild garlic - lemonette	19.50
... mit Poulet Brust Streifen ...with chicken breast strips	26.50
... mit Schweizer Rauchlachs ... with swiss gravled salmon	28.50
Ossobuco vom Kalb mit Gremolata Spargel Risotto (Niedertemperatur gegart) Veal knuckle with a gremolata asparagus risotto	39.50
Weiderind - Entrecote Jus Kräuterbutter Crispy Pommes Frühlings Gemüse mit Spargel Beef Sirloin on a gravy herb butter crispy fries spring vegetables with asparagus	49.50
Poulet Brust im Speckmantel Honig – Soja Sauce Bärlauch – Tagliolini Frühlingsgemüse Chicken breast wrapped in bacon honey-soy sauce wild garlic tagliolini spring vegetables	35.50
Spargel Risotto Mandeln und Trockenblumen Risotto with asparagus almonds and dried flowers	26.50
kleine Portion small portion	21.50
Ravioli gefüllt mit Raclette Käse, Kartoffel & Spargel Zitronen Beurre Blanc Röst Zwiebeln Ravioli stuffed with raclette cheese, potato and asparagus Lemon beurre blanc Crispy onions	26.50
kleine Portion small portion	21.50

Sie dürfen sich gerne eine Speise teilen, wir verrechnen nur das zusätzliche Gedeck 3.00
You are welcome to share a meal, we charge only for the additional set.



Miniteller für Kinder (bis 12 Jahre) | Mini plates for children (up to 12 years)

Mini Chicken Nuggets mit Pommes Frites Chicken nuggets with French fries	12.50
Mini - Penne mit Butter Penne with butter	7.50
Mini - Penne mit Tomatensauce Penne with tomato sauce	8.50
Mini - Penne Bolognese Penne with tomato sauce and minced meat	9.50
Mini Parmesan Risotto	9.50
Mini Pizza Margherita	8.50
Mini Pizza Prosciutto	9.50
Mini Pizza Ananas	9.50

Hausgemachte Dessert | Homemade dessert

Tiramisu im Glas serviert 13.50
Tiramisu served in a glass

Schoggi Brownies mit Vanille Glace (Glutenfrei) 14.50
Brownies with vanilla Ice crème

Panna Cotta | Rhabarber Confit | Erdbeere – Rhabarber Coulis 13.50
Panna cotta | rhubarb confit | strawberry - rhubarb coulis

Eiscrème und Sorbet «Giolito»

Pro Kugel | Per scoop 4.00
Zuschlag Rahm | Additional whipped cream 2.00

- | | | |
|-------------------------------|--|------------------------------|
| • Schokolade | | Cioccolato al Latte |
| • Kaffee | | Caffé |
| • Vanille | | Vaniglia |
| • Blutorangensorbet | | all`arancia sanguigna |
| • Zitronen Sorbet | | Limone Sorbetto |
| • Passionsfrucht Sorbet | | Passione Sorbetto |
| • Erbeer + Walderdbeer Sorbet | | Fragola + Fragoline Sorbetto |
| • Heidelbeer Sorbet | | Mirtilli Sorbetto |

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, wenden Sie sich an unser Personal. If you have allergies please inform us.

Swiss Lachs:

Swiss Alpine Fish AG, Lostallo GR, Schweiz; Der Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. - The salmon grows up in fresh mountain water without chemicals or antibiotics.

Kalbs Ossobuco

Stammt von der Metzger Holzen in Ennetbürgen. - Comes from the butcher Holzen in Ennetbürgen

Unsere Ravioli werden von der «Casa Farinato» in Dallenwil, nach gemeinsam kreierten Rezepten hergestellt. - Our ravioli is produced by "Casa Farinato" in Dallenwil, according to recipes we have created together.

