



ZUM BESONDEREN ANLASS!		2 dl	5 dl	7,5 dl
Champagner	<b>Duval-Leroy</b> brut	20.—	36.—	65.—
Prosecco	<b>Prosecco „il Concerto“</b>			42.—
APERITIFS		% Vol.	Glas	4 cl
Klassiker	<b>Prosecco / Prosecco</b> mit Holundersirup		8.—	
	<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	29 %		7.20
	<b>Martini</b> weiss oder rot	15 %		7.20
	<b>Campari</b>	23 %		7.20
	<b>Campari Orange</b>	23 %		8.—
	<b>Cynar</b>	16 %		7.20
	<b>Cynar Orange</b>	16 %		8.—
	<b>Gin Tonic</b>	38 %		8.—
	<b>Gin Orange</b>	38 %		8.80
	<b>Sherry</b> «Tio Pepe» trocken	15 %		7.20
	<b>Pernod</b>	40 %		7.20
	<b>Portwein</b> «Osborne 10 years old»	20 %		7.20
Alkoholfrei	<b>Sanbitter</b>		6.—	
	<b>Chi - Cüpli</b> erfrischendes Bio - Gärgetränk aus Früchten		6.—	
Longdrinks	<b>Whisky-Cola, Cuba Libre, Bloody Mary</b>			10.—
APPENZELLER BIERE		Vol.	3 dl	5 dl
Offenausschank	<b>Stange / Stange-Panache</b> süss oder sauer	4,8 %	4.70	
Flaschenbier	<b>Lager hell / Lager dunkel</b>	4,8 %		6.—
	<b>Quöllfrisch</b> Bügelflasche / <b>Weizenbier</b> Bügelflasche	5,2 %		6.40
Alkoholfrei	<b>Sonnwendlig / Bschorle</b> Malz, Birnen- und Äpfelsaft			6.—
FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE		2 dl		
Frisch gepresst	<b>Orangensaft / Rüebli</b> sft oder gemischt			7.50
Pasteurisiert	<b>Pfirsichsaft / Birnensaft / Tomatensaft / Fruchtcocktail</b>			5.80
	<b>Traubensaft</b> rot			5.30
TEESORTEN UND PUNSCH		Glas	Kännchen	
Schwarztee	<b>Schwarztee «Early Morning»</b> nature	4.30	8.60	
	<b>Schwarztee «Early Morning»</b> crème / citron	4.50	9.—	
Frucht- und Kräutertee	<b>Grüntee «Sencha Exotic»</b>	4.80	9.60	
	<b>Pfefferminz / Hagebutten / Verveine / Kamillen / Lindenblüten / Früchte</b>	4.30	8.60	
Teemischungen	<b>Wellnesstee</b> Früchtetee, Grüntee, Rooibostee, Steviakraut	4.80	9.60	
	<b>Kaminfeuertee</b> Orangen, Hagebutten, Karkade, Zimt, Mandeln	4.80	9.60	
	<b>Rooibostee</b> von verschiedenen Rotbüschen aus Südafrika	4.80	9.60	
Spezialitäten	<b>Hagebuttentee</b> mit Rotwein oder Orangensaft	5.50		
	<b>Schwarztee mit Rum</b> «Coruba»	7.—		
Punsch mit Alkohol	<b>Jagertee</b>	5.60		
Punsch ohne Alkohol	<b>Apfelpunsch / Orangenpunsch / Rumpunsch</b>	4.50		



CAFE	Tasse/Glas	Kännchen
<b>Café crème / Milchkaffee / Espresso crème</b>	4.50	8.40
<b>Café Hag / Getreidekaffee</b>	4.50	8.40
<b>Café nature / Espresso nature</b>	4.30	8.—
<b>Macchiato espresso</b>	4.50	
<b>Doppel-Espresso</b>	5.50	
<b>Café mélange</b>	5.50	9.60
<b>Cappuccino</b>	4.90	
<b>Latte Macchiato</b>	5.20	
<b>Latte Macchiato mit Aroma</b> Caramel, Haselnuss, Schokolade, Vanille	6.20	

