

Grüezi.

Sagenhaft, was die Region rund um den Jochpass zu bieten hat – auch kulinarisch. Genau deshalb beziehen wir unsere Frischprodukte nach Möglichkeit aus der nahen Umgebung. Es liegt uns und vor allem unserem Küchenchef Raoul nämlich am Herzen, dir neben einer gemütlichen Zeit hier oben auch ein Erlebnis für deinen Gaumen zu bieten. Mit einer variantenreichen Küche und auserlesenen Weinen. Also – nimm dir ruhig Zeit für die nächsten Seiten.

Hello

It's fabulous what the Jochpass area has to offer – and that goes for the food too. This is exactly why we buy our fresh produce locally whenever possible. Because it is our, and especially our chef Raoul's, aim not only to make you feel at home while up here, but your palate too. To achieve this, we have assembled a varied menu and selected our wines with great care. So – just take your time going through the following pages.

Wir freuen uns auf deine Bestellung!

We look forward to your order!

Bärghuis Jochpass-Team

Härzhaft Guets.

Hearty and delicious.

Gut zu wissen

Unsere Gerichte servieren wir dir von 11 bis 15.15 Uhr.

Die mit einem * markierten Gerichte sind durchgehend erhältlich.

Herkunft:

Kalbfleisch Schweiz; **Rindfleisch** Schweiz; **Schweinefleisch** Schweiz;
Geflügel Schweiz und Brasilien; **Lachs** Norwegen; **Scampi** Thailand;
Lammfleisch Schweiz und Australien; **Trockenfleisch** Schweiz;
Wurstwaren Schweiz; **Schinken** Schweiz

VG Vegan **V** Vegetarisch **G** Glutenfrei **L** Laktosefrei

Good to know

Meals are served between 11 am to 3:15 pm.

Dishes marked with a * are served all day long.

Origin:

Veal Switzerland; **Beef** Switzerland; **Pork** Switzerland; **Poultry** Switzerland and Brazil; **Salmon** Norway; **Scampi** Thailand; **Lamb** Switzerland and Australia;
Dried meat Switzerland; **Sausages and cold meats** Switzerland; **Ham** Switzerland

VG Vegan **V** Vegetarian **G** Gluten-Free **L** Dairy-Free

Salate

Salads

Bunter Blattsalat Green salad	CHF 8.50 V
+ mit Ei, Speck und Croutons with boiled egg, bacon and croutons	CHF 11.00
Gemischter Salat Mixed salad	CHF 12.00 V
Bunter Blattsalat mit in Olivenöl eingelegtem Geisskäse, gedörrten Aprikosen, Baumnüssen und Himbeerdressing Green salad with goat cheese in olive oil, dried apricots, walnuts and raspberry dressing	CHF 21.00
Grosser Salatteller Large salad platter	CHF 18.50
+ mit Chicken Nuggets und Sweet Chilli Sauce Served with chicken nuggets and sweet chilli sauce	CHF 21.00
+ mit Maiskroketten huisgmacht served with homemade corn croquettes	CHF 21.00 V
Wurst-Käsesalat einfach Sausage-Cheese salad plain	CHF 12.50
Wurst-Käsesalat garniert Sausage-Cheese salad with mixed salad	CHF 18.50
Swiss-Army-Chässchnitte Swiss style cheese on Toast * Nature/plain	CHF 9.50 V
Garniert mit gemischtem Salat Served with mixed salad	CHF 18.50 V

Kalte Speisen

Cold dishes

Hobelteller, Hobel Speck und Käse * CHF 19.50
Plate of thinly cut stripes of bacon and cheese

Säumerplättli CHF 24.50
Trockenfleisch und Käse aus der Region
A mix of dried beef and ham, bacon and
cheese on one plate

Engelberger Trockenwurst mit Alpkäse * CHF 19.00
Dried sausage and alp cheese,
both from the region

Käseteller vom Trübsee und der Region CHF 17.50
mit Feigensenf small CHF 12.50
Local cheese with fig mustard

Hüttensuppen

“Mountain cabin” soups

Gerstensuppe * CHF 12.50
Barley cream soup with bacon 

Engelberger Klostersuppe CHF 12.00
Bouillon mit diversen Kräutern, Reis,
Zwiebeln, Ei, Käse und Croutons 
Broth with herbs, rice, onion, egg,
cheese and croutons

