



SPEISEKARTE

Willkommen in unserem Schauhäsi-Restaurant.

Lassen Sie den Blick über das Appenzellerland schweifen, geniessen Sie das heimelige Ambiente und nehmen Sie sich Zeit, unsere Speisekarte zu entdecken. Kosten Sie feine Vorspeisen, entdecken Sie liebevoll zubereitete Appenzeller Gerichte, wählen Sie aus frischen Spezialitäten und kommen Sie dabei unserem Geheimnis ein Stück näher.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle, entspannte und „würzig-käsige« Auszeit.

Ihr Team der Appenzeller® Schaukäserei

sehen
erleben
geniessen

VORSPEISEN

	normal	klein
Appenzeller® Käsebrett	19.50	
Fünf verschiedene Appenzeller® Käse serviert mit Butter, Apfel-Chutney, Salatbouquet, Nüssen und Hausbrot		
Appenzeller Vesperplättli	22.50 p.P.	
Appenzeller® Käse, Pantli, Mostbröckli und Landjäger serviert mit Butter, Apfel-Chutney und Hausbrot		
Appenzeller «Caesar-Salat»	19.50	
Eisbergsalat mit Appenzeller® kräftig-würzig, Poulet-Streifen und Brot-Croûtons		
«Sennensalat» Wurst- und Käsesalat	22.00	17.50
mit Appenzeller® kräftig-würzig, Cervelat, ausgarniert mit gemischten Salaten an geheimer Haussauce		
Appenzeller® Käsesalat	19.50	15.50
mit Appenzeller® kräftig-würzig an geheimer Haussauce		
Schauchäsi «Alpen-Caprese-Salat»	19.50	15.50
«Appenzeller-Bruch», Tomaten und Kräuter-Salat an Appenzeller Rapsöl		
Gemischter Salatteller	17.50	10.50
Grüner Blattsalat	12.50	8.50
<i>-Salatsauce wahlweise- Geheime Haussauce oder Balsamico-Dressing</i>		

SUPPEN	normal	klein
Appenzeller® Käserahmsuppe Spezialität unseres Hauses mit etwas Weisswein, Käse und Rahm	13.00	9.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Gemüseeinlage	13.00	9.50

FONDUE*

Fondue «Dibidäbi» 29.00 p.P.
hauseigene Käse-Mischung mit Weisswein

Geheimes Kräuterdondue 30.00 p.P.
alles ist streng geheim

**Zu unseren Fondues servieren wir Brot.*

Alkoholfreies Fondue auf Nachfrage und Verfügbarkeit ab zwei Portionen möglich.

Zusätzliche Beilagen:

«Gschwellti» Pellkartoffeln	3.50
geröstete Zwiebeln	2.00
Essiggemüse	3.00
frische Knoblauchzehen	1.50
Birnen	3.50
2cl Kirschwasser zum «tünklä»	6.00



KÄSIG-WÜRZIGES & VEGETARISCH

	normal	klein
Appenzeller® Chääshörnli mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus auf Wunsch Familienplatte ab drei Personen 19.00 p. P.	21.00	16.50
Hausgemachter würziger Käsefladen serviert mit Blattsalat auf Wunsch mit gemischtem Salat, Aufpreis von 3.50	18.00	
Appenzeller® Chäässchnitte Ruchbrot mit Schinken, Birne, Weisswein und überbacken mit Raclettekäse serviert mit Blattsalat auf Wunsch mit gemischtem Salat, Aufpreis von 3.50	19.50	
Appenzeller® Pinsa mit Appenzeller® Käse Creme fraiche, Speck, Schnittlauch Tomatensauce, Gemüse	21.00 19.50	
Schauchäsi-Rösti goldbraun gebratene Kartoffelrösti mit Buure-Speck und Appenzeller® Käse gratiniert mit einem Spiegelei oder mehr... auf Wunsch auch ohne Speck	26.00 plus je 2.00	21.50
Schauchäsi Vegi-Burger - ca. 200g Kidney-Bohnen, Raclettekäse, BBQ-Sauce, Röstzwiebeln und Tomaten mit Country-Fries mit Blattsalat	23.50 25.50	