CAFE SPEZIALITÄTEN	Tasse/Glas
<b>Hauskaffee</b> mit Appenzeller Rahmlikör und einem Ghiottini	8.40
<b>Kafi Bibeflade</b> mit Appenzeller Alpenbitter und einem Biberli	8.40
<b>Café Amaretto</b> mit Amaretto di Saronno	8.40
<b>Irish Coffee</b> mit Irish Whiskey, Tullamore	9.20
<b>Café Coretto</b> mit Grappa di Brunello	8.20
<b>Café fertig / Café Luz</b> mit Trester, Zwetschgen oder Chrüter	6.50
<b>Cappuccino Raffaello</b> mit einem original Raffaello-Kugel	5.40
<b>Café crème Rocher</b> mit einem feinen Ferrero Rocher	5.—
<b>Moccachino</b> Heisse Schokolade mit einem Espresso	5.20
<b>Café Latte Freddo</b> Eisgekühlte Kaffee mit einem Schuss Milch, leicht gesüsst	5.20

MILCHGETRÄNKE	Tasse	Kännchen
<b>Schokolade / Ovomaltine</b> heiss oder kalt	4.60	9.—
<b>Schokolade mélange / Ovomaltine mélange</b>	5.60	10.20
<b>Schoggi-Schümli</b> mit Rum «Coruba»	8.—	
<b>Chai Latte</b> Indisches Gewürzgetränk	5.20	

DER TAG BEGINNT MIT EINEM GUTEN FRÜHSTÜCK!		
den ganzen Tag	<b>Business Frühstück</b> 1 Tasse Kaffee, Schokolade oder Tee, 1 Gipfel, Spezialbrot, Butter, Konfitüre	11.50
	<b>Geniesser Frühstück</b> 1 Portion Kaffee, Schokolade oder Tee, 1 Orangensaft, Appenzeller-Käse und Schinken, verschiedene Brote, Butter, Konfitüre	20.50
zur Ergänzung	<b>Birchermüesli</b> nach auserlesenem Rezept mit Rahm garniert	10.—
	<b>Rührei</b> oder <b>2 Spiegeleier</b>	7.20
	<b>Gekochtes Ei</b> (3 oder 5 Minuten)	4.20
	<b>Cüpli Prosecco</b> zur Feier des Tages!	8.—
täglich bis 10.00 Uhr	<b>Schlemmer Frühstück – à discrétion</b> Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet	26.—



MINERALWASSER		2 dl	3 dl	5 dl
Nature	<b>Appenzeller Mineral</b> leise oder still		4.90	6.50
Gesüsst	<b>Flauder, Citro, Orange, Rivella</b> rot/grün/blau, <b>Coca-Cola, Coca-Cola light/zero, Süssmost, Shorley</b>		4.90	
Schweppes	<b>Tonic Wasser, Bitter Lemon</b>	4.90		
Obstsaft vergoren	<b>Apfelwein</b> mit Alkohol <b>Saft vom Fass</b> alkoholfrei, Bügelflasche		4.90	6.—
Hausgemacht	<b>Eistee</b> mit frischem Zitronen- und Orangensaft		4.80	7.50
Für Kinder	<b>Himbeersirup</b>	1.—	1.50	
Quellwasser	<b>Das Quellwasser</b> ist bei uns kostenlos, für die Dienstleistung erlauben wir uns, jedoch einen Betrag in Rechnung zu stellen.		2.50	4.— 1 Lt 7.—
SPIRITUOSEN		% Vol.	2 cl	4 cl
Schweiz	<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	29 %	3.—	6.—
	<b>Appenzeller Kräuter</b>	41 %	3.20	6.40
	<b>Appenzeller Kernobst</b> Edelbrand	40 %	3.20	6.40
	<b>Fricktaler Zwetschgen / Pflümli</b> „Häselibrand“	41 %	3.40	6.80
	<b>Fricktaler Kirsch</b> „Häselibrand“, 2 Jahre gelagert	41 %	4.—	8.—
	<b>Fricktaler Williams</b> „Häselibrand“	41 %	4.—	8.—
Frankreich	<b>Vieille Prune</b> Morin Père & Fils, V.S.O.P.	41 %	4.—	8.—
	<b>Calvados</b> Morin Père & Fils, A.O.C.	40 %	5.—	10.—
Italien	<b>Grappa di Brunello</b> Il Poggione Montalcino	45 %	6.—	12.—
	<b>Grappa di Brunello Riserva</b> Il Poggione Montalcino 5 Jahren. gelagert im Eichenfass	43 %	7.50	15.—
RUM UND COGNAC		% Vol.	2 cl	4 cl
Guatemala	<b>Ron Zacapa Centenario</b> Solera, 23 Jahre im Eichenfass	40 %	6.—	12.—
	<b>Ron Zacapa Centenario XO</b> 25 Jahren in franz. Eichenfass	40 %	9.—	18.—
Frankreich	<b>Courvoisier V.S.O.P.</b>	40 %	8.—	16.—
	<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	40 %	6.—	12.—
WHISKY		% Vol.	4 cl	
Schweiz	<b>Säntis Single Malt „Himmelfahrt“</b> würzig	43 %	10.50	
	<b>Säntis Single Malt „Dreifaltigkeit“</b> rauchig und fruchtig	52 %	10.50	
Irland	<b>Tullamore Dew</b> dreifach destilliert	40 %	8.50	
Schottland	<b>Macallan</b> Scotch 12 years, single malt	40 %	10.50	
	<b>Laphroaig</b> Scotch, 10 years, single islay malt	40 %	10.50	
	<b>Ballantines</b>	40 %	8.50	
LIQUEUR		% Vol.	2 cl	4 cl
Schweiz	<b>Appenzeller Rahmlikör</b>	18 %	3.30	6.60
	<b>Appenzeller Säntis Malt Cream</b>	18 %	3.50	7.—
Irland	<b>Bailey's Original</b>	17 %	3.80	7.60
Frankreich	<b>Cointreau / Grand Marnier</b>	40 %	6.—	12.—
Italien	<b>Amaretto di Saronno</b>	28 %	3.30	6.60