Pasta

Pasta

Sportler-Spaghetti	CHF 20.50
mit viel Knoblauch, Olivenöl, Peterli,	small CHF 16.50
Peperoncini und getrockneten Tomaten	
Spaghetti with garlic, olive oil, parsley, chilli and sun-dried tomatoes	
Spaghetti Bolognese	CHF 20.50
mit Rindfleischsauce, Tomaten und Gemüse	small CHF 16.50
Spaghetti with beef, tomatoes and vegetables	
Spaghetti Ticino	CHF 21.50
mit getrockneten Tomaten, Speck,	
Kräuterrahm, Knoblauch und Balsamico	
Spaghetti with dried tomatoes, bacon, cream with herbs, garlic and balsamic vinegar	
Tortelloni Mia Donna	CHF 21.50
Spinat-Ricotta-Tortelloni mit Erbsen,	
Cherrytomaten und Zitronenbutter	
Spinach and ricotta tortelloni, served with peas, cherry tomatoes and lemon butter	
Äplermagronen mit Apfelmus	CHF 21.00
Pasta with cream sauce, topped with melted cheese and fried onions, served with apple sauce	
Portion Pommes-Frites	CHF 9.50
French fries	

Traditionelles

Traditional dishes

Spezialbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti CHF 21.00

Special sausage with onion sauce and Swiss-style grated and fried potatoes

Häfelichabise CHF 24.50

Lammeintopf mit Gemüse im Brot small CHF 18.50

Lamb stew with cabbage in the bread

Luzärner Pastetli CHF 25.00

Das Original mit Kalbfleisch, Brät, without pommes CHF 19.00

Rosinen, Pilzen und Pommes-Frites

Puff pastry pie filled with veal, sausage meat, raisins and mushrooms on a creamy sauce served with or without french fries

Tessiner Röschti mit Tomaten, Raclette- Käse und Pesto-Öl CHF 19.00 **V G**

Grated and fried potatoes with tomatoes and melted raclette cheese

Bärglerröschti mit Schinken, Spiegelei und Raclettekäse CHF 24.00

Grated and fried potatoes with ham, melted raclette cheese and a fried egg

Röschti-Pfännli
Schweinsfilet Medaillon auf Rösti
dazu Café de Paris Sauce

Rösti-pan
Medaillon of pork fillet served in a pan filled with fried and grated potatoes, sauce «Café de Paris»

Ladies 2 Medaillon CHF 26.00

Men's 3 Medaillon CHF 32.00

Fir eysi chleyne Gesch (bis 14 Jahre)

Kids' menu (up to 14 years)

«Heidi-Teller»

CHF 14.00

Chicken Nuggets und Pommes Frites

Chicken nuggets with french fries

«Klara-Teller»

CHF 15.50

Äplermagronen mit Apfelmus



Pasta with cream sauce, topped with melted cheese and fried onions, served with apple sauce

«Geissäpeter-Teller»

CHF 15.50

Spaghetti Bolognese

Spaghetti with beef, tomatoes and vegetables

Epis Feins zum Schleinä (zum Naschen)

Something delicious for those
with a sweet tooth

Birchermüesli mit Rahm

CHF 9.50

Swiss style fruit and yogurt muesli
with whipped cream

Brennti Crème

CHF 9.50

Crème caramel

Coupe Danemark

CHF 10.50

Vanilla ice cream with warm
chocolatesauce and whipped cream

Himbeergschlabber

CHF 9.50

Raspberry cream

Eiskaffee „Don Luis“

CHF 11.00

Iced coffee

small CHF 8.00

Früchtekuchen “Tagesangebot”

CHF 8.00

Today`s fruit pie

Nimm dir Zeit für eine Auszeit.

