

# Alpenhof

Sa-So von 11-14 Uhr

## Brotzeit

Brie-Apfel-Sandwich 10.-

Brie-Apfel-Speck-Sandwich 13.-

Geräuchertes Ei, Randen, Meerrettich auf Knäckebrot 12.-

Geräuchte Forelle, Randen, Meerrettich auf Knäckebrot 18.-

## Mahlzeit

Rüebli-Orangensuppe mit Ingwer 9.-

Kartoffel, Sauerkraut, Appenzeller, Sauerrahm 16.-

Burrata, Berglinsen, Kürbis, Haselnuss 18.-

## Auszeit

Mini-Apfelstrudel, Vanillesauce und Zimtglace 12.-

Mini-Cheesecake, Karamell und Yoghurtglace 13.-

Kuchen 5.-

Nussgipfel 3.50

Fleisch und Gemüse aus der Schweiz. Gerne geben wir Auskunft über Inhaltsstoffe und vegane Alternativen.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Snacks

# Alpenhof

Wir starten mit dem Menü von Do-Sa zwischen 18–19 Uhr, von Sa–So (auf Reservation) zwischen 12–13 Uhr

## Strarter

### Rande, Schwarzwurzel, Joghurt und Meerrettich

Chasselas, La Maison Carrée, Auvernier NE / Apfelsaft gespritzt, Mausacker Steinebrunn TG

## Vorspeise

### Rotkabisuppe, Apfel und Wachholder

Cider Bohnapfel, Mosterei Oswald Ruch, Neukirch TG / Wachholdertonic hausgemacht

## Zwischengang

### Sternanisravioli, Rosenkohl, Orange und Buttermilch

Chardonnay, Gat'Luzi, Fläsch GR / Traubenschorle, Adam+Uva, Buchberg SH

## Hauptgang

### Sellerie, Miso, Haselnuss, Zwiebel mit/ohne Rind

Blauburgunder Barrique, Gat'Luzi, Fläsch GR / Aroniakefir hausgemacht

## Käse

### Käse von Willi Schmid, Rosé, Birnen

Wein einer Nacht, Wein Berneck SG / Holunderkombucha hausgemacht

## Dessert

### Hirse, Schokolade, Sauerrahm und Karamell

Schlüsselbluemli, Brennerei Lipp, Maienfeld GR / Verveine, Teeladen Chur GR

6-Gang 97.– Vegi / 107.– Fleisch; 4-Gang 66.– Vegi / 76.– Fleisch

# Menü

# Alpenhof

## Warm

Espresso	4.–	Verveine Tee	5.–
Kaffee	4.50	Orange Ingwer	5.–
Milchkaffee	5.50	Schwarztee Chai	5.–
Cappuccino	5.50	Korea Mystic Green	5.–
Kafi mit Schuss	7.–	Sticky Rice Oolong	5.–
Punch Apfel oder Zwetschgen-Zimt	5.50	Heisse Ovi/Schoggi	5.50

## Kalt

Wasser 5/10 dl, mit oder ohne Kohlensäure	4.–/7.–	Limo 3 dl, Ingwer oder Wachholder, hausgemacht	5.–
Eistee 3/5 dl, Taura Tee mit Holunderblüten	4.50/6.50	Aroniakefir 3 dl, hausgemacht	5.50
Apfelsaft 3 dl, pur/gespritzt, Mausacker, Steinebrunn TG	4.50	Traubenschorle 3,3 dl, Adam+Uva, Buchberg SH	5.–
Goba 3 dl, Citro oder Grapefruit, Goba, Gontenbad AI	5.–	Holunderkombucha 3 dl, hausgemacht	5.50

## Bier

Qöllfrisch 5 dl, Brauerei Locher, Appenzell AI	6.50	Amber 5 dl, Brauerei Locher, Appenzell AI	6.50
Säntis Kristall Spezial 3 dl, Brauerei Locher, Appenzell AI	4.50	Weizen 5 dl, Brauerei Locher, Appenzell AI	7.–
Naturperle 5 dl, Brauerei Locher, Appenzell AI	7.–	Sonnwendlig 3,3 dl, Brauerei Locher, Appenzell AI	4.50

