

SPEISEN

FOOD

Fleischdeklaration Meat Declaration

Rind Beef – CH

Schwein Pork – CH

Geflügel Poultry – CH

Fisch Fish – NL, Atlantik, CH

Vegetarisch Vegetarian 

Vegan Vegan 

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. All prices incl. 8.1% VAT (taxes)

Für detaillierte Informationen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

For detailed information on contained allergens, please contact our service staff.

SUPPEN UND SALATE SOUPS AND SALADS

	CHF
Tagessuppe Soup of the Day	9.50
Grüner Salat Green Salad ♡	10.50
Gemischter Salat Mixed Salad ♡	12.50
Zusätzlich zu unseren Salaten erhältlich Additional to our Salads	
knusprige Pouletstreifen Chrispy Chicken Stripes	10.50
Egliknusperli (CH) Crispy Perch Fillet	13.50
Toggenburgerplättli Plate Toggenburg	klein 29.50
Stockbergspeck, Salsiz, Seluner Birnenmöckli,	gross 49.50
Heublumenkäse dazu hausgemachtes Essiggemüse	
Stockberg Bacon, Salsiz (Air Dried Sausage),	
Seluner Birnenmöckli (Air Dried Sausage of a Deer),	
Hay Flower Cheese with Homemade Pickled Vegetables	

HAUPTGERICHT MAIN DISHES

	CHF
Tagesteller / Je nach Angebot Dish of the Day	Preis gemäss Schiefertafel
Vegihit / Je nach Angebot Vegetarian Hit ♡	Price According to the Blackboard
Pommes frites French Fries ♡+	10.50
Bloderkäse Ravioli Bloder Cheese Ravioli ♡	31.00
mit Rosmarin, Pistazien, Bloderkäse Füllung	
dazu Brunnenkresse und geröstete Nüsse	
Filled with Rosemary, Pistachios, Sour Cheese	
served with Watercress and Roasted Nuts	
Bergschweinkotelett ca. 350 gr. Pork Chop appr. 350 gr.	36.00
mariniert mit hausgemachter Tannenschössli-BBQ-Sauce	
Marinated with Homemade Fir Honey BBQ Sauce	
mit Pommes Frites with French Fries	
Rindsghacket's mit Hörnli	23.00
Minced Beef with Pasta	Kids Menu 14.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	18.50
Chicken Nuggets with French Fries	Kids Menu 14.50

DESSERTS DESSERT

	CHF
Hausgemachte Apfelwähe Homemade Apple Pie	6.50
Schlorzifladen Dried Pear Tarte	7.50
Hausgemachter Schokoladenkuchen Homemade Chocolate Cake mit Sauerrahmglace with Sour Cream Ice Cream	13.50
Hausgemachtes Birchermüesli Typical Swiss Cereal	10.50
Hausgemachte Glacetöpfli Sorbetto Homemade Ice Cream Sorbetto Himbeer (Vegan), Mango (Vegan), Passionsfrucht (Vegan), Mocca, Sauerrahmglace, Schokolade, Chäserrugg Schlorziglace Raspberry (Vegan), Mango (Vegan), Passion Fruit (Vegan), Mocha, Sour Cream, Chocolate, Chäserrugg Schlorzi Ice Cream (Dried Pear Ice Cream)	5.50
Extra Rahm Extra Whipped Cream	1.50

GETRÄNKE
BEVERAGES

	dl	CHF
MINERAL IN FLASCHEN BOTTLED		
Valser, mit / ohne Kohlensäure Valser Water, Still or Sparkling	3.3	5.20
Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella Rot / Blau, El Tony Mate		
Fanta Orange, Möhl Shorley Apple Juice Mixed with Soda Water		
Kinley, Tonic Water	2.0	5.20
MINERAL OFFEN BY THE GLASS		
Coca Cola, Sprite, Fusetea, Valser mit Kohlensäure	3.0	5.00
Möhl Apfeldrink	5.0	6.50
HAHNENWASSER TAB WATER		
	3.0	3.00
	5.0	4.00
SÄFTE JUICES		
Möhl, Saft vom Fass alkoholfrei 0.0 Vol.% without Alcohol	5.0	7.00
Möhl, Saft vom Fass mit Alkohol 4.0 Vol.% with Alcohol	5.0	7.00
Orangensaft Orange Juice	3.0	5.00
BIER OFFEN BEER BY THE GLASS		
Appenzeller Quöllfrisch Lager hell 4.8 Vol.% Pale Lager	3.0	5.20
Appenzeller Quöllfrisch Panaché, Lager hell	3.0	5.20
BIER BEER		
Appenzeller Weizenbier 5.2 Vol.%	5.0	8.00
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei without Alcohol	5.0	8.00
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb 4.8 Vol.% Naturally Cloudy	5.0	7.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei without Alcohol	5.0	7.00
Appenzeller Bschorle alkoholfrei without Alcohol	3.3	5.50
LITER FLASCHEN BOTTLED 1 LITER		
Valser, mit / ohne Kohlensäure Valser Water, Still or Sparkling	1L	10.50

