

SPEISEKARTE

Tagesmenu

Mittwoch, Donnerstag und Freitag ein frisches hausgemachtes Menu.

Mit dem Gütesiegel Culinarium gekennzeichnete Gerichte enthalten ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus unserer Region.



HERKUNFT

Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus unserer Region an.

Salate & Gemüse:

Familie Risch
Eselsschwanz, Rheineck

Eier:

Frau Mösli & Team
(unsere Hühner hinter der Wirtschaft)

Käse & Milchprodukte:

Familie Graf, Grub AR
Familie Spichtig, Heiden

Fleisch:

Appenzeller Fleisch & Feinkost AG,
Familie P. Fässler, Steinegg AI



HERKUNFTSDEKLARATION



Was in meiner Küche verwendet wird stammt so weit als möglich aus unserer Region. Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus unserer Region an. Viele befreundete Familien leben davon.

„Bewusst gewählte Nachhaltigkeit.“

Nebst den Eiern unserer eigenen Hühner „Frau Möсли und Team“ und den Kräutern aus unserem Biogarten beziehe ich das Brot und die legendären Baumnussgipfel von unserer Dorfbeckfamilie Kern. Wo immer möglich verwende ich ausschliesslich Produkte die durch kleine Familienbetriebe aus nächster Nähe produziert und/oder veredelt werden. Fleisch beziehe ich exklusiv beim Metzgermeister Philip Fässler und seiner Fleisch & Feinkost AG, appenzellerfleisch.ch, welcher mit seinem mobilen Verkaufswagen auch unser Dorf beliefert. Geflügelfleisch stammt ausschliesslich von der Firma Geiser Geflügel Gourmet AG Mörschwil. Saisonal biete ich Wild aus hiesiger Jagd von unseren Jägern an, Appenzeller Bier und Appenzeller Mineralwasser, Café vom Kafimaa, St.Gallen der Sorte Makali (aus 100% Arabicabohnen), sowie „Epflmoscht“ aus dem Thurgi der Firma Möhl. Alles vertrieben und geliefert durch unseren Mehrgenerationenbetrieb Bott Chascht, der Firma Kast AG Rehetobel.

„Vom Baumnussgipfel, der hiesigen Jagd, bis zum Appenzellerbier und Möhl.“

Das Gemüse beziehe ich exklusiv bei der Familie Risch vom Eselsschwanz in Rheineck, welche nebst der modernen Vielfalt auch alte, vergessene Sorten pflegt. Kern- & Steinobst beziehe ich von unseren Freunden Urs & Ursi Gmür, die ehemals im Rehtobel wohnhaft und seit 2014 auf ihrem zwergebuhof.ch in Bernhardzell daheim sind und uns gelegentlich mit feinstem Zebuflfleisch beliefern.

„Gemüse, Obst oder Ei finden Sie nicht nur auf Ihrem Teller.“

Die Pilze sind aus der Region. Gerichte vom Hochlandrind sind von der Meztgerei Götzl Brunnadern. Den Käse besorge ich von den Käserfamilien Graf im Riemen, 9035 Grub AR, sowie vom Familienbetrieb Spichtig in Heiden. Das Rapsöl und die Sämereien für Salate hole ich direkt von den hofeigenen Feldern der Bauernfamilie Kressibucher, www.naturoel.ch, die in der eigenen Mühle „kaltgepresst“ bei uns in vielerlei Gerichten vom Salat bis über den Braten bis zum Dessert mit aufgetischt werden.



ERLEBNISGASTRONOMIE

„ Pilze sammeln, Beeren pflücken und Blumen ernten.“

Weine beziehe ich entweder direkt von den Weinkellereien der Winzerfamilien Jüstrich, Nüesch, Obrist, Kobelt (Ochsentorkel, Thal) und Ralph Heule (Wein Berneck) oder von hiesigen traditionellen Weinkennern und Lieferanten wie der Familie Sonderegger Heiden. Bei den einheimischen Obstbränden vertraue ich auf die Kunst der Fricktaler Schnapsbrenner- und Bauernfamilie Häseli und ihren exquisiten „Häselibrand“.

„Weingenuss und Alpenstimmung“

Nebst einigen meiner verwendeten Gewürze aus aller Welt versuche ich auch immer wieder mit einheimischen Wildpflanzen meine hausgemachten Speisen zu würzen.

„Kräuter von Welt treffen einheimische Wildpflanzen.“

Erleben Sie unvergessliche echt appenzellische Eventgastronomie in der Sonne Nasen!

„Appenzeller in 7 Gängen“

Ein genussvoller 7-Gänger mit Appenzeller Fest- & Alltagsgerichten.

Mit kulturellen Intermezzi zwischen den einzelnen Gängen wie Zäuerlen, dem echt appenzellischen Jodelgesang. Sie erleben selbst das Talerschwingen, „Musik mit Münzen“ sowie einen lustigen Sprach- und Kommunikationskurs, gespickt mit trockenen Appenzeller Witzen von und mit unseren beliebten Trachtenmännern.

