MENU DU SOIR

ab 18 Uhr

Abends servieren wir ein täglich wechselndes
Mehrgangmenü – ausgehend vom saisonalen Angebot
unserer regionalen Produzent:innen.
Lasst euch vom Menü überraschen.

Bestelltkann man einzelne Speisen oder ein Mehrgangmenü.
Vegetarisch oder mit Fleisch

Gerne bereiten wir das Menü auf Vorbestellung vegan vor.
Wir bitten unsere Gäste, uns zwingend zu berücksichtigende
Allergien oder Essgewohnheiten zu melden.

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 AI

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

Menü 4 Gang 85 CHF
Menü 3 Gang 66 CHF
+ Käse 16 CHF

ABENDKARTE

TAGESKARTE

GETRÄNKE KALT + WARM

APERITIVO, OFFENWEIN UND BIER

VINO VINO VINO

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+)

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 AI

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

ZMITTAG
Von 11–14 Uhr

Blattsalat
mit Apfel, Fenchel und Kernen
12 CHF (v+)

Tagessuppe
nach Angebot
10 CHF (v+)

Käse-Spätzli
mit Röstzwiebeln und Quittenmus
22 CHF

Rindsgulasch
mit Spätzli und Peperoni
28 CHF

Arancini
mit Tomatensalsa und Grillgemüse
18 CHF (v+)

Käseplättli
mit eingelegtem Gemüse und Brot
16.50 CHF

Appenzeller Lammpantli
mit eingelegtem Gemüse und Brot
14.50 CH

DESSERT

Warmes Schokoküchlein
mit Aprikosenglacé
12 CHF

Hausgemachte Sorbets und Glacés
nach Angebot, pro Kugel
5 CHF (v+)
+ Rahm 1.50 CHF

Hausgemachter Kuchen
nach Angebot
6 CHF
+ Rahm 1.50 CHF

Baumnussgipfel
4 CHF

TAGESKARTE

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

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

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

Sauerkirschenlimo
mit Mädesüss (bio)
5.50 CHF, 3 dl
7 CHF, 5 dl

Apfelsaft
pur oder gespritzt (bio)
5.50 CHF, 3 dl
7 CHF, 5 dl

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

Doppio
5.50 CHF

Kaffee
4.50 CHF

Milchkaffee
5.50 CHF

Cappuccino
5.50 CHF

Flat White
6.50 CHF

Kafi fertig
mit Träsch, Pflümli oder Zwetschgen
7.50 CHF

TEE
Teeladen Chur GR, bio
6 CHF, 4 dl

Früchtetee
Waldkobold oder Winterzauber

Kräutertee
Bergkräuter, Minze oder 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

Rosmarin Spritz
Rosmarinsirup mit Schaumwein
12 CHF

Ingwer Spritz
Ingwersirup mit Schaumwein
12 CHF

Swiss Negroni
Vermouth, Bitter, Tschin und Schaumwein
14 CHF

Tschin Tonic
Käsers Tschin mit Gents Tonic
14 CHF

Sennar-Cola
Bitter-Kräutergeist aus Appenzell
10 CHF

Apéritivo Spritz
Regionale Alternative zum Apérol
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

Rosmarin ohne
Rosmarinsirup mit Schaumwein
12 CHF

Ingwer ohne
Ingwersirup mit Schaumwein
12 CHF

Fake Amaretto
Traubenkirschenblüte mit Tonic
8 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

Rhiitaler Ribelmaischips
mit hausgemachtem Dip
8 CHF

OFFENWEIN
1 dl

Meridio
2023, Merlot, Chardonnay
Kopp v.d. Crone Visini, Barbengo TI
8.50 CHF

La Calombe
2024, Féchy (bio)
Laura Paccot, Féchy VD
8 CHF

Pinot Rosé
2025, Pinot Noir (bio)
Laura Paccot, Féchy VD
9 CHF

Dôle la Liaudisaz
2024, Pinot Noir, Gamay (bio)
Marie-Thérèse Chappaz, Fully VS
10 CHF

Vigoria Merlot
2024, Merlot
Kopp v.d. Crone Visini, Barbengo TI
9 CHF

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

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

APERITIVO, OFFENWEIN UND BIER

VINO VINO VINO
~~~

PACCOT DOMAINE LA CALOMBE
Laura Paccot, Féchy VD, bio

Féchy Marchandes
2021, Chasselas
70 CHF, 75 cl

Pinot Rosé
2025, Pinot Noir
59 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, Cabarnet 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 di Valtellina
2017, Nebbiolo
62 CHF, 75 cl

ZÜND
Karl Zünd, Altstätten SG, bio

Muscaris
2024, Muscaris
44 CHF, 75 cl

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

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

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

VINO VINO VINO
~~~