Unser Fleisch + unser Brot stammt aus der Schweiz. Ausnahmen sind direkt beim Gericht deklariert - All our meat + bread comes from Switzerland unless, otherwise stated in the menu



Flaschenweine

Weisswein Zentralschweiz 5dl Flasche	VOL%	5.0dl
«Solaris» AOC Obwalden 2023, Weingut Tellen, Kägiswil OW Solaris Spritzig-trockener Weissler mit harmonischer Säure und mittlerem Körper. In der Nase intensive Noten nach exotischen Früchten, Zitrusfrüchten und Honig.	14.0	39.50
Weisswein Schweiz 7.0dl Flaschen	VOL%	7.0dl
«Vanel» AOC La Côte 2023, Domaine Kursner SA, VD Féchy - Chasselas Das Bouquet verbindet eine intensive Frucht mit dem typischen Hauch von Salz. Am Gaumen verbindet er eine lebendige Säure, eine feine Spritzigkeit.	12.5	34.50
«Riesling – Sylvaner» AOC Wallis, 2023 Höllenwein, Fam. Meyer, Turtmann VS Riesling -Sylvaner Der Klassiker besticht durch seine fruchtige Note. Ein Wein für einen Aperitif.	11.5	39.00
Weisswein Schweiz 7.5dl Flaschen	VOL%	7.5dl
«La Tornale» 2023 J.D. Favre, Chamoson VS Chardonnay Fruchtig, gelbe Früchte wie Melonen, typisches Citrus und eine Haselnuss-Noten. Fruchtig, frischer Gaumen, kräftige Aromatik, feine Säure, gute Frucht, feinherber, frischer Abgang	13.0	47.00
«Gletscherwein» 2021 Chanton Weine, Visp VS Heida Frisch, angriffslustig, edel, gefällig. Auch Traminer genannt. Gedeiht im höchsten Weingebiet im terrassierten Rebhang von Visperterminen (800m) und in Varen. Erinnert an den Geschmack exotischer Früchte	13.7	68.00
Weisswein Österreich 7.5dl Flaschen	VOL %	7.5dl
«Rotgipfler» Bio, 2021, Johanneshof Reinisch, Thermenregion AUT Rotgipfler Helles Grüngelb, in der Nase exotische Früchte und Bananen, mineralisch. Am Gaumen sehr saubere Frucht, Stachelbeeren, feines Säurespiel, dahinter Reife, sortentypische Eleganz. Im Abgang rund und lang.	13.0	44.00

Prosecco 7.5dl Flaschen**VOL %****7.5dl**

«Raffaello» Prosecco Extra Dry, Raphael dal Bo, Italien

Glera

11.0

49.50

Frisch und fruchtig am Gaumen. Ausdrucksvolles Bouquet mit intensiven Aromen von Birnen und Pfirsich sowie zarten Noten von Zitrusfrüchten. Eleganter und feinperliger Charakter mit erfrischendem Abgang.

Rosé 7.5dl Flaschen**VOL %****7.5dl**

«Tellen Rosé» 2023 AOC Obwalden Weingut Tellen, Kägiswil

Cabernet Jura, Blanc de Noir

13.5

49.50

Trockener Federweisser mit harmonischer Säure und mittlerem Körper. In der Nase intensive Noten nach exotischen Früchten und Melonen

«Blauburgunder Rosé» 2019 Stig und Christian Jenny, Jenins

Blauburgunder

13.0

47.50

Eleganter Fruchtcharakter mit eingebundenen Aromen, weichem Abgang und leichter Restsüsse

