



IHRE SPEISEKARTE

Entspannen Sie sich beim Ausblick ins Appenzellerland,
geniessen Sie das heimelige Ambiente,
flanieren Sie durch die Speisekarte,
schnabulieren Sie von den Vorspeisen, zupfen Sie an
feinen Hauptgerichten, picken Sie sich frische
Spezialitäten heraus und kommen dabei unserem
Geheimnis etwas auf die Schliche.

Sie sollen sich bei uns rundum wohlfühlen. Wir
wünschen Ihnen eine wunderschöne, kulinarische und
natürlich „käsige“ Auszeit.

Das Appenzeller Schaukäserei-Team

CHÄÄS & CO.

Appenzeller® Käseteller

Die neuen Appenzeller® Käse
serviert mit Butter, Apfel-Chutney
und Hausbrot von der Bäckerei Oertle

normal
19.50

klein

ZERST NÄBIS CHALTS

Schauchäsisalat

Eisbergsalat mit
Appenzeller® kräftig-würzig-Blättern,
gebratenem Speck und Brot-Croûtons

16.50

Sennensalat

Wurst- und Käsesalat (kräftig würzig)
ausgarniert mit Salaten an geheimer Haussauce

22.00

17.60

Salatteller gemischt / grün

Salatsauce wahlweise
Haus- oder Balsamico-Dressing

17.50

10.50

SUPPE

Appenzeller Chäsrahmsuppe

Spezialität unseres Hauses
mit etwas Weisswein, Käse und Rahm

13.00

11.00

	Portion
Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen eine Mostbröckli-Degustation (Rind)	17.00

FONDUEVARIATIONÄ

Fondue „Dibidäbi“ Hauseigene Käse-Mischung mit Weisswein und verfeinert mit Kirsch	29.00
--	-------

Geheimes Kräuterfondue aus AI Alles ist streng geheim	30.00
--	-------

Fondue- Zusätze:

Gschwellti/ Pellkartoffeln	3.50
geröstete Zwiebeln	2.00
Essiggurken	3.00
frische Knoblauchzehen	1.50
2cl Kirschwasser	6.00

NÄBIS VO DÄ FELDER

Rösti-Gemüse-Teller vegetarisch und ohne Käse	27.00
--	-------

Zusatz Käse	3.00
-------------	------

NÄBIS SENNISCHS WARMS

	Person	
Familienplatte Chääshörnli Plattenservice ab 3 Personen	19.00/ pro Person	
	normal	klein
Stääner Chääshörnli mit „Bölle“ dazu Apfelmus	21.00	16.80
Hausgemachter würziger Käsekuchen serviert mit Blattsalaten	18.00	
Original Appenzeller Toast Toastbrot mit Schinken und Birne, überbacken mit Raclettekäse und Appenzeller® kräftig würzig	19.50	
Schauchäsi-Rösti goldbraun gebratene Kartoffelrösti mit Schinken und mit Appenzeller® Käse gratiniert mit einem Spiegelei (Hühner-Farm Stein) oder zwei, drei etc.	27.00	22.40 plus je 2.00
Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites	24.00	

FLEISCHIGS

	normal	klein
Original Hundwiler Siedwurst mit Chääshörnli	27.00	21.60
Apfelmus extra	3.50	
Hörnli mit Hackfleisch und Apfelmus	25.00	20.00
Paniertes Schweinsschnitzel	31.00	24.80
Appenzeller Kalbs-Cordon bleu *	44.00	
Kalbfleisch gefüllt mit Mostbröckli und mit Appenzeller® kräftig würzig		
Kabier-Ragout in Schwarzbier geschmort	43.00	
Rindfleisch, (der nachhaltige Fleischgenuss aus dem Appenzellerland) www.kabier.ch		
inkl. einer Beilage nach Wahl Chääshörnli, Butterhörnli, Pommes frites, Kroketten, Rösti, Saisongemüse, gemischter Salat oder grüner Salat		
zweite Beilage	6.00	