HERZHAFTE FLEISCHGERICHTE

	normal	klein
Appenzeller Siedwurst mit Chääshörnli und Apfelmus	27.50	21.50
Ghacket's und Hörnli Rindshackfleisch, Appenzeller® kräftig-würzig und Apfelmus	25.00	20.00
Schauchäsi Burger – ca. 200g Rindfleisch, Appenzeller® BBQ-Sauce, Röstzwiebeln, Tomate mit Country-Fries	26.50	
mit Blattsalat	28.50	
Paniertes Schweinsschnitzel	29.00	24.50
Appenzeller® Cordon-bleu – ca. 250g Hüftfleisch gefüllt mit Appenzeller® Käse		
- vom Kalb gefüllt mit Mostbröckli	44.00	
- vom Schwein gefüllt mit Buure-Schinken	36.00	
inkl. einer Beilage nach Wahl Chääshörnli, Butterhörnli, Pommes-Frites, Rösti, Country-Fries Saisongemüse gemischter Salat oder grüner Blattsalat		
zweite Beilage	6.00	

DESSERTS

Panna-Cotta mit Beeren	8.50
Gebrannte Crème	8.50
Schlorzifladen mit Rahm	10.00
ohne Rahm	8.00
Kaffee-Affogato	8.50
Mandelgipfel	4.20
Nussgipfel	4.20

Weitere Desserts & Glacé auf unserer Dessertkarte.

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

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

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.



MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

	2 dl	3 dl	5 dl
Appenzeller Mineral «leise oder still»		4.90	
Flauder «Original», Flauder Yolo		4.90	
Citro, Fanta, Cola oder Cola Zero		4.90	
Apfelshorley, Rivella rot/blau		4.90	
Süssmost		4.90	6.00
Huus Eistee Alpenkräuter Bio		4.90	
Pfirsich Eistee			6.00
Bitter Lemon, Tonic Water	4.90		
Manzoni Spritz oder Amicero Spritz		6.50	

BIERE

SCHÜTZENGARTEN:

Lager			6.50
Edelspez		5.50	
St. Galler Klosterbräu		6.50	
Schwarzer Bär		6.50	
Grapefruit Panaché <i>-alkoholfrei-</i>		6.00	

APPENZELLER:

Quöllfrisch <i>-lager- / -naturtrüb-</i>		5.50	6.50
Zitronen-Panache <i>-naturtrüb-</i>		5.50	
Holzfassbier		6.50	
Ingwerbier		6.50	
IPA; India Pale Ale		6.50	
Weizenbier			7.50
Weizenbier <i>-alkoholfrei-</i>			7.50
Quöllfrisch <i>-alkoholfrei-</i>		5.50	
Bschorle <i>-alkoholfrei-</i>		5.50	

SONNENBRÄU:

Riebelgold Maisbier			6.50
---------------------	--	--	------

APFELWEIN

Suure Most vom Fass <i>-mit oder ohne Alkohol-</i>			6.50
Ghürotne <i>-Apfelwein mit Süssmost-</i>			6.50

QUALITÄTSWEINE

SCHAUMWEIN

	75cl	50cl	1dl
Strada Mousseux	49.00		8.50
Pinot Noir, Millésime Extra Dry von Salis, Landquart			

WEISSWEINE

SCHWEIZ

Riesling-Sylvaner Préstige AOC SG	52.00		
WeinWerk AG, Wienacht, AR			
Johanniter Classique AOC SG	48.00	29.00	
WeinWerk AG, Wienacht, AR			
Chardonnay	58.00		
tobias wein.gut, Berneck, St. Gallen			
Bodensee Cuvée	52.00		
Räuschling Viognier, Pinot blanc, Gewürztraminer, Pinot gris Rutishauser-DiVino, Scherzingen, Thurgau			
Pinot gris AOC	53.00		8.50
Nüesch Weine, Balgach, St. Gallen			

QUALITÄTSWEINE

WEISSWEINE

75cl

1dl

SCHWEIZ

Steinböckler Completer AOC

58.00

Rutishauser-DiVino, Malans, Graubünden

Grand Métral Heida AOC

48.00

Provins, Wallis

Petite-Arvine Varietas 42

53.00

Rutishauser-DiVino, Wallis

Aigle les murailles AOC

55.00

Chasselas (Gutedel, Fendant)

Henry Badoux, Chablais, Waadt

Amesco (Alkoholfrei)

51.00

8.00

Cuvée weiss (Souvignier gris, Cabernet blanc)