**TUIFELSSTEI**

Rotwein Schweiz 5dl Flasche	VOL%	5 dl
«Wurzelecht» 2022 / 2023 Stig und Christian Jenny, Jenins Blauburgunder Die wurzelechte Blauburgunder-Rebe wurde ursprünglich um 1635 in die Bündner Herrschaft gebracht. Seither wurde sie etwa alle 30 Jahre durch Gruben verjüngt. Somit hat die Rebe die Originalwurzel beibehalten. Im Wein erkennt man eine besonders feine Würze	13.2	34.00
Rotwein Schweiz 7dl Flasche	VOL%	7.0dl
«Feu de l'Enfer» 2024 Höllenwein, Fam. Meyer, Turtmann VS Blauburgunder, Gamay und Merlot Der Wein schmeckt fruchtig und ist eine Assemblage aus Blauburgunder, Gamay und Merlot. Ein Wein für jede Gelegenheit	12.7	43.00
Rotwein Zentralschweiz 7.5dl Flasche	VOL%	7.5dl
«Cabernet Jura Barrique» 2021 AOC Obwalden, Weingut Tellen, Kägiswil Cabernet Jura 24 Monate in Barriques ausgebaut. Kräftiger und lagerfähiger Rotwein mit gut eingebundenen Röstaromen und weichen, edlen Tanninen. Mit intensiven Noten von reifen Pflaumen, Kakao, Tabak, dezentes Barrique	13.5	54.50
«Regent Barrique» 2021 AOC Obwalden, Weingut Tellen, Kägiswil Regent 24 Monate in Barriques ausgebaut. Eleganter Rotwein mit Noten von schwarzen Beeren, Kirschen, Zwetschgenkompott und dezenten Barriquearomen	13.5	54.50
«Cabernet Jura» 2024 AOC Obwalden, Weingut Tellen, Kägiswil Cabernet Jura Schlanker Rotwein mit Noten von Cassis, schwarzen Beeren und Peperoni. Bestens geeignet zu Apéros riche, Pasta und Fleischspeisen aller Art.	13.5	49.50
«Les Empereurs» 2023/24 Cave La Romaine, VS Cornalin In der Nase duftintensiv nach schwarzen- und Weichsel-Kirschen, Brombeeren Aromen von schwarzen Beeren und einem Hauch Nougat. Langer würziger Abgang	13.8	68.00
Rotwein Italien 3.75dl Flasche	VOL%	3.75dl
«Ronchedone» 2021, Cà dei Frati, Lombardia Groppello, Marzemino, Sangiovese, Cabernet Franc Cabernet Sauvignon und Merlot Im Bukett ist er fein und harmonisch. Im Geschmack voll, rein und temperamentvoll, erinnert er an schwarze, reife Kirschen.	14.0	29.50

Rotwein Italien 7.5dl Flasche	VOL%	7.5dl
«Campo dei Ciliegi» 2019 Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Latium Corvina, Rondinella, Croatina Durch das Hinzufügen von Amarone-Maische (das sogenannte Ripasso-Verfahren), wird eine zweite Gärung ausgelöst. Der Wein reift während 12 bis 15 Monaten in Eichenfässern. Es ist ein gut strukturierter, langlebiger Wein mit würzigem Aroma.	14.0	44.00
“Salice Salentino” Riserva Rosso 2018, Rizzello, Cellino San Marco Negroamaro, Malvasia Nera Den Salice Salento Riserva dominiert in der Nase die Strenge der Negroamaro-Traube, die sich jedoch von der Süsse der Malvasia Nera-Traube umhüllen lässt. Süsse Tannine. 6 Monate im französischen Barriques Rotwein Italien	14.5	45.00
«Indolente» 2024 Cannonau di Sardegna DOC, Sorso Sardinien Cannonau Handgelesene Trauben. Rote Früchte und leicht würzige Noten im Abgang. Geschmack: weich, ausgewogen mit einem langen, reinen Abgang	14.5	47.00
«Campo Prognàì» 2019 Valpolicella Superiore DOC, Latium Corvina, Rondinella, Croatina «kleiner Amarone» Der Wein reift während 12 bis 15 Monaten in Eichenfässern. Er hat eine dichte Struktur und einen vollen Körper. Er wirkt harmonisch und elegant zugleich.	15.0	49.00
«Somiero» di Sammarco 2019, Salento IGP, Rizzello San Marco, IT Susumaniello Duftstoffen von Tabak, Schokolade über Gewürze, bis grünem Pfeffer und einer angenehmen blumigen Note. Am Gaumen eine würzige, leicht süssliche Seite. Langanhaltend mit samtsüssen Gerbstoffen	15.0	51.50
«Volpolo» 2023, Podere Sapaio Bolgheri DOC, Toscana IT Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Verdot In der Nase dominieren wilde Kirschen und Cassis, zu denen sich Nuancen von Pflaumen, Minze und Vanille gesellen. Am Gaumen überwältigt die volle Dichte. 14 Monate im französischen Eichenholz	14.5	65.50

