

ZMORGE

Von 9–11 Uhr

Gross

Brot, Zopf, Gipfeli
Butter, Konfiture, Honig*
Müesli mit Früchten
Käse und Pantli
Ei weich/hart gekocht
Fruchtsaft
Warmgetränk
36 CHF (v+)

Klein

Brot, Zopf, Gipfeli
Butter, Konfiture, Honig*
Müesli mit Früchten
Fruchtsaft
Warmgetränk
22 CHF (v+)

ZMITTAG

Von 11–14 Uhr

Saisonsalat

mit Kernen und Hausdressing
9 / 12 CHF (v+)

Tagessuppe

saisonal nach Angebot
10 / 14 CHF (v+)

Geräuchte Forelle

Rank's Räucherfisch mit Meerrettich-
Sauerrahm, Pesto und Apfelrelish
19.50 CHF

Kichererbsenfalafel

mit Ofengemüse und Fenchelgrün-Aioli
28 CHF (v+)

Gnocchi Sardi

mit Zitronen-Rahmsauce,
Knackerbsen und Minze
30 CHF (v+)

Lammhackbraten

mit Stampf und Saisongemüse
34 CHF

Käsehörnli

mit oder ohne Appenzeller Lammpantli
25 / 22 CHF

Käseplättli

mit eingelegtem Gemüse und Brot
16.50 CHF

Appenzeller

Lammpantli

mit eingelegtem Gemüse und Brot
14.50 CH

DESSERT

Honig*-Parfait

mit Mohncrumble und Joghurt
13.50 CHF

Schokoküchlein

mit Erdbeerglacé
12 CHF

Sorbets und Glacés

hausgemacht, nach Angebot, pro Kugel
5 CHF (v+)
+ Rahm 1.50 CHF

Kuchen

hausgemacht, nach Angebot
6 CHF
+ Rahm 1.50 CHF

Baumnußgipfel

4 CHF

* Slow Food Presidi-Produkt
v+ vegan / vegan möglich

Über Zutaten, die Allergien auslösen, informieren wir mündlich auf Nachfrage.

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. in CHF

Brot

Bäckerei Bischofberger, Oberegg AI
Kast Bio Bäckerei, Reute AR

Fleisch und Fisch

Eichberg, Seengen AG
Josette Egli und Ruedi Graf, Heiden AR
Silvan Graf, Heiden AR
Dexter Homebeef, Lutzenberg AR
Delikatessen-Fleisch, Heiden AR
Rank's Räucherfisch, Oberegg AR

Eier und Käse

Sonderegger-Durrer, Oberegg AI
Käserei Stofel, Unterwasser SG
Käserei Tobler, Schachen AR
Willi Schmid, Lichtensteig SG

Gemüse

Sandra Hafner, Heiden AR
Seebeli Biohof, Wienacht-Tobel AR

TAGESKARTE

ABENDKARTE

GETRÄNKE KALT + WARM

APERITIVO, OFFENWEIN UND BIER

VINO VINO VINO

UNSER ABENDMENÜ

4-Gang-Menü vegi oder mit Fleisch, vegan nur auf Vorbestellung
85 CHF

Süss-saurer Gemüsesalat, Ricotta und Radieschensamen

Buchweizentaler mit Salbei, Lauch und Sbrinz

Rindshuft mit Brokkoli und Schafgarben-Béarnaise

ODER

Kohlrabi mit Tofu, Brokkoli und Schafgarben-Béarnaise

Aprikosenglacé mit Traubenkirschenblüten

Zitronenmeringue und Ysop

Unsere Lieblingskäse

Ostschweizer Käsevariationen
plus 16 CHF

ODER

À LA CARTE

VORSPEISEN

Brennnessel-Vichyssoise

mit Buttermilch und Nussgranola
13.50 CHF

Saisonssalat

mit Appenzeller Ziegenfrischkäse,
Emmer, Gurke und Kohlrabi
14.50 CHF (v+)

Geräuchte Forelle

Rank's Räucherfisch mit Meerrettich-
Sauerrahm, Pesto und Apfelrelish
19.50 CHF

HAUPTGANG

Kichererbsenfalafel

mit Ofengemüse und Fenchelgrün-Aioli
28 CHF (v+)

Gnocchi Sardi

mit Zitronen-Rahmsauce,
Knackerbsen und Minze
30 CHF (v+)

Lammhackbraten

mit Stampf und Saison Gemüse
34 CHF

DESSERT

Honig*Parfait

mit Joghurt und Mohn crumble
13.50 CHF

Schokoküchlein

mit Erdbeerglacé
12 CHF

Unsere Lieblingskäse

Ostschweizer Käsevariationen
16 CHF

* Slow Food Presidi-Produkt
v+ vegan / vegan möglich

Über Zutaten, die Allergien auslösen,
informieren wir mündlich auf Nachfrage.