Als Schneesportler, Wandervogel, Bergblumenbotaniker, Gipfelstürmer oder einfach nur Geniesser weißt du ja, dass es vor unserer Haustüre die wilde Natur in all ihren Facetten zu entdecken und erleben gibt. Was du unbedingt auch wissen solltest: Das kannst du Tag für Tag immer wieder aufs Neue tun. Ohne Alltagshektik! Bleib einfach hier oben, geniesse die Ruhe nach dem Sturm in unserer Sauna, runde den Tag mit einem feinen Nachtessen ab und lass dich dann in einem unserer rustikal-gemütlichen Zimmer in den tiefen Schlaf fallen. Am nächsten Morgen nach einem urchigen Frühstück startest du einen neuen sagenhaften Tag – und dann wieder und wieder einen. Alleine, zu zweit, mit der ganzen Familie oder einer ganzen Gruppe. Gerne nehmen wir deine Ferienreservierung gleich hier entgegen.

Take time out for a time out.

A winter sports aficionado, hiking enthusiast, alpine flora botanist, seasoned summiteer, or just someone who knows how to enjoy life, you are fully aware that right outside our front door, untamed nature is waiting to be discovered and experienced in all its splendor. What's more: you can do it again, every day anew. And far removed from the daily grind! Just stay on up here, enjoy the peace after the storm in our sauna, round off the day with a nice dinner, and finally let yourself fall into a deep slumber in one of our rustic and cozy rooms. The next morning, after a hearty breakfast, you kick off a fabulous new day – and then another one, time and again. Whether on your own, or in the company of your partner, family or group. We are happy to accept your reservation right here!

Jetzt hast du das Geschenk.

Schenken macht glücklich. Mach das doch mit einem Gutschein vom Bärghuis Jochpass. Für ein Mittag-essen, eine Übernachtung mit Halbpension oder gar ein paar Tage Ferien auf 2222 m ü. M. Ganz gut kommt dieses Geschenk übrigens in der abgebildeten Variante an! Sag uns einfach Bescheid, gerne machen wir dir einen Gutschein bereit.

Because you have a gift for giving.

Giving makes happy. So how about making someone else happy, with a gift voucher from Bärghuis Jochpass! Redeemable for a free lunch, a half-board night or a couple of days at 2222 meters above sea level. Incidentally, this gift is especially popular when given as shown here! Simply tell us which type of voucher you would prefer, and we will have it ready for you in no time.



Getränke

Drinks

Kafi & Milchgetränke

Coffee and milk beverages

Kafi crème, Espresso Regular coffee, espresso	CHF 4.50
Schale (Milchkafi) Coffee with milk	CHF 4.70
Doppelter Espresso Double espresso	CHF 5.50
Latte Macchiato	CHF 5.20
Schoggi mélange, Kafi mélange Hot chocolate or coffee with whipped cream	CHF 5.20
Cappuccino	CHF 5.80
Ovo, Schoggi, heiss oder kalt Ovo, chocolate, hot or cold	CHF 4.50

Tee & Punsch

Tea and hot punch

Unsere Teesorten: Schwarz, Pfefferminz, Hagebutten, Kamille, Lindenblüten, Grün und Früchte Our tea varieties: black, peppermint, rose hip, chamomile, lime blossom, green and fruit	CHF 4.50
Telemärkler-Tee (5dl) nur für Könner/Kenner Rose hip tea with orange juice	CHF 5.50
Apfel-, Beeren-, Orangen- oder Rumpunsch	CHF 4.50

Mineral

Soft drinks

Offenausschank

by the glass

3 dl

CHF 4.30

5 dl

CHF 5.60

1 l

CHF 8.50

Grapos-Cola, Rivella rot, Sprite,

Fanta, Ice Tee, Schnitzwasser,

Apfelschorle, Orangenmost,

Spezi, Orangensaft

Engelberger Quellwasser

CHF 2.00

CHF 2.50

CHF 4.00

Flaschen

by the bottle

Flasche Rivella blau, Cola Zero (3,3dl)

CHF 5.00

Schweppes Bitter Lemon/Tonic (2dl)

CHF 5.00

Red Bull

CHF 6.00

Heiss begehrt

Special hot drinks

Kafi Jochpass mit Pflaumenschnaps CHF 8.00
Coffee with plum brandy and whipped cream

