



## zerscht näbis Chalts

	Port.	kl. Port
<b>Appenzeller Käseteller</b> die 5 beliebtesten Appenzeller Käse serviert mit Brot und Butter	15.00	
<b>Kombiteller</b> mit den beliebtesten 5 Sorten Appenzeller Käse und Appenzeller Mostbröckli serviert mit Brot und Butter	15.00	
<b>Schaukäsissalat als Vorspeise</b> Eisbergsalat mit Appenzeller Surchoix-Blätter, gebratenen Speck und Croûtons an Haussauce	9.50/Portion	
<b>Sennensalat</b> Wurst- und Käsesalat (Surchoix) ausgarniert mit Salaten an Haussauce	16.50	14.00
<b>Siedfleischsalat garniert</b> mit verschiedenen Salaten an Vinaigrette	16.50	14.00
<b>vom frische Salatbuffet</b>		
<b>grosse Auswahl an Salaten am Buffet</b>		
<b>kleiner Teller</b>		6.70
<b>mittlerer Teller</b>		9.70
<b>grosser Teller</b>		14.70

## näbis chlises Warmes

	Port.	kl. Port
<b>Käse-Knoblibrot</b> Luftiges Baquettebrot überbacken mit Appenzeller Classic und Knoblauch	8.50	6.50
<b>Knoblibrot mit schwarzen Oliven</b> Luftiges Baquettebrot überbacken mit Knoblauch und schwarzen Oliven	8.50	6.50
<b>Appenzeller Chäs-Kugeln</b> serviert mit Blattsalaten	14.50	
<b>Hausgemachter Käsekuchen</b> serviert mit Blattsalaten	14.50	
<b>Ein Stück Käsekuchen ohne Salat</b>	9.00	
<b>Appenzeller Chäsrahmsuppe</b> Spezialität unseres Hauses mit Weisswein, Käse und Rahm	9.90	7.90
<b>Bouillon mit Chässtengeli</b>	6.50	

## Fonduevariatione

	Port.
<b>Fondue „Dibidäbi</b> Hauseigene Chäs - Mischung	25.50
<b>Appenzeller Heufondue</b> Das speziell kreierte Spezialfondue mit einem feinen Geschmack von Bio-Heu verfeinert mit Schlagrahm und Kräuterschnaps	26.50
<b>Thurgauer Mostfondue</b> Appenzeller Surchoix und Tilsiterkäse mit Apfelwein und mit Calvados verfeinert, serviert mit Brot und Apfelstücken	26.50
<b>Locher's Bierfondue</b> Einzigartiges Bierfondue mit dem weltbekanntesten Appenzeller Bier „Quöllfrisch“ und verfeinert mit Kirsch	27.50
<b>Glärner Fondue mit Schabziger</b> Appenzeller Chäsfondue mit einem Hauch von Glarner Schabziger	26.50

Pro Zusatzgedeck verrechnen wir CHF 2.50

## Chäsigs

	Port.	kl. Port
<b>Unsere Hausspezialität Stäaner Chähörnli mit „Bölle“</b> dazu Apfelmus mit Rahm	16.00	13.00
<b>Appenzeller Chässchnitte „Salesis“</b> Hausspezialität mit Pfiff und Tradition Zubereitung mind. 30 Minuten	19.50	17.50
<b>Klassisches Raclette mit „Gschwellti“</b> Raclettekäse aus Gais im Ofen geschmolzen, mit gekochten Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken	16.00	
<b>Raclette Rustikal mit „Gschwellti“</b> Raclettekäse aus Gais im Ofen geschmolzen mit gebratenem Speck und Zwiebeln	17.00	
<b>Original Appenzeller Toast</b> Toastbrot mit Schinken und Birne, überbacken mit Raclettekäse und Appenzeller Surchoix	16.00	
<b>Schauchäsi - Rösti</b> Goldbraun gebratene Rösti mit Schinken und Appenzeller Käse gratiniert <b>mit einem Spiegelei</b>	17.50	15.00 plus 1.50
<b>Alpsteinrösti</b> Goldbraun gebratene Rösti mit Mostbröckli, Zwiebeln, Tomate und überbacken mit Appenzeller Käse	18.50	16.00

## Fleischigs

	Port.	kl. Port
<b>Original Appenzeller Siedwurst mit Chähörnli</b> Apfelmus mit Rahm	20.50	plus 3.50
<b>Dähler's Kabierbratwurst</b> an Zwiebelsauce und goldbraun gebratener Rösti (Kälber werden mit Biernebenprodukten gefüttert und gepflegt)	23.00	
<b>Paniertes Schweinsschnitzel - 160g</b> mit Pommes frites und Saisongemüse	22.90	18.50
<b>Appenzeller Landsgemeindeschnitzel</b> Schweinsschnitzel mit Mostbröckli, Tomate und mit Appenzeller Surchoix überbacken Wahlweise Pommes frites oder Butterrösti	25.90	21.50
<b>Stäaner Fleischspiess*</b> Rinds, Wollschwein und Pferdefleisch am Spiess gebraten, gebackene Landkartoffeln und knackiges Saisongemüse	29.90	
<b>Appenzeller Cordon bleu*</b> (Appenzeller Surchoix und Raclettekäse) Pommes frites und gegrillte Cherry-Tomate	28.50	
<b>ohni Chäs ond Fleisch</b>		
<b>Vegi-Teller</b> Variation von mindestens 5 Gemüsesorten mit feiner Butterrösti	17.50	

