

„Sönd willkommen“

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

SPEISEKARTE

Wochenhit

Jede Woche ein spezieller Gaumenschmaus.

à la carte

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

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
Lachsforelle: Zahner Gommiswald

Käse & Milchprodukte:

Familie Graf, Grub AR
Familie Spichtig, Heiden

Fleisch:

Schweizer Fleisch aus der Region,
Familie P. Fässler, Steinegg
Poulet: Geisser, Mörschwil

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 & 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 Geisser 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% Arabica Bohnen) und Süssmost vom Zwergzebuhof Bernhardzell.

„Vom Baumnussgipfel, der hiesigen Jagd, bis zum Appenzeller Bier 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 Rechetobel 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

„Pilze sammeln, 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 ,Vorspeise	18.00
Rauchlachsforelle garniert Hauptgang	28.00
Kalbstartar garniert, Vorspeise	18.00
Kalbstartar garniert, Hauptgang	29.50
Rindstartar garniert, Vorspeise	18.00
Rindstartar garniert, Hauptgang	29.50



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 25.50

Fein gefüllt mit Rindsbrät, Rüeblu und Speck

Chüngelvoressen 27.50

Von glücklichen Kaninchen an Sen-Estragon-Sauce

Hausgemachte Pouletchnusperli 18.50

Rheintaler Ribelmaispoullarden der Geiser Geflügel Gourmet AG

Chäschnöpfli mit Hausgemachtem Apfelmus 16.50

Alle Gerichte sind auch als Fitnesssteller möglich plus 3.00

Pro weitere Beilage 6.00

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

Hausgemachte Knöpfli

Nudeln

Pommes Frites

Hausgemachte Gaufrettes

Reis

Gemüse



ZVIERI

Salatteller mit Ei	16.50
Ochsenmaulsalat *	16.50
Siedfleischsalat *	17.50
Wurstsalat *	11.50
Käsesalat *	11.50
Wurst-Käse-Salat *	15.50
*garniert je plus6.00	
Appenzeller Pantli	10.50
Portion Fässlers Bauernspeck	10.50
Sonnenplättli	19.50
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
Meringues 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, Süssmost, Shorley	3 dl	3.50
	5 dl	4.80
	1 L	8.50

IM FLÄSCHLI

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

BIER & MOST

Appenzeller Lager	50 cl	5.60
Appenzeller Spezli	33 cl	4.50
Appenzeller Weizen	50 cl	6.40
Appenzeller Panaché	33 cl	4.50
Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei)	33 cl	4.50
Appenzeller Vollmond	33 cl	4.90
Appenzeller schwarzer Kristall	33 cl	4.90
Appenzeller Quöllfrisch	50 cl	5.60
Appenzeller Lager dunkel	50 cl	5.60
Ginger Bier 2.4 Vol%	33 cl	6.40
Saft Möhl Naturtrüb	50 cl	5.60
Saft Möhl Alkoholfrei	50 cl	5.60



WARME GETRÄNKE

Café creme oder nature / Espresso	4.20
Doppelter Espresso	6.10
Capuccino, Schale	4.80
Kaffee mélange	5.90
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, Abend- Kräuter	
Hagenbutten, Verveine, Waldbeere, Kamille, Green Tee	4.00
Tee Rum	6.50
Punsch: Orange, Rum, Apfel, Waldbeere	4.20
Glühmost hausgemacht	5.50
Ovo / Schoggi	4.80

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	6.50
Cynar	17	6.50
Mit Orangensaft		8.50
Ramazotti	18	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29	6.00
Amaretto	28	7.00



APERITIV

	Vol %	2cl
Pernod	40	5.00
Ricard	40	5.00
Absinthe	53	7.00

Cordino, San Bitter (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	11.00	7.00
Baileys	17	8.00	
Marwees	18	6.00	
Vieille Prune demi sec	40	10.00	7.00
Vielle Prune doux	40	11.00	7.00
Vielle Poire demi sec	40	11.00	7.00
Vielle Poire doux	40	11.00	7.00



SCHNÄPSLI

	Vol%	4cl	2cl
Obstbranntwein	37,5	5.50	3.50
Zwetschgen, Pflümüli, Kirsch		6.50	4.00
Williams	37.5	7.00	4.50
Grappa	40	11.00	6.50

WHISKY

	Vol%	4cl	2cl
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, Berneck Ralph Heule	5.50
Riesling Spätlese, Altstätten, Haubensak	5.80
Domaine de la Banderolle, Obrist	5.50
Balgach Blancuvée, Nüesch	5.50
El Sueno, Haubensak, Altstätten	5.80
Offene Weine „Halbliter“	50cl
Blanc & Noir Ochsentorkel, Thal	24.00
Pot de St.Saphorin AOC, Obrist	22.00
Flaschenweine	75cl
Riesling Spätlese, Altstätten, Haubensak	42.00
Wein einer Nacht, Blauburgunder, Berneck Ralph Heule	38.00
Balgach Blancuvée, Nüesch	38.00
Domaine de la Banderolle Grand cru AOC	35.00
Balgach Pinos Gris AOC, Nüesch	38.00
Yvorne Clos du Rocher AOC	46.00
Pinot Gris, Altstätten Haubensak	42.00
Kerner, Roman Rutishauser, Thal	49.00
El Sveno, Haubensak, Altstätten	42.00



ROTWEINE

Hausweine offen in 7dl Qualität	pro dl
Fass vier, Blauburgunder, Berneck Ralph Heule	5.80
Puglia Rosso Forte Elerone IGT	4.80
Nero D Avola, Colosi Sizilien	5.50
Merlot, Berneck, Ralph Heule	9.00
Nebbiolo Alstätten, Haubensak	7.00
Blauburgunder, Altstätten, Haubensak	5.80
Offene Weine „Halbliter“	50cl
Bernecker Rot, Ralph Heule	18.00
Coto De Imaz Rioja	24.00
Pinot noir, Roman Rutishauser	24.00
Flaschenweine	75cl
Fass vier, Blauburgunder Wein, Berneck	42.00
Zizers Pinot noir Barrique AOC, Nüesch Balgach	45.00
Mons vinus, Nüesch Balgach	42.00
Merlot Wein, Berneck, Ralph Heule	63.00
Nebbiolo Alstätten, Haubensak	52.00
Grandezza, Roman Rutishuser, Thal	63.00
Blauburgunder, Altstätten, Haubensak	42.00



Flaschenweine Ausland

75cl

Chiantari, Nero d'avola - Merlot	37.00
Negroamaro F di San Marzano	54.00
Nero D'Avola, Colosi Sizilien	38.00
Ripasso Cantina Valpantena DOC	35.00
Caliza Marques de Grinon	37.00
Amarone Bure alto	59.00
Puglia Rosso Forte Elerone IGT	36.00
Toscana Rosso „appassionata" Sonne 2013	68.00
Domaine Avéla „Theodore"	69.00

Süsswein

4cl

Bernecker Bär, Ralph Heule	7.00
----------------------------	------

Schaumweine

75cl

Prosecco, Menestrello	49.00
Nebbiolo Rosè, Haubensa, Altstätten	56.00

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