	CHF
MILCHGETRÄNKE MILK DRINKS	
Ovomaltine / Schokolade warm oder kalt Chocolate Warm - Cold	5.00
Ovomaltine / Schokolade Melange Chocolate with Whipped Cream	6.50
Milch warm oder kalt Milk Warm or Cold	4.80
PUNSCH PUNCH	
Orange, Apfel, Rum Orange, Apple, Rum	4.60
KAFFEE (Alle Kaffee's auch Koffeinfrei möglich)	
COFFEE (with or without Caffeine Available)	
Kaffee Creme, Espresso	4.90
Doppelter Espresso Double Espresso	6.50
Cappuccino	5.50
Milchkaffee Coffee with Hot Milk	5.50
Latte Macchiato	6.00
KAFFEE MIT SCHUSS LIQUEUR COFFEE	
Kaffee Fertig / Kaffee Luz Pflümli, Zwetschge, Williams, Kernobst, Kräuter	7.20
Schümli-Pflümli Coffee, Plum Liquor, Whipped Cream	8.50
Lady's Kaffee / Rahmlikör, Kaffee, Schlagrahm,	8.50
Cream Liqueur, Coffee, Whipped Cream	
Jagertee, Glühwein, Holdrio, Tee Rum	7.20
Swiss Kaffee / Kirsch, Kaffee, Schlagrahm Cherry Liquor, Coffee, Whipped Cream	8.50
Kaffee Chäserrugg Eggnog, Coffee, Whipped Cream	9.50

TEE VON SIROCCO

	CHF	
Preis pro Teetasse	5.20	
MOROCCAN MINT		RED KISS
Marokkanischer Bio-Minztee		Bio-Früchtetee
erfrischend - belebend		spritzig - fruchtig
Organic Moroccan Mint Tea		Organic Fruit Tea
Refreshing - Invigorating		Brisk - Fruity
JAPANESE SENCHA		GINGER LEMON DREAM
Japanischer Bio-Grüntee		Bio-Kräutertee mit Zitronengras und Ingwer
erfrischend - intensiv		exotisch - scharf
Organic Japanese Green Tea		Organic Herbal Tea with Lemongras and Ginger
Refreshing - Intensive		Exotic - spicy
PIZ PALÜ		CEYLON SUNRISE
Schweizer Bio-Kräutertee		Bio-English Breakfast
wohltuend - anregend		kräftig - belebend
Organic Swiss Herbal Tea		Organic Black Tea from Sri Lanka
Restorative - Invigorating		strong-flavored - Invigorating
VERBENA		WINTER MOMENTS
Bio-Verveinetee		Bio-Rooibostee mit Gewürzen
zitronig - erfrischend		würzig - fruchtig
Organic Verbena Tea		Organic Rooibos Tea with Spices
Lemony - Refreshing		flavored - Fruity
		BLACK CHAI
		Bio-Schwarztee mit Gewürzen
		würzig - kräftig
		Organic Black Tea and Spices
		strong - flavored

	dl / cl	CHF
APERITIFS		
Strada, Schweizer Schaumwein	1 dl	9.50
Sparkling Swiss Wine	7.5 dl	56.00
Gespitzter Weisswein süss / sauer Wine with Soda Water, Sweet / Sour		11.50
Aperol Spritz		11.50
Aperol Spritz Virgin, alkoholfrei (Lyres Italian Spritz mit Zero'si)		11.50
Hugo (Schweizer Schaumwein mit Holunderblüten-Sirup)		11.50
Pink Virgin Hugo, alkoholfrei (Zero'si mit Holunderblüten-Sirup)		11.50
Martini Bianco	4 cl	9.50
Campari Orange / Soda	4 cl	9.50
Cynar	4 cl	7.50
Sanbitter, alkoholfrei		7.00

SPIRITUOSEN LIQUOR

Tresterbrand Zogg 41 Vol.% Fruit Marc Spirit	2 cl	6.00
Grappa Berta, Tre Soli Tre 43 Vol.%	2 cl	16.00
Grappa Bepi Tosolini 40 Vol.%	2 cl	7.00
Williams oder Kräuter 41 Vol.% Williams Pear or Herb	2 cl	6.00
Kirsch 40 Vol.% Cherry	2 cl	6.00
„Alti Zwetschge“ oder „Alti Birä“ 37.5 Vol.%	2 cl	9.50
Rum 37.5 Vol.%	2 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter 29 Vol.%	4 cl	7.50
Altmaa Bitter 25 Vol.%	4 cl	7.50
Cognac, Remy Martin 40 Vol.%	2 cl	7.00
Rahmlikör 17 Vol.%	2 cl	7.50
Toggenburger Eierlikör 15 Vol.% Toggenburg Eggnog	2 cl	9.50
Bermontis 27 Vol.%	4 cl	9.00