# Getränke

# Alpenhof

## Apéritif

<b>Verjus Soda</b> 5.– <small>Verjus, Holunderblüten, Soda (ohne Alkohol)</small>	<b>Cider Bohnapfel</b> 7.– <small>2021, Mosterei Oswald Ruch, Neukirch TG</small>
<b>Jsotta Soda/Spritz</b> 7.–/9.– <small>Jsotta, Wlnterthur ZH (mit/ohne Alkohol)</small>	<b>Sambi/Sambi Gin</b> 6.–/14.– <small>Sambi, Capolago TI</small>
<b>Mauler Demi-Sec</b> 8.– <small>Cuvée Cordon brut, 2021, Môtier NE</small>	<b>Manzoni/Manzini Soda</b> 7.– <small>Goba, Gontenbad AI (mit/ohne Alkohol)</small>

## Wein offen

<b>Blauburgunder</b> 6.50/42.– <small>Wein einer Nacht, 2021, Wein Berneck SG</small>	<b>Pinot Noir</b> 6.50/42.– <small>Auslese, 2021, Jürg Obrecht, Jenins GR</small>
<b>Chasselas</b> 6.–/36.– <small>Vin sur Lie, La Maison Carrée, Auvernier NE</small>	<b>Merlot</b> 8.–/58.– <small>2017, Tobias Weingut, Berneck SG</small>
<b>Pinot Gris</b> 7.–/49.– <small>2021, Jürg Obrecht, Jenins GR</small>	<b>Rosé Pinot Noir</b> 7.–/48.– <small>2021, Roman Rutishauser, Thal SG</small>

## Flaschenweine

<b>Chardonnay</b> 58.– <small>2021, Gat'Luzi, Fläsch GR</small>	<b>Ponzichter</b> 42.– <small>2021, Franz Weninger, Burgenland AT</small>
<b>Bianco da Nero</b> 46.– <small>2020, Marcel Zanolari, Poschiavo GR</small>	<b>Blauburgunder</b> 67.– <small>Barrique, 2020, Gat'Luzi, Fläsch GR</small>
<b>Riesling-Silvaner</b> 48.– <small>2021, Gat'Luzi, Fläsch GR</small>	<b>Merlot</b> 58.– <small>2017, Tobias Weingut, Berneck SG</small>

## Rosé

<b>Rozsa Petsovits</b> 44.– <small>2021, Franz Weninger, Burgenland AT</small>
<b>Rosé Pinot Noir</b> 49.– <small>2021, Roman Rutishauser, Thal SG</small>

## Sprudel

<b>Mauler Demi-Sec</b> 46.– <small>Cuvée Cordon brut, 2021, Môtier NE</small>
<b>Cider Bohnapfel</b> 39.– <small>2021, Mosterei Oswald Ruch, Neukirch TG</small>

Apero, Wein, Sprudel...

# Alpenhof

## Bitter und Wehrmut

<b>Jsotta Bitter Rosso</b> 17%, 4cl, Jsotta, Winterthur ZH	6.50	<b>Jsotta Bianco senza</b> 0%, 4cl, Jsotta, Winterthur ZH (ohne Alkohol)	6.–
<b>Jsotta Vermouth</b> 17%, 4cl, Jsotta, Winterthur ZH	7.–	<b>Alpenbitter</b> 29%, 4cl, Appenzeller Alpenbitter, Appenzell AI	7.–

## Brand, Geist und Likör

<b>Grappa</b> 40%, 2cl, Roman Ruthishauser Thal SG	9.–	<b>Kräuter</b> 41%, 2cl, 1986, César Kull, Niederlenz AG	9.–
<b>Zwetschge</b> 41%, 2cl, Lipp Maienfeld GR	7.50	<b>Schlüsselblüemli</b> 25%, 2cl, Lipp Maienfeld GR	8.–
<b>Williams</b> 41%, 2cl, Lipp Maienfeld GR	9.–	<b>Fenchel</b> 41%, 2cl, Lipp Maienfeld GR	8.–
<b>Vielle Prune</b> 40%, 2cl, Säntis Spirits, Appenzell AI	9.–	<b>Absinth</b> 52%, 2cl, Lipp Maienfeld GR	7.50

## Whiskey, Gin und Vodka

<b>Säntis Malt</b> 43%, 4cl, Säntis Spirits, Appenzell AI	8.–	<b>Adler Dry Gin</b> 40%, 4cl, Preussische Spirituosen Manufaktur, Berlin D	8.–
<b>Tschin</b> 40%, 4cl, Käfers Schloss, Elfingen AG	8.–	<b>LDV 1888</b> 40%, 4cl, Z'Graggen, Lauerz	7.–
<b>White Socks</b> 40%, 4cl, Humbel, Stetten AG	8.–	<b>Wadotschka Wodka</b> 40%, 4cl, Humbel, Stetten AG	7.–
<b>Organic Premium Gin</b> 40%, 4cl, Fahrthofer, Öhling AT	8.–		

# Spirituosen