\* nicht immer erhältlich

## Vesper

Port. kl. Port

### Appenzeller Käseteller

die 5 beliebtesten Appenzeller Käse  
serviert mit Brot und Butter

15.00

### Appenzeller Käsesalat

bunt aus garniert

17.00 14.50

### Sennensalat

Wurst- und Käsesalat (Surchoix)  
aus garniert mit Salaten an Haussauce

16.50 14.00

### Appenzeller Räss

Rässkäse mit Zwiebelringen an  
Essig-Ölvinaigrette, serviert mit Brot

15.00

### Landsgmend - Teller

unser Appenzeller Käse mit Mostbröckli,  
Pantli und Speck

24.50

### Pantli geschnitten

Mit Brot und Silberzwiebeln

14.50

### Mostbröckliteller

Hauchdünn geschnittenes Mostbröckli  
reichlich garniert

19.50

### Stangenfondue

6.00

Soweit nichts anderes vermerkt, verwenden wir  
Fleisch aus der Region

## Süesses

### Vitaminreicher Fruchtsalat mit Kirsch

11.30

ohne Kirsch

9.90

mit Rahm

11.30

### Süsser Bereschlorziflade mit Rahm

7.90

ohne Rahm

6.50

### Himmlisches Biberfladeparfait

10.50

garniert mit Früchten

### Schwarzwälder- oder Himbeerquarktortenstück

4.80

### Zimtflade

6.00

### Stück hausgemachter Fruchtkuchen

5.50

### Fior di latte Glace auf Fruchtkompott mit Schlagrahm

9.90

Alle Preise in CHF inklusive 7.6 % MwSt.

## Flaschenweine

<b>Weiss</b>		<b>7 dl</b>
<b>Chardonnay vom Thaler Buechberg</b> Lutz Weinbau, Wienacht-Tobel	2008	45.00
<b>Opus VIII</b> Seyval blanc Julian Weine, Lutzenberg, AR	2008	51.00
<b>Val Reno</b> Cuvée blanc (Rivaner, Pinot noir) Tobias Schmid & Sohn, Berneck	2006	45.00
<b>Aigle les murailles AOC</b> Chasselas (Gutedel, Fendant) Henry Badoux, Chablais, Waadt	2008	44.00
<b>Rosé</b>		
<b>Rosé St. Gall</b> Oil de Perdrix Selection Berneck, Tobias Schmid & Sohn	2007	41.00
<b>Rot</b>		
<b>Cabernet Sauvignon Thaler Buechberg</b> Lutz Weinbau, Wienacht-Tobel	2007	44.00
<b>Barrique St. Gall</b> Pinot noir Tobias Schmid & Sohn, Berneck	2003	52.00
<b>Blauer Zweigelt Classic</b> Hundsorfer Neckenmarkt, Österreich	2007	41.00
<b>Opus XIII, Helvetica Nobile</b> Maréchal Foch, Léon Millot und Pinot noir Julian Weine, Lutzenberg, AR	2007	55.00

## Weine im Offenausschank

<b>Weiss</b>	<b>2.5dl</b>	<b>5dl</b>
<b>Schaukäsi-Hauswein</b> Riesling Sylvaner Tobias Schmid & Sohn, Berneck		20.00
<b>Appenzeller Trachtenfrau</b> Cuvée aus Blauburgunder und Rivaner Tobias Schmid & Sohn, Berneck	10.50	20.50
<b>Epesses blanc AOC</b> Chasselas, Alain Parisod SA, Grandvaux, VD		23.50
<b>Rot</b>		
<b>Schaukäsi-Hauswein</b> Pinot noir Weingut Tobias Schmid & Sohn, Berneck		20.00
<b>Appenzeller Senn, Bernecker Wy</b> Blauburgunder, Weingut Tobias Schmid & Sohn, Berneck	10.50	20.50
<b>Merlot del Ticino DOC</b> Boccale Rütishauser Weinkellerei AG, Scherzingen		25.50
<b>7 dl Flaschenqualitätswein</b>		
<b>Opus XIII, Helvetica Nobile</b> Maréchal Foch, Léon Millot und Pinot noir Julian Weine, Lutzenberg, AR	2007	45.00