WEIN WINE

OFFEN WEINE WINE BY THE GLASS

WEISSWEIN WHITE WINE

	dl	CHF
Churfirste-Wy, CasaNova	1.0	6.50
Riesling- Silvaner	5.0	27.00
Ein Schluck Glück, Wetli Weine	1.0	6.50
Riesling Sylvaner	5.0	27.00
Epesses AOC, Cave Trois Soleils	1.0	6.50
	5.0	26.00
Wein einfach Fein, von Salis	1.0	8.20
7.5dl Flaschenqualität	5.0	36.00
Blanc de Noir, Schmidheiny	1.0	8.00
7.5dl Flaschenqualität	5.0	38.00

ROSE WEIN ROSE WINE

Côte de Provence, Domaine de Pinchinat	1.0	8.00
7.5dl Flaschenqualität	5.0	36.00

ROTWEIN RED WINE

Ein Schluck Glück, Wetli Weine, Blauburgunder	1.0	6.50
	5.0	27.00
Maiefelder Blauburgunder, Ralf Komminoth	1.0	6.50
	5.0	26.00
Bernecker Selection, Cuvée, Wetli Weine	1.0	8.00
7.5dl Flaschenqualität	5.0	38.00
Traluna, Sangiovese, Villa Trasqua	1.0	8.00
7.5dl Flaschenqualität	5.0	36.00
Rouge G3, Tobias Weingut	5.0	36.00
Pinot Noir, Merlot, Baco Noir		

SCHAUMWEIN SPARKLING WINES

	dl	CHF
LOIRE		
Vouvray pétillant	7.5	59.00
Brut, Domaine Huet, Chenin		
SCHWEIZ		
Strada Schweizer Schaumwein	7.5	56.00
Brut	1.0	9.50
CHAMPAGNE		
Laurent-Perrier La Cuvée	7.5	89.00
Brut Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	3.75	49.00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	7.5	129.00
Brut Pinot Noir		

ROSE WEIN ROSE WINE

PROVENCE	7.5	54.00
Côtes de Provence		
Rosé, Domaine de Pinchinat		
Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet-Sauvignon, Rolle		

WEISSWEIN WHITE WINE

		dl	CHF
ST. GALLEN	Bernecker Chardonnay	7.5	54.00
	Wetli Weine, Chardonnay		
	Blanc de Noir	7.5	56.00
	Schmidheiny, Pinot Noir		
GRAUBÜNDEN	Riesling-Sylvaner,Fläsch	7.5	62.00
	Davaz, Riesling-Sylvaner		
	Pinot Gris	7.5	67.00
	Georg Schlegel		
	Wein einfach Fein	7.5	59.00
	von Salis, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc von Salis		
VAUD	Féchy	7.5	58.00
	Le Brez, Raymond Paccot, Chasselas		
WALLIS	Petit Arvine de Chamoson	7.5	64.00
	Favre, Petit Arvine		
TESSIN	Bianco Rovere	7.5	76.00
	Guido Brivio, Merlot		
BOURGOGNE	Saint-Bris	7.5	59.00
	Moury, Domaine Goisot Sauvignon blanc		
KAMPTAL	Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen	7.5	58.00
	Bründlmayer, Kamptal DAC, Bio		

ROTWEIN RED WINE

		dl	CHF
ST. GALLEN	Bernecker Selection	7.5	59.00
	Wetli Weine Pinot Noir, Gamaret, Blaufränkisch		
GRAUBÜNDEN	Fläscher Pinot Noir Grond	7.5	67.00
	Davaz Pinot Noir		
	Pinot Noir Georg Schlegel Pradafant Barrique	7.5	69.00
TESSIN	Quattromani Brivio, Tomborini, Delea, Gialdi Merlot	7.5	99.00
WALLIS	Syrah „Diego Mathier“ AOC Valais Diego Mathier Syrah	7.5	72.00
VENETO	Ripassa Valpolicella DOC Zenato Corvina, Rondinella	7.5	69.00
MARKEN	Marche rosso „Oppidum“ IGT BIO Ciu Ciu Montepulciano	7.5	64.00
TOSKANA	Sasso Bucato Russo Cabernet Sauvignon, Merlot	7.5	79.00
	Paleo Le Macchiole Cabernet Franc	7.5	139.00

		dl	CHF
PIEMONT	Barolo	7.5	89.00
	Domenico Clerico Nebbiolo		
CASTILLA-LEÓN	Mauro	7.5	89.00
	Bodegas-Mauro Tempranillo, Syrah		
RIBERA DEL DUERO	Aalto	7.5	96.00
	Aalto Bodegas Tempranillo		
CÔTE DU RHÔNE	Châteauneuf du Pape	7.5	82.00
	Clos du Mont- Olivet Grenache, Mourverde, Syrah		
	Séguret Village, AOC	7.5	64.00
	Domaine Jean David Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cunoise		
BOURGOGNE	Pommard, AOC	7.5	84.00
	Les Vaumuriens, Domaine Chantal Lescure Pinot Noir		
BORDEAUX	Côtes de Castillon, AOC	7.5	79.00
	Clos Puy Arnaud Merlot, Cabernet Franc		