„Appenzeller Fazanetli“

Als Souvenir zum Behalten die originelle Funktionskleidung „Appenzeller Fazanetli“ und dessen vielseitige Anwendung humorvoll erklärt.



VORSPEISEN

	Tagessuppe	6.50
	Gemischter Salat	9.50
	Grüner Salat	6.50
	Randen-Carpaccio	9.50
	Randen-Piccata	9.50

HERKUNFT

Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus unserer Region an.

Salate & Gemüse:

Familie Risch
Eselsschwanz, Rheineck

Eier:

Frau Mösli & Team
(unsere Hühner hinter der Wirtschaft)

Käse & Milchprodukte:

Familie Graf, Grub AR
Familie Spichtig, Heiden

Fleisch:

Appenzeller Fleisch & Feinkost AG,
Familie P. Fässler, Steinegg AI



HAUPTGERICHTE

	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Création „SONNE“ von und nach Metzgermeister Philip Fässler	15.50
	Paniertes Kotelette am Knochen fein gereiftes Kotelette vom Appenzeller Schwein an hausgemachter Panade im Butterschmalz geschwenkt und gebacken	22.50
	Rindsfleischvögel Fein gefüllt mit Rindsbrät, Rüebli und Speck	22.50
	Chüngelvoressen Von glücklichen Kaninchen an Senfsauce	22.50
	Gemüseteller Alles vom Eselschwanz nach Saison	18.00
	Hausgemachte Pouletchnusperli aus Rheintaler Ribelmaispoulerden der Geiser Geflügel Gourmet AG	18.50
	Kalbsteak (200gr.) mit hausgemachter Gewürzbutter	44.50









Beilagen - alle Fleischgerichte sind inkl. einer Beilage nach Wahl:
Hausgemachte Knöpfli - Nudeln - Pommes Frites - Pommes Gaufrette
Reis - Gemüse

Pro weitere Beilage 5.00

Beilage als Portion 7.50







ZVIERI

	Salatteller	14.50
	*Siedfleischsalat	12.50
	*Wurstsalat	10.50
	*Käsesalat	10.50
	*Wurst-Käse-Salat	13.50
	*garniert je plus 6.00	
	Appenzeller Pantli	10.50
	Portion Fässlers Bauernspeck	10.50
	Sonneplättli	18.00
	diverse kalte Appenzeller Fleischspezialitäten mit Gurken, Brot und Käse	



DESSERT

	Hausgemachte Parfaits nach Saison	9.50
	Hausgemachte Kuchen & Fladen	4.50
	Eiskaffee	8.50
	Vanilleglacé oder Moccaglacé pro Kugel	2.70
	Meringues mit Rahm	8.50
	Meringues mit Glacé und Rahm	10.50
	alle Dessert mit Rahm	+ 1.50

HERKUNFT

Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus unserer Region an.

Stein- & Kernobst / Beeren:

Familie Gmür, Bernhardzell

Familie Nüesch, Balgach

Eier:

Frau Mösli & Team

(unsere Hühner hinter der Wirtschaft)

Käse & Milchprodukte:

Familie Graf, Grub AR

Familie Spichtig, Heiden



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIES

OFFEN



Mineral Goba laut, Grapefruit, Orange, Citro	3 dl	3.50
Süssmost	5 dl	4.80
	1 Lt	8.50

IM FLÄSCHLI



Mineral Goba still,		
Rivella rot, blau, Coca Cola, Cola Zero, Shorley, Bschorle	33 cl	4.30
Schweppes tonic, Bitter lemon, Ginger Ale	20 cl	4.30
Crodino	10 cl	4.50
Isfee	50 cl	5.00

BIER & MOST



Appenzeller Lager	50 cl	5.20
Appenzeller Spezli	33 cl	4.20
Appenzeller Weizen	50 cl	5.80
Appenzeller Panaché	33 cl	4.20
Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei)	33 cl	4.20
Appenzeller Vollmond	33 cl	4.50
Appenzeller schwarzer Kristall	33 cl	4.50
Appenzeller Quöllfrisch	50 cl	5.20



Saft Möhl Naturtrüb	50 cl	5.50
Saft Möhl Alkoholfrei	50 cl	5.50



WARME GETRÄNKE

Café creme oder nature / Espresso	4.00
Doppelter Espresso	5.80
Capuccino	4.80
Café Fertig oder Lutz	5.50
Café mit Zwetschgen, Kräuter, Kirsch, Pflümli	5.80
Sonnencafé mit Schümli	8.50
Café Näsler ohne Rahm	7.00
Tee: Schwarztee, Pfefferminze, Lindenblüten, Hagenbutten, Verveine, Kräuter, Waldbeere, Kamille	4.00
Tee Rum	6.00
Punsch: Orange, Rum, Apfel, Waldbeere	4.00
Glühmost hausgemacht	5.50
Ovo/Schoggi	4.10

APERITIV

	Vol %	4 cl	mit O'saft
Aprikosenspritz			8.50
Ginger Erfrischung			8.50
Martini weiss/rot	17		5.00
Campari	23	6.00	7.50
Cynar	17	6.00	7.50
Ramazotti	18	6.00	
Appenzeller Alpenbitter	29	6.00	
Gin Tonic	37,5	9.50	
Amaretto	28	5.00	