Kafi Houbschue mit Amaretto CHF 8.00
Coffee with amaretto and whipped cream

**Äplerkafi im Chacheli mit
Halb-Halb-Schnaps** CHF 6.50
Large light coffee with a mix of plum,
apple and pear brandy

**Hittäkafi mit Eierkirsch,
Milchkafi und Rahm** CHF 8.00
Coffee with milk, eggnog
and whipped cream

Kafi Baileys CHF 8.00
Coffee with Baileys and whipped cream

**Kafi Fertig, Sud, Holdrio
mit Träsch, Zwetschgen, Chrüter,
Pflümli und Halb-Halb** CHF 5.50
Light coffee or tea with your choice
of brandy

**Tee Rum, Jagatee, Glühwein,
Rumpunsch mit Alkohol** CHF 7.50
Various teas and hot punches (alcoholic)

Schoggi Rum mit Schlagrahm CHF 8.00
Hot chocolate with rum and
whipped cream

Caffè corretto CHF 5.50
Espresso with grappa

Flämmli CHF 7.50
Espresso with pear brandy

... und drzue ä feine Nussgipfu CHF 3.50
... and to top it off, a delicious pastry
with hazelnut filling

Dein Seminar auf 2222 m ü.M.

Das heimelige Bärghuis-Ambiente in Kombination mit der idyllischen und urigen Umgebung hier oben lässt dein Seminar zu einem aussergewöhnlichen Event werden. Weg von der Hektik des Alltags, herzlich und unkompliziert betreut von unserem aufgestellten Jochpass-Team. Fokussiertes Arbeiten, Denken und Planen ganz ohne Ablenkung. Du und deine Gruppe (bis 40 Personen) können durch den Tag richtig produktiv sein und am Abend bei einem leckeren Nachtessen und beim gemütlichen Beisammensein den Teamgeist weiter stärken und sich über Gott und die Welt austauschen. In der Abgeschiedenheit des Jochpasses verliert man sich ja nicht so schnell aus den Augen wie sonst. Und natürlich haben wir Wi-Fi, Beamer, Flipchart usw.

Your seminar at 2222 meters above sea level.

The homey Bärghuis atmosphere, combined with the idyllic and primal surroundings up here, is certain to transform your seminar into an extraordinary event. Far away from the daily hustle and bustle, and managed with a smile by our spirited, committed and straightforward Jochpass Team. Allowing you and your group (of up to 40 people) to work, think and plan in a focused manner, to be really productive during the day, and to further strengthen your team spirit and talk about everything under the sun while enjoying a delicious dinner and the relaxed company of like-minded people in the evening. Well, in the seclusion of Jochpass it seems to be just a little harder to lose sight of one another than elsewhere! Then again, we are not «off this world» but a fully equipped seminar venue – including Wi-Fi, video projector, flipchart, etc.

Destillate

von Urs Hecht, Gunzwil

Spirits made by Urs Hecht in Gunzwil, Switzerland.
Ask for the schnaps carousel...

	2 cl	4 cl
Kirsch Teresa im Barrique	CHF 8.00	CHF 12.00
Eichberg Kirschbrand	CHF 8.00	CHF 12.00
Vieille Williams im Barrique	CHF 8.00	CHF 12.00
Grappo Ticino im Barrique	CHF 9.00	CHF 13.00
Vieille Prune im Barrique	CHF 8.00	CHF 12.00
Bernerrosen Apfelbrand Barrique	CHF 9.00	CHF 13.00

Grappa

	2 cl	4 cl
Paesanella Grappa Brunello	CHF 6.00	CHF 8.00
Paesanella Grappa Chardonnay	CHF 6.00	CHF 8.00
Grappo Ticino im Barrique	CHF 9.00	CHF 13.00
Grappa Berta Elisi	CHF 9.00	CHF 13.00

Single Malt Whisky

	2 cl	4 cl
Cragganmore «der Vornehme»	CHF 8.00	CHF 12.00
Oban «der Hervorragende»	CHF 8.00	CHF 12.00
Talisker «der Goldene»	CHF 8.00	CHF 12.00
Lagavulin «der Klassische»	CHF 8.00	CHF 12.00
Mac Allen	CHF 8.00	CHF 12.00

