

„Sönd willkommen“

Katharina Schläpfer-Bollhalder und Ihr Team begrüßen Sie herzlichst in der Sonne.

SPEISEKARTE

Tagesmenu

Mittwoch, Donnerstag und Freitag ein frisches hausgemachtes Menu.

Wochenhit

Jede Woche ein spezieller Gaumenschmaus.

à la carte

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere à la Carte-Menus.

Obst & Ei

Besuchen Sie unseren Marktstand "Obst & Ei" bei unserer Linde.
Dort erhalten Sie Eier der Familie Graf und diverse Poulet-Produkte.

HERKUNFT

Salate & Gemüse:

Familie Risch
Eselsschwanz, Rheineck

Eier:

Frau Mösli & Team

Käse & Milchprodukte:

Familie Graf, Grub AR
Familie Spichtig, Heiden

Fleisch:

Schweizer Fleisch aus der Region,
Familie P. Fässler, Steinegg

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.



HERKUNFTSDEKLARATION

Was in meiner Küche verwendet wird stammt so weit als möglich aus unserer Region. Viele befreundete Familien leben davon.

„Bewusst gewählte Nachhaltigkeit“

Nebst den Eiern unserer eigenen Hühner „Frau Mösli 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 einheimische Tiere von A-Z selber verarbeitet. 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) und Süssmost vom Zwergzebuhof Bernhardzell.

„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 Rechtoebel wohnhaft waren und seit 2014 auf ihrem zwergzebuhof.ch in Bernhardzell daheim sind und uns gelegentlich mit feinstem Zebufleisch beliefern.

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

Die Pilze sind aus der Region. Rauchlachsforellen vom Sattel SZ. 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 von den hofeigenen Feldern der Bauernfamilie Kressibucher, www.naturoel.ch, die in der eigenen Mühle sorgfältig kalt gepresst werden,



ERLEBNISGASTRONOMIE

„Pilzesammeln, Beeren pflücken und Blumen ernten“

Weine beziehe ich entweder von den Weinkellereien der Winzerfamilien Roman Rutishauser, Obrist, Kobelt (Ochsentorkel, Thal), Ralph Heule (Wein, Berneck), Haubensak Altstätten 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 „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. Wir machen alle Gewürzmischungen selber und verwenden ausschliesslich Steinsalz.

„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.

Diesen Anlass können Sie ab 15 Personen bei uns buchen.



VORSPEISEN

Tagessuppe	7.50
Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	9.50
Randen - Carpaccio	9.50
Rauchlachsforelle garniert	18.00
Kalbstartar garniert	18.00
Rindstartar garniert	18.00
Roastbeef mit Kartoffelsalat	18.00

HERKUNFT

Salate & Gemüse:

Familie Risch,
Eselsschwanz, Rheineck

Eier:

Frau Mösli & Team
(unsere Hühner hinter der Wirtschaft)

Geflügel:

Geflügel-Gourmet AG,
Mörschwil, Robin Geisser

Käse & Milchprodukte:

Familie Graf, Grub AR
Familie Spichtig, Heiden

Fleisch:

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



HAUPTGERICHTE

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce 15.50

Création „SONNE“ vom Metzgermeister Philip Fässler

Paniertes Kotelette 24.50

Am Knochen fein gereiftes Kotelette vom Appenzeller Schwein an hausgemachter Panade im Butterschmalz geschwenkt und gebacken

Rindsfleischvögel 24.50

Fein gefüllt mit Rindsbrät, Rüeblli und Speck

Chüngelvoessen 24.50

Von glücklichen Kaninchen an Senfsauce

Hausgemachte Pouletchnusperli 18.50

Rheintaler Ribelmais-poularden der Geiser Geflügel Gourmet AG

Kalbsteak (200gr.) 44.50

mit hausgemachter Gewürzbutter

Alle Gerichte sind auch als Fitnesssteller möglich

Pro weitere Beilage 6.00

Beilagen (alle Fleischgerichte sind inkl. einer Beilage nach Wahl)

Hausgemachte Knöpfli

Nudeln

Pommes Frites

Pommes Gaufrette

Reis

Gemüse



ZVIERI

Salatteller mit Ei	16.50
Ochsenmaulsalat *	14.50
Siedfleischsalat *	14.50
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
Sonnenplättli	18.00
diverse kalte Appenzeller Fleischspezialitäten mit Gurken und Käse	
Portion Käse	10.50



DESSERT

Hausgemachte Parfaits nach Saison	9.50
Hausgemachte Kuchen & Fladen	4.50
Eiskaffe	9.50
Vanille-, Mocca-, Zitrone- oder Erdbeerglacé pro Kugel	2.50
Meringues mit Rahm	8.50
Meringus mit Glacé und Rahm	10.50
alle Dessert mit Rahm	+1.50

HERKUNFT

Stein- & Kernobst / Beeren:

Familie Gmür, Bernhardzell und Familie Nüesch Balgach

Eier:

Frau Mösli mit Team

Käse & Milchprodukte:

Familie Spichtig, Heiden und Familie Graf Grub AR



GETRÄNKE ALKOHOLFREIES

OFFEN

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

IM FLÄSCHLI

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

BIER & MOST

Appenzeller Lager	50 cl	5.40
Appenzeller Spezli	33 cl	4.40
Appenzeller Weizen	50 cl	5.80
Appenzeller Panaché	33 cl	4.40
Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei)	33 cl	4.40
Appenzeller Vollmond	33 cl	4.70
Appenzeller schwarzer Kristall	33 cl	4.70
Appenzeller Quöllfrisch	50 cl	5.40
Ginger Bier 2.4 Vol%	33 cl	5.80
Saft Méhl Naturrüb	50 cl	5.50
Saft Möhl Alkoholfrei	50 cl	5.50



WARME GETRÄNKE

Café creme oder nature / Espresso	4.20
Doppelter Espresso	6.10
Capuccino	4.80
Kaffee mélange	5.70
Café Fertig oder Lutz	5.30
Café mit Zwetschgen, Kräuter, Kirsch, Pflümli	5.80
Sonnencafé mit Schümli	8.50
Café Näsler ohne Rahm	7.50
Tee: Schwarztee, Pfefferminze, Lindenblüten, Kräuter	
Hagenbutten, Verveine, Waldbeere, Kamille	4.00
Tee Rum	6.50
Punsch: Orange, Rum, Apfel, Waldbeere	4.00
Glühmost hausgemacht	5.50
Ovo / Schoggi	4.50
Eiskaffee	9.50

APERITIV

	Vol %	4cl	
Aprikosenspritz			9.50
Ginger Erfrischung ohne / mit Alkohol		6.50	9.50
Gin Tonic	37,5		9.50
Gespritzer Weisswein		7.00	
Martini weiss / rot	17	6.00	
Campari	23	6.00	
Cynar	17	6.00	
Mit Orangensaft		8.50	
Ramazotti	18	6.00	
Appenzeller Alpenbitter	29	6.00	
Amaretto	28	5.00	



APERITIV

	Vol %	2cl
Pernod	40	5.00
Ricard	40	5.00
Absinthe	53	7.00
Cordino (Alkoholfrei)	4.50	
Orangensaft	5.00	
Tomatensaft	7.00	

DIGESTIF

	Vol %	4cl	2cl
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 demise	40	10.00	6.00



SCHNÄPSLI

	Vol%	4cl	2cl
Obstbranntwein	37,5	5.50	3.50
Zwetschgen, Pflümli, Kirsch und Williams	37.5	6.50	4.00
Grappa	40	11.00	6.50

WHISKY

	Vol%	4cl	2cl
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

Offene Weine „Einer“ 7 dl Qualität	10cl
Wein einer Nacht, Blauburgunder Wein, Berneck	5.00
Riesling Spätlese, Altstätten	5.50
Domaine de la Banderolle	5.00
Balgach Blancuvée	5.00
Offene Weine „Halbliter“	50cl
Blanc & Noir Ochsentorkel	24.00
Pot de St.Saphorin AOC	22.00
Flaschenweine	75cl
Wein einer Nacht, Blauburgunder Wein, Berneck	35.00
Balgach Blancuvée	33.00
Domaine de la Banderolle Grand cru AOC	33.00
Balgach Johanniter „Novellus“ AOC	36.00
Balgach Pinos Gris AOC	38.00
Yvorne Clos du Rocher AOC	46.00
Humagne, blanche, Valais	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), Haubensak (Altstätten), Ralph Heule (Wein, Berneck) oder von hiesigen traditionellen Weinkennern und Lieferanten wie der Familie Sonderegger Heiden.



ROTWEINE

Hausweine offen in 7dl Qualität	pro dl
Fass vier, Blauburgunder Wein, Berneck	5.50
Puglia Rosso Forte Elerone IGT	4.50
Nero D Avola	5.00
Merlot, Berneck	9.00
Nebbiolo Alstätten	7.00
Offene Weine „Halbliter“	50cl
Bernecker Rot	18.00
Lamperts Maienfelder pinot noir	21.00
Coto De Imaz Rioja	24.00
Flaschenweine	75cl
Fass vier, Blauburgunder Wein, Berneck	38.00
Zizers Pinot noir Barrique AOC, Nüesch Balgach	45.00
Mons vinus, Nüesch Balgach	42.00
Merlot Wein, Berneck	63.00
Nebbiolo Alstätten, Hubensak Altstätten	52.50
Grandezza, Roman Rutishuser, Thal	63.00



Flaschenweine Ausland	75cl
Chiantari Nero d'avola - Merlot	37.00
Negroamaro Feudi di San Marzano	54.00
Nero D'Avola	35.00
Ripasso Cantina Valpantena DOC	35.00
Caliza Marques de Grinon	37.00
Amarone Bure alto	59.00
Château Danglas	33.00
Puglia Rosso Forte Elerone IGT	33.00
Toscana Rosso „appassionata" Sonne 2013	68.00
Domaine Avéla „Theodore"	69.00
Süsswein	4cl
Bernecker Bär	7.00