APERITIV

	Vol %	2cl
Pernod	40	5.00
Ricard	40	5.00
Absinthe	53	7.00
		10cl
Crodino (Alkoholfrei)		4.50

DIGESTIF

	Vol %	4 cl	2 cl
Appenzeller Alpenbitter	29	6.00	
Fernet Branca	44	6.00	
Cognac Davidoff 20y	40	18.00	10.00
Cognac Remy Martin	40	14.00	8.00
Calvados Coquerel	40	12.00	7.00
Vieille Prune Gregor Kuonen	41	14.00	8.00
Marc Lutz Wienacht	40	10.00	6.00
Balgach Edel Marc	42	10.00	6.00
Baileys	17	6.00	
Marwees	18	6.00	
Vieille Prune demisec	40	10.00	6.00



SCHNÄPSLI

	Vol %	4 cl	2 cl
Obstbranntwein Zwetschgen, Pflümüli, Kirsch	37,5	4.50	2.50
Williams	37,5	6.00	3.50
Grappa	40	10.50	6.00

WHISKY

	Vol %	4 cl	2 cl
Chivas Regal 12y	40	10.00	5.50
Cragganmore 12y	40	12.00	7.00
Oban 14y	43	12.00	7.00
Talisker 10y	45,8	12.00	7.00
Lagavullin 16y	43	12.00	7.00
Edition Säntis Malt	40	12.00	7.00
Edition Dreifaltigkeit	52	17.00	10.00
Edition Sigel	40	15.00	8.00



WEINKARTE

WEISSWEIN

	Hauswein	pro dl
	Domaine de la Banderolle Grand cru AOC	4.50
	Offene Weine „Einer“	10 cl
	Wein einer Nacht	5.00
	Offene Weine „Zweier“	20 cl
	St.Saphorin	9.00
	Offene Weine „Halbliter“	50 cl
	Balgach Müller-Thurgau	18.00
	Blanc & Noir Ochsentorkel	24.00
	Pot de St.Saphorin AOC	22.00
	Flaschenweine	75 cl
	Wein einer Nacht	35.00
	Balgach Blancuvée	33.00
	Domaine de la Banderolle Grand cru AOC	33.00
	Balgach Johanniter „Novellus“ AOC 2013	36.00
	Balgach Pinos Gris AOC 2013	38.00
	Trastella Toscana bianco 2011	33.00
	Yvorne Clos du Rocheer AOC	46.00
	Humagne blanche	48.00

WEINDEKLARATION

Gerne zeigen wir Ihnen auf Wunsch alle Weine Ihrer Wahl am Tisch. Die Herkunftsorte sowie der Alkoholgehalt sind dem Etikett zu entnehmen. Die Weine beziehe ich entweder direkt von den Weinkellereien der Winzerfamilien Nüesch, Obrist und Kobelt (Ochsentorkel, Thal) und Ralph Heule (Wein Berneck) oder von hiesigen traditionellen Weinkennern und Lieferanten wie der Familie Sonderegger Heiden.



WEINKARTE

ROTE WEINE



Hausweine offen in 7dl Qualität

Fass vier

pro dl

5.50

Puglia Rosso Forte Elerone IGT

4.50

Château Danglas

4.50



Merlot Wein Berneck

9.00



Offene Weine „Zweier“

20 cl

Winzer Wy

8.00



Offene Weine „Halbliter“

50 cl

Winzer Wy

18.00



Bernecker Rot

18.00

Lamperts Maienfelder Pinot noir

21.00

Pot du Capitaine Yvorne rouge AOC

21.00

Coto De Imaz Rioja 2008

24.00



Flaschenweine

75 cl

Fass vier

38.00



Balgach Schlossberg Pinot noir AOC 2013

35.00



Zizers Pinot noir Barrigue AOC 2012

45.00



Mons vinus 2011

42.00




Merlot Wein Berneck

63.00



WEINKARTE

ROTE WEINE

Flaschenweine	75 cl
Chiantari Nero d'avola-Merlot	37.00
Negroamaro Feudi di San Marzano	54.00
I Monili Primitivo del tarantino	37.00
Ripasso Cantina Valpantena DOC	35.00
Caliza Marques de Grinon	37.00
Amarone Bure alto	59.00
Château Danglas	33.00
Domaine Avéla „Theodore“	69.00
Puglia Rosso Forte Elerone IGT	33.00
Toscana Rosso „appassionata“ Sonne 2013	78.00
 Süsswein	4 cl
Bernecker Bär	7.00

WEINDEKLARATION

Gerne zeigen wir Ihnen auf Wunsch alle Weine Ihrer Wahl am Tisch. Die Herkunftsorte sowie der Alkoholgehalt sind dem Etikett zu entnehmen. Die Weine beziehe ich entweder direkt von den Weinkellereien der Winzerfamilien Nüesch, Obrist und Kobelt (Ochsentorkel, Thal) und Ralph Heule (Wein Berneck) oder von hiesigen traditionellen Weinkennern und Lieferanten wie der Familie Sonderegger Heiden.