## Getränkekarte

	2 dl	3 dl	5 dl
Mineral und Süssgetränke			
Appenzeller Mineral „leise oder still“		4.10	5.50
Citro, Flauder, Fanta		4.10	
Rivella rot oder blau		4.10	
Apfelsaft, Apfelshorley		4.10	
Coca Cola, Coca Cola light oder zero		4.10	
Orangensaft	4.40		
<b>Biere</b>			
Lager Schützengarten hell			5.70
Appenzeller Lager	4.10		5.70
Appenzeller Reisbier	4.40		
Appenzeller Holzfassbier	5.30		
Appenzeller schwarzer Kristall (dunkel)	5.30		
Appenzeller Quöllfrisch (naturtrüb)			5.70
Appenzeller Naturperle			5.70
Appenzeller Weizenbier			6.70
Sonnenbräu Panaché	4.40		
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	4.40		5.70
<b>Apfelwein</b>			
Ghürotne – Trüber Apfelwein und Apfelsaft gemischt			5.60
Suure Most vom Möhl, trüb oder klar			5.60
Suure Most vom Möhl, trüb alkoholfrei			5.60
Swizli		5.00	

## Kaffee / Tee / Milchgetränke

Kaffee crème		3.80
Espresso		3.80
Kaffee Hag		3.80
Milchkaffee		4.10
Cappuccino		4.30
Latte Macchiatto		4.90
Warme Ovo / Schokolade (dampferhitzt)		3.80
Kalte Ovo / Schokolade	3 dl	3.80
Kalte Milch	3 dl	3.60
Apfelpunsch		3.80
Orangepunsch		3.80
Rumpunsch		3.80
Diverse Tee-Aromen (Schwarztee, Grüntee, Hagenbutten, Eisenkraut, Fruchtschale, Kamille, Abendkräuter, Lindenblüten)		3.80
Kafi fertig		6.00
Kafi Luz		6.00
<b>Sennenkafi</b> (mit Appenzeller Rahm-Likör und Schlagrahm)		7.90
<b>Kafi Caramello</b> (mit App. Caramel-Likör und Schlagrahm)		7.90

## Spirituosen

Weisser Martini	15.5 Vol. %	4 cl	6.50
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	6.50
Campari	23.0 Vol. %	4 cl	6.50
Kirsch	40.0 Vol. %	2 cl	5.00
Williams	40.0 Vol. %	2 cl	5.50
Pflümli	40.0 Vol. %	2 cl	5.50
Zwetschgen	41 Vol. %	2 cl	5.50
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol. %	4 cl	7.50
Appenzeller Kräuter	41 Vol. %	2 cl	5.50
Appenzeller Rahm-Likör	18 Vol. %	4 cl	7.50
Appenzeller Säntis Malt	40 Vol. %	2 cl	8.00
Kirsch Spezialbrand	41 Vol. %	2 cl	7.00
Williams Spezialbrand	41 Vol. %	2 cl	7.00
Pflümli Spezialbrand	41 Vol. %	2 cl	7.00
Gravensteiner Spezialbrand	41 Vol. %	2 cl	7.00
Obsttrester Spezialbrand	41 Vol. %	2 cl	7.00
Aprikosen Spezialbrand	41 Vol. %	2 cl	7.00
Edelmarc (Traubenbrand)	41 Vol. %	2 cl	7.00
Grappa di Val Rheno	40 Vol. %	2 cl	7.00
Vielle Prune	41 Vol. %	2 cl	6.50
1 Meter Alpenbitter	(11 x 2 cl)		45.00

## Unsere Lieferanten aus der Region sind:

Produkt:	Herkunftsort:	Lieferant:
Appenzeller Käse	Stein	Eigenprodukt diverse und Käsehändler
Brot und Backwaren	Hundwil	Oertle Bäckerei
Raclettekäse	Gais	Berg-Käserei Gais
Wollschwein	Stein	Stadelmann, Stein
Kabier	Stein	Sepp Dähler, Stein
Fleischwaren	CH	Gemperli Metzgerei
Eier	Stein	Fredy Müller, Stein
Gemüse und Früchte	CH / Ausland	Berner AG, St. Gallen
Glace / Eis	CH	I gelati, Midor Schweiz
Kaffee	St. Gallen	Turm Handels AG
Schokolade	Flawil	Maestrani

## Stobete mit Live Appenzeller Musik

Jeden 1. Sonntag im Monat.

Wir freuen uns, Sie an der nächsten Stobete empfangen zu dürfen.

**Sonntag, 8. August 2010**

**Sonntag, 5. September 2010**

**Sonntag, 3. Oktober 2010**

## Unser Eurokurs im Restaurant und Shop

1 € = 1.32 CHF

1 CHF = 0.75 €

Retourgeld in Euro

Ihr Appenzeller Schaukäserei-Team

[www.schaukaeserei.ch](http://www.schaukaeserei.ch)