Bier

Beer

	2 dl	3 dl	5 dl
Eichhof im Offenausschank	3.70	4.50	6.00
Beer on tap			
Auch als Panache oder Light erhältlich Also available mixed with soda water or Sprit			
Flasche Eichhof Lager	5dl	CHF 6.00	
Lager beer (bottled)			
Flasche Eichhof Lager alkoholfrei	5dl	CHF 6.00	
Non-alcoholic beer			
Engelberger Klosterbräu	5dl	CHF 6.00	
Small unfiltered beer			
Bügelbräu	5dl	CHF 6.00	
Erdinger Weizenbräu	5dl	CHF 7.50	
Wheat beer			
Erdinger Weizenbräu alkoholfrei	5dl	CHF 7.50	
Non-alcoholic wheat beer			
Apfelwein klar oder trüb	5dl	CHF 6.00	
Apple cider, filtered or unfiltered			
Apfelwein alkoholfrei	5dl	CHF 6.00	
Non-alcoholic apple cider			

Aperitif & Drinks

Aperitifs and long drinks

Martini, Campari, Cynar

mit Orangensaft
with orange juice

4 cl

CHF 8.00

+CHF 2.00

Gin Tonic

CHF 10.00

Wodka Red Bull, Lemon oder Tonic

CHF 10.00

Whisky Cola

CHF 10.00

Hirsch (Jägermeister mit Red Bull)

CHF 6.00

Shots & Spirituosen

Shots and spirits

Schnäpsli

**Honigchrüter, Eierkirsch,
Haselnusslikör, Röteli, Enzian,
Appenzeller, Öpfeler**

Honey-herbal brandy, eggnog,
hazelnut liqueur, cherry liqueur,
herbal medicine, apple-liqueur sour

2 cl

CHF 5.00

Baileys

2 cl

CHF 5.00

Heuschnaps

CHF 7.00

Burgunder Marc

CHF 6.50

4 cl

CHF 7.00

CHF 10.00

CHF 8.50

Weine

Wines

Kleine Flaschen

Small bottles

Weiss White

Chablais Cave de Moins, Wadtland	5dl	CHF 21.00
Merlot Bianco Matasci, Tenero TI	5dl	CHF 19.00
Chardonnay Genf	5dl	CHF 19.00
Huiswey Emery, Wallis	5dl	CHF 25.00

Rot Red

Merlot, Matasci, Tenero TI	5dl	CHF 19.00
Ripasso Valpolicella, Italien	5dl	CHF 25.00
Huiswey Primoris Emery, Wallis	5dl	CHF 25.00

Rosé

Oeil de Perdrix Cave des Moines SA, Wallis	5dl	CHF 19.00
---	-----	-----------

Schaumweine

Sparkling wines

Weiss White

Prosecco Daldin Extra Dry	7.5dl	CHF 45.00
Satin D.O.C. Treviso		
Cüpli Prosecco Daldin	1dl	CHF 7.00
Opus 7 Crémant Schaumwein	7.5dl	CHF 48.00
Kloster Sion		
Moët & Chandon Imperial Brut, Champagne	7.5dl	CHF 75.00

Die Weissen

White wines

Schweiz Switzerland

Riesling Sylvaner 2015 CHF 45.00
Obrecht, Weingut zur Sonne
Jenins, Bündner Herrschaft

Heida «Païen» 2014 CHF 49.00
Cave Ardévaz-Boven, Chamoson, Wallis

Solaris 2015 CHF 52.00
Bio Weingut Sitenrain, Meggen, Luzern

Johannisberg 2014 CHF 44.00
Weinkellerei Christoph Matter, Visperterminen
Silvaner

Deutschland Germany

Grauer Burgunder 2014 CHF 39.00
Carmen Krück, Pfalz
Spätlese, trocken

Italien Italy

Chardonnay, Alto Adige DOC 2014 CHF 43.00
Alois Lageder, Alto Adige

Spanien Spain

Rueda Verdejo blanco 2013 CHF 38.00
Bodegas Montespina, Rueda

Die Roten

Red Wines

Schweiz Switzerland

Humagne Rouge 2014 Weinkellerei Christoph Matter, Visperterminen	CHF 48.00
Cornalin 2014 Weinkellerei Christoph Matter, Visperterminen	CHF 46.00
Ligornetto Merlot 2011/2012 Vinattieri Ticinese Viticoltori, Tessin	CHF 76.00
Pinot Noir Kloster Sion 2013 Weingut zum Sternen, Würenlingen	CHF 49.00
Malbec 2014 Cave Biber, Salgesch, Wallis	CHF 61.00
Trocla Nera 2012 Obrecht, Weingut zur Sonne Jenins, Bündner Herrschaft Pinot noir	CHF 62.00
Sottoroccia 2012 Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	CHF 54.00
Magnum	CHF 108.00