---

## WEISSWEIN

---

<b>5 dl Flaschen</b>		1 dl	5 dl
Ostschweiz	<b>Müller-Thurgau</b> (Riesling x Silvaner)	5.—	22.50
	<b>Gespitzter Weisswein</b> (Riesling x Silvaner) süss oder sauer	z dl 7.20	
Waadt	<b>Féchy</b> La Côte	5.20	23.—
	<b>Epesses</b> Lavaux	5.50	26.50
Italien	<b>Pinot Grigio DOC</b> Friaul	5.20	23.—
<b>7,5 dl Flaschen</b>		1 dl	7,5 dl
Appenzell	<b>Innerrhoderwy</b> Riesling x Silvaner	7.20	43.—
	<b>Landsgmendwy</b> Riesling x Silvaner	7.20	43.—
Waadt	<b>St. Saphorin</b> Le Fossoir, Lavaux	7.30	44.—
	<b>Dézaley</b> L'Arbalette, Lavaux		46.—
	<b>Aigle</b> Les Cigales, Chablais		43.—
Waadt / Roséwein	<b>Gamay romand rosé</b>	5.20	23.—

---

## ROTWEIN

---

<b>5 dl Flaschen</b>		1 dl	5 dl
St. Galler Rheintal	<b>Bernecker Trachtewy</b> Blauburgunder	5.60	24.—
Thurgau	<b>Ottenberger</b> Pinot Noir	5.40	23.50
Wallis	<b>Dôle</b> Solaire	5.40	23.50
Australien	<b>Cabernet Merlot 4U</b>		23.—
Italien	<b>Amarone della Valpolicella DOC</b>	7.30	32.50
	<b>Chianti</b> Fagiano, Toscana	5.40	23.50
	<b>Gespitzter Rotwein</b> (Chianti) süss oder sauer	z dl 7.20	
<b>7,5 dl Flaschen</b>			7,5 dl
Appenzell	<b>Bärenmandli</b> Buchberger Blauburgunder	7.40	44.50
	<b>Wienachtswy</b> Appenzeller Blauburgunder		44.50
Bündner Herrschaft	<b>Zizerser</b> Blauburgunder Spätlese	7.40	44.50
Wallis	<b>Syrah</b> Barrique du Valais AOC	8.20	49.—
Italien	<b>Gergenti della Sizilia</b> Nero d' Avola & Sangiovese	7.—	42.—
Spanien	<b>Ribera del Duero «Vallebueno»</b> Crianza, Tempranillo	7.60	46.—
Österreich	<b>Zweigelt «Rubin»</b> Carnuntum, Zweigelt	6.90	41.50

---

## ZU EINEM FEINEN GLAS WEIN EMPFEHLEN WIR...

---

<b>Hausgemachtes Knoblauchbrot</b>	Stück	5.—
<b>Lachs- oder Mostbröcklicanapées</b> oder gemischt	Portion	6.80