Getränkekarte

Mineralwasser und Softgetränke in Flaschen

	2 dl	3.3 dl	4 dl	8 dl
Arkina Mineralwasser ohne CO2			5.50	9.60
Rhäzünser Mineralwasser mit CO2			5.50	9.60
Engelberg Quellwasser Hahnenwasser Krug				2.00
Coca Cola Cola Zero		4.80		
Orangenmost		4.80		
Ramseier Apfel Schorle		4.80		
Ramseier Huus-Tee Minze		4.80		
Rivella rot		4.80		
Rivella blau		4.80		

Getränke im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Rhäzünser Citron	3.60	4.10	5.60
Orangensaft	3.60	4.10	5.60
Multivitamin	3.60	4.10	5.60

Bier im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Valaisanne Lager	3.70	4.60	6.10
Panache oder Light	3.70	4.60	6.10
Feldschlösschen Braufrisch	3.70	4.60	6.10
Feldschlösschen Winter- / Weihnachtsbier	3.70	4.60	6.10

Bier und Most in Flaschen

	3.3 dl	5 dl
Valaisanne Pale Ale	8.00	
Valaisanne Zwickelbier	8.00	
Valaisanne White IPA	8.00	
Suure Most		6.50
Suure Most alkoholfrei		6.50

Alkoholfreie Biere + Apéro

	2 dl	3.3 dl
Feldschlösschen Lager alkoholfrei		5.50
Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei		5.50
Feldschlösschen Zitrone alkoholfrei		5.50
Alpinesse Tonic Water	4.80	
Alpinesse Wild Berry Tonic	4.80	
San Pellegrino Sanbitter (1 dl)	4.80	
Vivi Soda Zitrone + Ingwer Bio		6.00
Jsotta Spritz 0.0%		9.50

Wein-Mix-Getränke

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Mineralwasser)	10.50
Gespritzter Wein süss oder sauer	8.00

Apéro

	VOL. %	2 cl	4 cl
Appenzeller (Swiss)	29.0		6.50
Edelsüss Likörwein «Porto» Nauer Weine	18.3		12.50
Cynar	16.5		6.50
Campari	25.0		6.50
Z'graggen Amaretto (Swiss)	28.0		7.50
E7 scape RUM Premium Master blend	37.5		9.50
E7 escape7 RUM anejo reserva blend	40.0		11.50
Gin 27 Appenzell Dry GIN (Swiss)	43.0		11.50
Martini bianco	15.0		6.50
Ramazzotti	30.0		6.50
Xellent Swiss Vodka (Swiss)	40.0		11.50
Z'graggen Whisky Cream (Swiss)	18.0		7.50
Z'Graggen Absinth «die grüne Fee» (Swiss)	45.0	7.50	



TUIFELSSTEI

Longdrink

Campari Orange / Soda	9.00
Cynar Orange / Soda	9.00
Martini Orange	9.00
Rum Cola	13.00
Rum Cola anejo	15.00
Gin Tonic	13.50
Vodka Tonic	13.50

Digestive

	VOL. %	2 cl	4 cl
Carlos 1° Brandy de Jerez	40.0	8.00	
Hennessy fine de Cognac	40.0	12.50	
Honig-Kräuter Z'graggen (Swiss)	30.0	7.00	
Honig-Holunder Z'graggen (Swiss)	20.0	8.00	
Mirabelle Z'graggen	40.0	7.00	
Vielle Prune Z'graggen (Swiss)	38.0	8.00	
Vielle Williams Z'graggen (Swiss)	40.0	8.00	
Humagne Trester Z'graggen (Swiss)	40.0	9.50	
Edelbrand im Barrique gereift «Prestige» (Swiss)	40.0	10.50	
Grappa di Barolo – Marolo Premium	40.0	13.50	
Grappa di Moscato – Marolo Premium	40.0	10.50	
Z'graggen Zwetschgen	40.0	5.00	
Z'graggen Obstbranntwein	50.0	5.00	
Z'graggen Chrüter	40.0	5.00	
Z'graggen Aprikosen	40.0	5.00	

