

Alpenhof

Federkohl, Eigelb, Senf

Mozzarella, Haselnuss, Knopfkraut

Popkorn, schwarzer Knoblauch, Kabis

Tofu oder Lamm, Pastinake, Joghurt, Sesam

Quitte, Karamell, Sauerrahm

Käse

4 Gänge CHF 76.–/82.–

5 Gänge CHF 91.–/97.–

plus Käse CHF 14.–

Weinbegleitung CHF 7.50 pro Gang

Begleitung ohne Alkohol CHF 6.00 pro Gang

Wir servieren unser Abendmenü Do–Sa–Abend.

Servicestart zwischen 18–19 Uhr.

Alle Produkte aus der Schweiz.

Gerne geben wir persönlich Auskunft über
Inhaltsstoffe und vegane Alternativen.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Abendmenü

Alpenhof

Do-So von 11-14 Uhr

Brotzeit

Tempeh-Sauerteigbrot mit Zwiebeln 16.-
Leberwurst-Brot mit Sauerkraut 16.-
Frischkäse-Vollkornbrot mit Kresse 12.-
Käseauswahl mit Sauerteigbrot 16.-

Mahlzeit

Tagessuppe 9.-
Saisonsalat 12.-
Geräucherte Linsensuppe mit oder ohne Speck 14.-/16.-
Spaghetti mit Kürbis-Carbonara, Jerseyblue-Baumnuß od. Tomatensauce 25.-
Tofu-Burger mit Ribelmais-Chips 24.-

Festzeitmenü 59.-/65.-

Federkohl, Eigelb, Senf
Tofu oder Lamm, Pastinaken, Joghurt, Sesam
Quitte, Karamell, Sauerrahm

Auszeit

Kuchen 5.-
Nussgipfel 3.50
Sepp's Glace im Becher 5.-

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Alpenhof

Kaffee

Espresso	4.-
Kaffee	4.50
Schale/Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.-
Kafi mit Schuss	7.-
Punch	5.-

Tee

Herbstkräuter	5.-
Orangen Ingwer	5.-
Schwarztee	5.-
Grüntee	5.-
Sticky Rice Oolong	5.-
Gewürztee	5.-

Kalt

Wasser 5/10 dl, mit oder ohne Kohlensäure	4.-/7.-	Cola 3.3 dl, Goba, Gontenbad AI	4.50
Most 3 dl, pur/gespritzt, Mausacker, Steinebrunn TG	5.-	Mate 3 dl, hausgemacht	5.-
Oh my Grape 3 dl, Juliane Eller, Rheinhessen DE	5.50	Traubenschorle 3.3 dl, Adam+Uva, Buchberg SH	5.-
Citro 3.3 dl, Goba, Gontenbad AI	4.50	Tonic Water 2 dl, Gents, Zürich ZH	5.-

Hausgemacht

Eistee 3/5 dl, hausgemacht	4.50/6.50	Traube Korriander 3 dl, hausgemacht	5.50
Ingwerlimo 3 dl, hausgemacht	5.-	Verus-Minz-Soda 3 dl, hausgemacht	5.-
Kombucha 3 dl, hausgemacht	5.50	Früchteshrub 3 dl, hausgemacht	4.50

Getränke

Alpenhof

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.–
Naturtrüb 3 dl, Brauerei Locher, Appenzell AI	4.50	Sonnwendlig 3.3 dl, Brauerei Locher, Appenzell AI	4.50
Panaché 3 dl, Brauerei Locher, Appenzell AI	5.00	Spezial Tippy Cat 3 dl, Tippy Cat, Speicher AR	7.50

Offenwein Weiss

Offenwein Rot

Blauburgunder 2021, Wein einer Nacht, Wein Berneck SG	6.50	Pinot Noir 2021, Auslese, Jürg Obrecht, Jenins GR	6.50
Féchy 2021, Domaine La Colombe, La Côte AOC	6.50	Merlot 2017, Tobias Weingut, Berneck SG	8.–
Juwel Weissburgunder 2019, Eliane Eller, Reinhessen DE	7.–	Querschnitt rot 2020, Kolfok, Burgenland AT	7.–
Riesling-Sylvaner 2021, Gat'Luzi, Fläsch GR	7.–	Juwel Spätburgunder 2019, Eliane Eller, Reinhessen DE	8.–

Offen Spezial

Offen Sprudel

Sauser 2023, Scherrer + Bühler, Meggen LU	5.50	De Facto 2022, Domaine La Colombe, La Côte AOC	8.–
Rauch Hibiskus Spritz hausgemacht	7.–	Cider 2021, Mosterei Oswald Ruch, Neukirch TG	7.–

Apéritif

Verjus Minz Soda hausgemacht	5.–	Sambi Gin Sambi, Capolago TI	6.–/14.–
Jsotta Soda/Spritz Jsotta, Winterthur ZH (mit/ohne Alkohol)	7.–/9.–	Manzoni/Manzini Soda Goba, Gontenbad AI (mit/ohne Alkohol)	7.–
Traube Korriander hausgemacht	5.50	Wachholder Tonic hausgemacht	6.–

Bier, Wein + Apéro