SÜESSES

Vitaminreicher Fruchtsalat natur	11.00
mit Kirsch	13.00
mit Rahm	13.00

Süsse Bereschlorzifladä mit Rahm	10.00
ohne Rahm	8.00

Himmlisches Biberfladäparfait garniert mit Früchten	13.00
--	-------

Affogato	9.50
----------	------

Weitere Desserts auf unserer Glacé-Karte

Mandelgipfel	4.20
Nussgipfel	4.20

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Fleisch und Fisch aus der Region.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die **Allergien oder Intoleranzen** auslösen können, geben Ihnen unsere Mitarbeitende gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inklusiv MwSt.

MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

	2 dl	3 dl	5 dl
Appenzeller Mineral „leise oder still“		4.90	
Flauder „das Originale“ oder Yolo			
Rivella rot / blau, Citro, Fanta, Apfelsaft, Apfelshorley, Coca Cola oder zero, Alpenkräuter Bio Ice Tea			
Bitter lemon, Tonic water	4.90		
Manzoni Spriz oder Amicero Spritz		6.50	

BIERE

Lager Schützengarten hell			6.50
Schützengarten Edelspez		5.50	
Säntisbier Naturtrüb		6.50	
Schwarzer Bär		6.50	
Panaché Sonnenbräu		5.50	
Appenzeller Quöllfrisch		5.50	6.50
Appenzeller Holzfassbier		6.50	
Appenzeller Ingwerbier		6.50	
IPA India Pale Ale		6.50	
Gran Alpin (Bio)		6.50	
Appenzeller Weizenbier			7.50
Bier alkoholfrei		5.50	
Grapefruit Panaché (alkoholfrei)		6.00	

APFELWEIN

Swizly		6.00	
Suure Most vom Möhl mit oder ohne Alk.			6.50
Ghürotne (Apfelwein mit Apfelsaft)			6.50

FLASCHENWEINE

SCHAUMWEINE

	7 dl	1dl
Strada, der Schweizer Schaumwein extra trocken, von Salis, Landquart	49.00	8.50

WEISS

Riesling-Sylvaner Préstige Wein Werk AG, Wienacht AR	53.00	
Pinot gris AOC Nüesch Weine, Balgach	53.00	8.50
Bodensee Cuvée Räuschling Viognier, Pinotblanc, Gewürztraminer, Pinot gris Rutishauser DiVino SA	53.00	
Chardonnay Barrique Tobias Schmid & Sohn, Berneck	54.00	
Aigle les murailles AOC Chasselas (Gutedel, Fendant) Henry Badoux, Chablais, Waadt	55.00	

diverse Wochenweine in Flaschenqualität
auch im Offenausschank erhältlich.