Single Malt

	VOL. %	2 cl	4 cl
Z'graggen Single Malt Whisky «Bergsturz»	40.0	11.50	17.50
In der Nase und im Gaumen überzeugt er durch charmante Holzaromen, Feigen, Dörripflaumen, frische Frucht von Orange und Zitrus und leichte Nuancen von Tee und Leder. Leichte Rauchnote			
Z'graggen Single Malt Whisky	45.0	8.00	13.50
Bernsteinfarbener Single Malt Whisky gebrannt aus purem Gerstenmalz einer Urschwyzer Brauerei. Direkt am Lauerzersee, umgeben von den schönsten Schwyzer Bergen, zweifach destilliert, entsteht ein aussergewöhnlicher Gerstenbrand. Ausgereift in auserlesenen Eichenholzfässern erhält er nach drei bis fünf Jahren seinen wahren Charakter.			

Kaffee und Schnapskaffee

Kaffee	4.20
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.70
Milchkaffee	4.60
Cappuccino	4.60
Latte Macchiato	4.60
Caotina warm / kalt	4.60
Ovomaltine warm / kalt	4.60
Kaffee Chrüter	6.00
Kaffe Zwetschgen	6.00
Kaffee Träsch (Obstbranntwein)	6.00
Kaffee Tuifelsstein	6.00
Coretto Grappa	6.00
Tee Rum	6.00

Tee's + Infusion

4.20

Assam
Darjeeling
Kräutertee
Pfefferminze
Grün Tee
Hagebutte
Früchtete
Eisenkraut / Verveine
Waldbeeren
Ingwer



Dr Tuifelsschtäi

Höch uber Ängelbärg leyd die gross griän Alp Planggä. Ufem Wäg dert anä chundmä am sogenanntä Tuifelschtäi verbey. Ä wälzliche Felsä mit dr Zeichnig vomene Tuifel i dä Farbä rot und schwarz. Wiä dä Felsä zu seynem Namä cho isch verzell d diä Sag vom Tuifelsschtäi:

Anä 1489 isch im Horbistal, imene Seytätal vo Ängelbärg, d Horbis Chapälä als diä eltischt Talchappälä im Ängelbärg Tal böiä wordä. Scho gley isch das Heiligtum beriämt worde als diä liäbi Frau im Horbis, will d Müätter Gottes dä Ghuiratnä dr Wunsch nachemä Chind erfülld hed. I grossä Schaarä sind drum d Luit usem ganzä Tal Ängelbärg, mängisch sogar us dä umligendä Täler, zu derä Chapälä pilgered und dert ga bättä. D Beliebtheit vo derä Chapälä hed am Tuifel gar nid gfallä. Är hed gsinnet, wiä är dem frommä Tüä chönnt dr Garöis machä.

Friä amenä Morgä isch är i Planggäbärg öifä. Dert hed är ä Tösslischtäi ufä Buggel gladä und isch mit dem dürä Planggäwäg öis gangä. Am gleychä Morged isch ä Böiräfrau gäge Planggä inä uf dem Wäg gsey. Vergelschtered gseed sey, wiä da nöis entgäge chund. Säb isch nöiä gschpässig, hed sey dänkt und isch müätig weyter gangä. Wo sey anänand erko sind, hed sey gsee, das äs dr Tuifel isch, wo da nä wälzliche Schtäi traid. D Böiräfrau hed gwaared, das da nuid güads im Tüä isch.