Bioweingut Lenz, Uesslingen

SÜDTIROL

Elisa Cuvée, Vigneti delle

42.00

Dolomiti IGT

Grauburgunder, Pinot blanc, Sauvignon blanc

Castell Sallegg, Kaltern, Bozen

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner DAC

42.00

Weinberghof Fritsch, Wagram,

Niederösterreich

QUALITÄTSWEINE

ROTWEINE

75cl

SCHWEIZ

Pinot noir Préstige AOC

58.00

Pinot noir

WeinWerk AG, Wienacht, AR

Pinot noir G4

63.00

Blauburgunder

tobias wein.gut, Berneck, St. Gallen

Rhine Valley AOC

58.00

Pinot noir, Cabernet Dorsa

Nüesch Weine, Balgach, St. Gallen

Schaffhauser EDEL AOC

63.00

Cabernet Dorsa und Merlot

Regli Weine, St. Gallen

QUALITÄTSWEINE

ROTWEINE

75cl

ÖSTERREICH

Eichkogel, Kollwenz

68.00

Blaufränkisch, Zweigelt

Weingut Kollwenz, Grosshöflein,

Mittelburgenland

SÜDTIROL

Lagrein DOC

49.00

Lagrein

Castel Salleg, Kaltern, Bozen

ITALIEN

Settevigne 7

52.00

Corvina, Primitivo, Barbera, Nebbiolo,

Montepulciano, Aglianico, Sangiovese

7 Regionen, Italien

Valpolicella Ripasso DOC

58.00

Classico Superiore

Corvina, Corvinone, Rondinella

Cantina ZENI, Bardolino

LANDWEINE SCHWEIZ

WEISSWEINE	5 dl	1 dl
Appenzeller Trachten-Wii Cuvée Blanc Tobias wein.gut, Berneck, St. Gallen	25.00	6.00
Goldspross Riesling-Sylvaner Regli Weine, Hallau Schaffhauen	24.00	
Epresses blanc Le Davier AOC Chasselas Alain Parisod SA, Grandvaux, Waadt	27.00	
ROTWEINE		
Appenzeller Trachten-Wii Cuvée Rouge Tobias wein.gut, Berneck, St. Gallen	25.00	6.00
Merlot Il Pichio rosso Matasci Fratelli SA, Tenero, Ticino	26.00	
Dôle Seleccion Mathier Adrian & Diego Mathier, Salgesch, Wallis	26.00	

SPIRITUOSEN

Weisser Martini	15.5 Vol. %	4 cl	8.00
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	8.00
Campari	23 Vol. %	4 cl	8.00
Abacella Blueberry Tonic	11 Vol. %		10.50
Abacella Spritz (Orange / Ananas)	11 Vol. %		12.00
Kirsch	40 Vol. %	2 cl	6.00
Williams	40 Vol. %	2 cl	6.00
Zwetschggen	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	8.00
Appenzeller Kräuter	41 Vol. %	2 cl	6.50
Appenzeller Rahm-Likör	18 Vol. %	4 cl	8.00
Appenzeller Hönig-Kräuter	35 Vol. %	4 cl	8.00
Appenzeller Honig-Williams		4cl	8.00
Appenzeller Säntis Malt	40 Vol. %	2 cl	14.00
Grappa Rovere	42 Vol. %	2 cl	9.00
1 Meter Alpenbitter		(11 x 2 cl)	60.00
Appenzeller Gin 27-Tonic			16.00

KAFFEE / TEE / MILCHGETRÄNKE

Kaffee Creme, Espresso	4.90
Espresso Macchiato	5.50
Milchkaffee	5.10
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	6.10
Iced Latte	6.10
Zusatz Caramel	1.00
Chociatto (Cappuccino trifft Schoggi)	5.10

Alle Kaffees können auch entkoffeiniert bestellt werden.

Warme Ovo / Schokolade (dampferhitzt)	4.90
Kalte Ovo / Schokolade	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, Früchtetee)	4.90
--	------

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

Kafi fertig	7.00
Kafi Luz	7.00
Sennenkafi (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
Kabier	Stein	Sepp Dähler
Balsamico Dressing	Stein	App. food manufaktur
Brot und Backwaren	Hundwil	Oertle Bäckerei, Hundwil
Brot und Backwaren	Benken SG	Romers Hausbäckerei, Benken
Kaffee	Untervaz	Café don George
Tee und Spirituosen	Appenzell	Appenzeller Alpenbitter AG
Fleischwaren	Hundwil	Säntis Metzgerei
Fleischwaren	St. Gallen	Gastro Blitz
Fleischwaren	Appenzell	Breitenmoser
Gemüse und Früchte	St. Gallen	Erich Berner AG
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

ab 11 Uhr warme Küche

Durchgehend Speisen bis 45 Minuten vor Schliessung.