FLASCHENWEINE

ROT

7 dl

1dl

Pinot noir G4

57.00

Barrique

Tobias Schmid & Sohn, Berneck

Rhine Valley AOC

55.00

Pinot noir, Cabernet Dorsa

Nüesch Weine, Balgach

Schaffhauser EDEL AOC

63.00

Cabernet Dorsa und Merlot / Barrique

Regli Weine

Valpolicella classico superiore DOC

60.00

Ripasso

Villa Girardi, San Pietro, Cariano, Veneto

LANDWEINE IN 5 DL

WEISS

Goldspross AOC
Riesling Sylvaner
Hallau, Regli Weine

5 dl 1 dl
24.00

Trachten-Wii
Cuvée aus Pinot noir und Rivaner
Tobias Schmid & Sohn, Berneck

25.00 6.00

Epesses blanc AOC
Chasselas
Alain Parisod SA, Grandvaux, VD

27.00

ROT

Trachten-Wii
Pinot noir
Weingut Tobias Schmid & Sohn, Berneck

25.00 6.00

Merlot Il Pichio rosso
Matasci Fratelli SA, Tenero

26.00

Dôle Selecion Mathier
Adrian & Diego Mathier, Salgesch, Wallis

26.00

SPIRITUOSEN

Weisser Martini	15.5 Vol. %	4 cl	9.00
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	9.00
Campari	23 Vol. %	4 cl	9.00
Hausapèro Spritz (Orange oder Ananas)			14.00
Kirsch	40 Vol. %	2 cl	6.00
Williams	40 Vol. %	2 cl	6.00
Zwetschgen	41 Vol. %	2 cl	6.00
Edelmarc (Traubenbrand)	41 Vol. %	2 cl	9.00
Vieille Prune	41 Vol. %	2 cl	11.00
Amaretto	28 Vol. %	4 cl	11.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol. %	4 cl	9.00
Appenzeller Kräuter	41 Vol. %	2 cl	6.50
Appenzeller Rahm-Likör	18 Vol. %	4 cl	9.00
Appenzeller Hömig-Kräuter	35 Vol. %	4 cl	9.00
Appenzeller Honig-Williams		4cl	9.00
Appenzeller Säntis Malt	40 Vol. %	2 cl	14.00
Grappa di Val Rheno	40 Vol. %	2 cl	10.00
1 Meter Alpenbitter		(11 x 2 cl)	60.00
Appenzeller Gin-Tonic			16.00

KAFFEE / TEE / MILCHGETRÄNKE

Kaffee crème, Espresso	4.90
Espresso Macchiato	4.90
Milchkaffee	5.10
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	6.10
Ice Latte Macchiato	6.10
Zusatz Caramel	1.00
Chociatto (Capu trifft Schoggi)	5.10

Alle Kaffee's können auch entkoffeiniert bestellt werden.

Warme Ovo / Schokolade (dampferhitzt)	4.90
Kalte Ovo	4.90
Kalte Milch	3 dl 4.40

Punch (Apfel, Rum oder Waldbeeren)	4.90
------------------------------------	------

Diverse Tee-Aromen in Beutel (Schwarztee, Zitronen-Ingwer, Orangenblüten, Hagenbutten, Eisenkraut, Grüntee, Kamille, Pfefferminz, Fruchtschale)	4.90
---	------

Geheimer Kräutertee	5.50
---------------------	------

Kafi fertig	7.00
Kafi Luz	7.00
Sennenkafi / Huuskaafii (mit Appenzeller Rahm-Likör und Schlagrahm)	9.00

UNSERE LIEFERANTEN AUS DER REGION SIND:

Produkt:	Ort:	Lieferant:
Appenzeller® Käse	Stein	Eigenprodukt
Apfelmus	Ostschweiz	Culinarium Produkt
Wollschwein	Stein	Gebrüder Stadelmann
Kabier	Stein	Sepp Dähler
Eier	Stein	Fredy Müller
Balsamico Dressing	Stein	App. food manufaktur
Siedwurst	Hundwil	Säntis Metzgerei, Hundwil
Brot und Backwaren	Hundwil	Oertle Bäckerei, Hundwil
	St. Gallen	Lichtensteiger AG
Brot und Backwaren	Benken SG	Romers Hausbäckerei, Benken
Kaffee	Untervaz	Café don George
Tee und Spirituosen	Appenzell	Appenzeller Alpenbitter AG
Fleischwaren	St. Gallen	Carna Center AG
Gemüse und Früchte	CH	Berner AG, St. Gallen
Glace / Eis	CH	I gelati, Midor Schweiz
Diverses / Pommes...	CH	Bischofszell Nahrungsmittel AG
Raclettekäse	Gais	Bergkäserei Gais

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass unser Leitungswasser kostenpflichtig ist.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mai bis Oktober	9.00 – 18.30 Uhr
November bis April	9.00 – 17.30 Uhr

Durchgehend Speisen bis 30 Minuten vor Schliessung