"Tüä doch ä chley ghirmä, döi hesch gar schwär z trägä", hed sey zum Tuifel gsäid. Dä hed sich trülled, hed sey Tösslischtäi abgestellt und isch drnäbed anä gstoze. Gwundrig wiä diä Böiräfrau gsey isch fragt sey: "Was wit döi mit dem Brokkä aagattigä?" Mit seynä fuirigä Augä lüagd dr Tuifel is Horbistal abbä und seid: "Dert abbä müaser, genau dert abbä!" D Böiräfrau isch erchlüpft, am Tuifel sey grässlich Chrallä zäigt genau uf d Horbis Chapälä abbä. "Jesses Mareyä, d Horbis Chapälä! Da müas aber sofort nöis gschee!" Sey gaad glätig weyter und chruizli hinnä ufä Schtäi. Chöim isch sey fertig gsey, schtaad dr Tuifel öif. Är will dä Schtäi wider a Hoger nää, aber wiänär au rüzt und schlezt und machd, är cha dä Schtäi umsverodä nümme erwäigge. Fuchstuifelswild gaad är umnä umä, gseed das Chruiz uf dr hinderä Seytä und laad ä gröisigä Bäagg la gaa und isch inerä schtinkendä Schtichflämmä verschwundä. Nur vornä am Schtäi, da isch seys gröisig Abbild öifbrönnd blibä.

Der Teufelsstein

Im Jahre 1489 ist im Horbistal, einem Seitental von Engelberg, die älteste Kapelle im Engelberger Tal erbaut worden. Schon bald ist es als Heiligtum «der lieben Frau vom Horbis» berühmt worden, weil die Mutter Gottes den Verheirateten den Wunsch nach Kindern erfüllte. In grossen Scharen kamen deshalb die Menschen aus dem Engelberger Tal und manchmal sogar aus umliegenden Tälern ins Horbis gepilgert um dort zu beten. Die grosse Beliebtheit der Kapelle hat dem Teufel gar nicht gefallen. Stundenlang hat er überlegt wie er dieses fromme Treiben unterbinden könnte. Früh an einem Morgen ist er zum Planggenberg hinauf. Er hievte einen riesigen Stein auf seine Schultern und betrat damit den Planggenweg. Am gleichen Morgen war eine Bauersfrau ebenfalls auf dem Planggenweg unterwegs. Erstaunt sah sie etwas Unbekanntes auf sich zukommen. «Das ist aber etwas Seltsames!» dachte sie, und ging mutig weiter. Als das Unbekannte nah genug war erkannte sie den Teufel, der einen riesigen Stein trug. Sofort erkannte die Bauersfrau, dass hier bestimmt nichts Gutes vor sich geht. «Ruh dich doch mal etwas aus, du hast ja gar schwer zu tragen» sagte sie zum Teufel. Der drehte sich herum und stellte den riesigen Stein neben den Weg. Neugierig wie die Bauersfrau war fragte sie ihn: «Was hast du denn mit dem riesigen Stein im Sinn?» Mit seinen feurigen Augen schaute der Teufel ins Horbistal hinunter und sagte. «Da runter muss er, genau da runter!» Die Bauersfrau erschrak fürchterlich. Der Teufel zeigte mit seinen hässlichen Krallen hinunter auf die Horbiskapelle. «Jesus und Maria, die Horbiskapelle! Da muss aber sofort etwas geschehen!» Schnell geht sie weiter und zeichnet hinten auf den Stein ein Kreuz. Kaum war sie fertig stand der Teufel auch schon wieder auf und wollte sich den schweren Stein wieder auf seinen Buckel hieven. Aber egal wie fest er auch daran zehrte und rüttelte er schaffte es nicht mehr den Stein zu bewegen. Fuchsteufelswild ging er um den Stein herum und sah hinten das aufgemalte Kreuz. Ein grausiger Schrei entkam ihm und er verschwand in einer stinkenden Stichflamme. Nur vorne am Stein blieb sein grässliches Abbild zurück.