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. in CHF

Brot

Bäckerei Bischofberger, Obereggen AI
Kast Bio Bäckerei, Reute AR

Fleisch und Fisch

Eichberg, Seengen AG
Josette Egli und Ruedi Graf, Heiden AR
Silvan Graf, Heiden AR
Dexter Homebeef, Lutzenberg AR
Delikatessen-Fleisch, Heiden AR
Rank's Räucherfisch, Obereggen AR

Eier und Käse

Sonderegger-Durrer, Obereggen AI
Käserei Stofel, Unterwasser SG
Käserei Tobler, Schachen AR
Willi Schmid, Lichtensteig SG

Gemüse

Sandra Hafner, Heiden AR
Seebeli Biohof, Wienacht-Tobel AR

ABENDKARTE

GETRÄNKE KALT + WARM

APERITIVO, OFFENWEIN UND BIER

VINO VINO VINO

KALTE GETRÄNKE

Mineral

mit oder ohne Kohlensäure
3.50 CHF, 3 dl
4.50 CHF, 5 dl
7 CHF, 1 l

Kräuter-Eistee

mit Toura-Minze und Holunderblüten (bio)
5.50 CHF, 3 dl
7 CHF, 5 dl

Früchte-Eistee

mit Früchtetee und Orange (bio)
5.50 CHF, 3 dl
7 CHF, 5 dl

Ingwerlimo

mit Zitrone (bio)
5.50 CHF, 3 dl
7 CHF, 5 dl

Shrub

mit Erdbeeren und Holunderblüten
5.50 CHF, 3 dl
7 CHF, 5 dl

Cola

Goba Cola mit oder ohne Zucker
4.50 CHF, 33 cl

Rivella rot

4.50 CHF, 33 cl

Möhl

mit oder ohne Alkohol
6.50 CHF, 5 dl

KAFFEE

Rösterei Maillardos, Rheineck SG, bio

Espresso

4 CHF

Espresso Macchiato

4.50 CHF

Espresso

Tonic

8.50 CHF

Doppio

5.50 CHF

Kaffee

4.50 CHF

Milchkaffee

5.50 CHF

Cappuccino

5.50 CHF

Flat White

6.50 CHF

Ice-Kaffee

6.50 CHF

WARM

Ovo od. Schoggi

mit Kuh- oder Hafermilch (bio)
5.50 CHF

Punsch

mit Zwetschge, Zimt und Apfel (bio)
5.50 CHF ohne Alkohol
8.50 CHF mit Schnaps

Kafi fertig

mit Träsch, Pflümli oder Zwetschgen
7.50 CHF

TEE

Teeladen Chur GR, bio
6 CHF, 4 dl

Früchtetee

Waldkobold oder Winterzauber

Kräutertee

Verveine, Minze oder Anis-Fenchel-Kamille

Gewürztee

Chai oder Ingwer-Zitrone

Grüntee

Jasminblüten oder Sencha

Schwarztee

Assam, Earl Grey oder Darjeeling

Rooibos

Pflaume-Zimt oder Orange

Oolong

Sticky Rice oder Lapsang-Rauchtee

Pu Erh

China Pu Erh

GETRÄNKE KALT + WARM

APERITIVO, OFFENWEIN UND BIER

VINO VINO VINO

APERITIVO

Ingwer Spritz

Ingwersirup mit Schaumwein
12 CHF

Rosmarin Spritz

Rosmarinsirup mit Schaumwein
12 CHF

Erdbeer-Shrub Spritz

Shrub mit Schaumwein
12 CHF

Negroni

Vermouth, Bitter, Tschin und Schaumwein
14 CHF

Tschin Tonic

Käsers Tschin mit Gents Tonic
14 CHF

Veneziano Spritz

mit Schaumwein und Mineral (bio)
12 CHF

Manzini Spritz

Kräuterlikör mit Schaumwein
12 CHF

Pastis

Anisé aus der Schweiz (bio)
9 CHF

BIER

Brauerei Locher, Appenzell AI

Säntis Kristall

5 CHF, 33 cl

Quöllfrisch

6.50 CHF, 5 dl

Leermond

alkoholfrei
5 CHF, 33 cl

Tipsy Cat, Speicher AR

IPA Felix

7.50 CHF, 33 cl

Altbier Rusty

7.50 CHF, 33 cl

OHNE ALKOHOL

Traubenkirschen ohne

Traubenkirschenblüten mit Schaumwein
12 CHF

Ingwer ohne

Ingwersirup mit Schaumwein
12 CHF

Rosmarin ohne

Rosmarinsirup mit Schaumwein
12 CHF

Erbeer-Shrub ohne

Shrub mit Schaumwein
12 CHF

Chatzeseicherli

Americano-Traubensaft aus dem Tessin (bio)
7.50 CHF, 1 dl

Quitte