Deutschland & Österreich

Germany and Austria

Die Rhea 2011 Birgit Wiederstein, Göttlesbrunn, Austria 100% Zweigelt	CHF 45.00
Carmen Krück Cuvée 2009 Weingut Werner Krück, Pfalz Merlot, Cabernet, Syrah	CHF 47.00

Portugal & Spanien Portugal and Spain

Monte do Zambujeiro 2012 Alentejo	CHF 46.00
Noralba Rioja DOC 2013 Castillo de Mendoz, Tempranillo	CHF 44.00
Veran 2011 Finca Biniagual, Binissalem, Mallorca 40% Manto Negro, 35% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon	CHF 63.00
«F» Ribera del Duero 2004 Bodegas Fuentespina 94 Punkte Wine spectator	CHF 129.00
Ribera del Duero Reserva DO 2009 Bodegas Fuentespina, 100% Tempranillo	CHF 54.00
Ribera del Duero Selection DO 2011 Magnum Bodegas Fuentespina, 100% Tempranillo	CHF 108.00

Frankreich France

Le Pic 2009 Tobler Père et Fils Côtes du Rhone	CHF 49.00
Le Joyau du Château le Queyroux 2010 Bordeaux 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% petit Verdot	CHF 77.00

Italien Italy

Daniello 2010/2011 Trecciano, Toscana	CHF 55.00
Magnum 2011	CHF 110.00
Ripasso Valpolicella 2012 Carlo Boscaini, Zane, Veneto	CHF 47.00
Amarone 2010 Luigi Righetti, Veneto	CHF 65.00

Amarone 2010 Luigi Righetti, Veneto	CHF 65.00
Morellino di Scansano 2009/2010 Elisabetta Geppetti, Toscana	CHF 59.00
Nero d'Avola 2014, Bio Tenuta Palmeri, Sizilien	CHF 44.00
Poggio Ai Ginepri 2013, Bolgheri DOC Tenuta Argentiera 50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 25% Syrah, 5% Petit Verdot Magnum 2010	CHF 42.00 CHF 84.00
Villa Donoratico 2012, Bolgheri DOC Tenuta Argentiera 60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot	CHF 69.00
Barbera d'Alba Superiore 2012 Bruna Grimaldi, Piemont	CHF 54.00
Brunello di Montalcino DOCG 2011 Tenuta Argiano, Montalcino, Sangiovese	CHF 69.00
IL Passo 2013 Sizilien Nero d'Avola, Merlot, Nerello Cappuccio	CHF 39.00
Primitivo di Manduria 2011 CHF 53.00 Luccarelli, Farnese, Apulien	CHF 53.00
Cabernet alto Adige DOC, Riserva, 2010 Cabernet franc, Cabernat Sauvignon Alois Lageder	CHF 48.00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2013 Bolgheri doc Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit verdot	CHF 81.00

Wir freuen uns über deine Meinung.

Als Gastgeber aus Leidenschaft arbeiten wir stetig daran, uns zu verbessern und neue Ideen umzusetzen. Deshalb freuen wir uns über deine Meinung, gleich später beim Check-out oder mit einer Bewertung auf Trip-Advisor, Holidaycheck oder Google+. Richtig Freude haben wir, wenn du uns in deinem Freundeskreis für ein spontanes Einkehren, für eine unvergessliche Jubiläums- oder Familienfeier und natürlich für sagenhafte Ferien auf 2222 m ü. M. weiterempfehlst.

Dankä tuisig!

Tell us what you think.

Passionate hosts, we constantly strive to improve ourselves and to turn new ideas into reality. Therefore we look forward to hearing your opinion – when you check out, for example, or with a rating on TripAdvisor, Holidaycheck or Google+. What would make us really happy: if you could recommend us to your friends. For a spontaneous visit, an unforgettable anniversary or family celebration, and, of course, for a fabulous vacation here at 2222 meters above sea level. Thanks a ton! Or, as we say in these parts:

Dankä tuisig!