Quittensaft aus dem Thurgau (bio)
7.50 CHF, 1 dl

Bärenmost

Roter Apfelsaft aus dem Thurgau (bio)
7.50 CHF, 1 dl

Manzoni Spritz

Kräuterlikör mit Schaumwein
12 CHF

Noè

Chinotto oder Tonic
5.50 CHF

SNACKS

Maischips

mit Dip
8 CHF

Fake Oliven

aus Kornellkirschen
(v+) 5 CHF

OFFENWEIN

1 dl



Weissburgunder

2022, Weissburgunder (bio)
Gat'Luzi, Heinz Kunz, Fläsch/GR
8 CHF



Bianco da Nero

2024, Pinot Noir (Demeter)
Marcel Zanollari, Poschiavo GR
8 CHF



Rosé des Copains

2022, Gamay, Pinot Noir (bio)
Marie-Thérèse Chappaz, Fully VS
10 CHF



Dôle de la Liaudisaz

2024, Pinot Noir, Gamay (bio)
Marie-Thérèse Chappaz, Fully VS
9 CHF



Vigoria Merlot

2024, Merlot
Anna Barbara v. d. Crone, Barbengo TI
9 CHF



De Facto

2023, Chasselas (bio)
Laura Paccot, Féchy VD
10 CHF



Cidre

2022, Bohnapfel, Berner Rose... (bio)
Oswald + Ruch, Neunkirch SH
8 CHF



.....
~~~~~  
Slow Wine  
Vin Naturel / Vin Vivant

APERITIVO, OFFENWEIN UND BIER

VINO VINO VINO

## CHLAPF

Philipp Grob, St. Gallen SG, bio

 Müller Thurgau  
2023, Müller Thurgau  
65 CHF, 75 cl

 Sauvignon Blanc  
2023, Sauvignon Blanc  
65 CHF, 75 cl

 Buechberg Thal  
2022, Pinot Noir  
75 CHF, 75 cl

 Pet Nat  
2023, Müller-Thurgau, Pinot Noir  
65 CHF, 75 cl

## PACCOT DOMAINE LA CALOMBE

Laura Paccot, Féchy VD, bio

 Féchy Marchandes  
2021, Chasselas  
70 CHF, 75 cl


 La Calombe Noir  
2022, Pinot Noir  
86 CHF, 75 cl

 De Facto  
2023, Chasselas  
62 CHF, 75 cl

## KOPP V.D. CRONE VISINI

Anna Barbara von der Crone, Barbengo TI

 Meridio  
2023, Merlot, Chardonnay  
75 CHF, 75 cl


 Gota  
2023, Merlot  
82 CHF, 75 cl


 Sparkling Rosé  
2024, Kreuzung Valentin Blattner  
75 CHF, 75 cl

 Sparkling Rosso  
2022, Kreuzung Valentin Blattner  
75 CHF, 75 cl

## GAT'LUZI


Heinz Kunz, Fläsch GR, bio

 Weissburgunder  
2022, Weissburgunder  
75 CHF, 75 cl

 Chardonnay  
2022, Chardonnay  
80 CHF, 75 cl

 Riesling Silvaner  
2024, Riesling Silvaner  
55 CHF, 75 cl

 Rosé  
2022, Blauburgunder  
42 CHF, 50 cl

 Blauburgunder  
2021, Pinot Noir  
75 CHF, 75 cl

 Scholle  
2022, Cabernet, Merlot, Pinot  
75 CHF, 75 cl

## SITENRAIN

Nora Breitschmid, Meggen LU, bio


 Solaris  
2024, Solaris  
75 CHF, 75 cl

 Schiller  
2024, Muscat, Cabernet Jura  
63 CHF, 75 cl

 Maréchal Foch Divico  
2023, Maréchal Foch, Divico  
82 CHF, 75 cl

## WETLI

Familie Wetli, Berneck SG

 Donauriesling  
2023, Donauriesling  
45 CHF, 75 cl

 Zweigelt  
2022, Zweigelt  
45 CHF, 75 cl

 Weid Barrique  
2018, Pinot Noir  
82 CHF, 75 cl

## ZANOLARI

Marcel Zanolari, Poschiavo GR, Demeter

 Bianco da Nero  
2024, Pinot Noir  
46 CHF, 75 cl

 Nebbiolo Le Anfore  
2022, Nebbiolo  
72 CHF, 75 cl

 Sforzato  
2017, Nebbiolo  
62 CHF, 75 cl

## ZÜND

Karl Zünd, Altstätten SG, bio

 Muscaris  
2024, Muscaris  
44 CHF, 75 cl

 Cuvée Rouge  
2023, Pinot, Cabernet, Marchal  
70 CHF, 75 cl

 Schaumwein Brut  
2023, Pinot Noir, Müller-Thurgau  
75 CHF, 75 cl



Slow Wine  
Vin Naturel / Vin Vivant