

APERITIFS

			Cüpli
Prosecco	Prosecco		8.—
Flauder-Cüpli	Prosecco mit Flauder		7.50
		% Vol.	4 cl
Klassiker	Appenzeller Alpenbitter	29 %	7.20
	Martini , weiss oder rot	18 %	7.20
	Campari	23 %	7.20
	Cynar	16 %	7.20
	Fernet-Branca	40 %	7.20
	Pernod, Pastis	40/45 %	7.20
	Sherry «Tio Pepe», trocken	15.5 %	7.20
	Portwein «Magill»	17 %	7.20
	Campari Orange	23 %	8.—
	Gin Tonic / Gin Orange	37.5 %	8.70
alkoholfrei	Sanbitter		6.—

FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE

		2 dl
Frisch gepresst	Orangensaft, Grapefruitsaft, Rüebli-saft	7.50
Pasteurisiert	Pfirsichsaft, Ananassaft, Fruchtcocktail	5.80
	Tomatensaft	5.80
	Traubensaft , rot	5.30

ZUM BESONDEREN ANLASS!

		1/4	1/2	1/1
Champagner	Duval-Leroy , brut	20.—	36.—	65.—
Prosecco	Prosecco			42.—

TEE UND PUNSCH

		Glas	Kännchen
Schwarztee	Schwarztee nature «Royal blend»	4.20	8.40
	Schwarztee crème / citron	4.40	8.80
	Schwarztee mit Rum «Coruba»	7.—	
Grüntee	Grüntee	4.80	9.60
Frucht- /Kräutertee	Pfefferminz-, Hagebutten-, Verveine-, Kamillen-, Lindenblüten-, Früchtetee	4.20	8.40
Spezialität	Hagebuttentee mit Wein oder Orangensaft	5.50	
Teemischungen	Wellnesstee Früchtetee, Grüntee, Rooibostee, Steviakraut	4.80	9.60
	Kaminfeuertee Orangen, Hagebutten, Karkade, Zimt, Vanille und Mandeln	4.80	9.60
	Rooibostee von verschiedenen Rotbüschen aus Südafrika, enthält Eisen und Mineralstoffe, wirkt beruhigend und stärkend	4.80	9.60
Punsch	Apfel-, Orangen-, Rumpunsch ohne Alkohol	4.50	
	Jagertee mit Alkohol	5.60	

Zu jedem Aperitif servieren wir Ihnen etwas zum Knabbern.

Für alle unsere Tees verwenden wir nur frische, offene Spitzenqualitäten!



CAFE

	Tasse / Glas	Kännchen
Café crème / Milchkaffee / Espresso crème	4.40	8.40
Café Hag / Getreidekaffee	4.40	8.40
Café nature / Espresso nature	4.20	8.—
Macchiato espresso	4.50	
Doppel-Espresso	5.40	
Café mélange	5.40	9.60
Cappuccino überschäumend italienisch	4.80	
Latte macchiato	5.20	

CAFE-SPEZIALITÄTEN

	Tasse / Glas	Kännchen
Hauskaffee , mit Original Baileys und Schlagrahm	8.40	
Cappuccino Raffaello , mit einer original Raffaello-Kugel	5.30	
Café crème Rocher , mit einem feinen Ferrero Rocher	4.90	
Kafi Bibeflade , mit Appenzeller Alpenbitter und einem Biberli	8.—	
Caffè amaretto , mit Amaretto di Saronno	8.40	
Irish Coffee , mit Irish Whiskey, Tullamore	9.20	
Caffè corretto , mit Grappa di Brunello	8.20	
Café fertig / Café Luz mit Trester, Zwetschgen oder Chrüter	6.50	

SCHOKOLADE

	Tasse / Glas	Kännchen
Schokolade , heiss oder kalt	4.60	9.—
Schokolade mélange	5.60	10.20
Schoggi-Schümli mit Rum «Coruba»	8.—	
Ovomaltine , heiss oder kalt	4.60	9.—
Milch , heiss oder kalt	3.80	

Unsere Schokolade wird immer frisch und mit reinem,
feinem Schokoladepulver zubereitet!
Herzlich willkommen im Café Hotel Appenzell!



DER TAG BEGINNT MIT EINEM GUTEN FRÜHSTÜCK

Kleines Frühstück

1 Tasse Kaffee, Schokolade oder Tee,	
1 Gipfel, 1 Weggli oder Spezialbrot, Butter, Konfitüre	11.50

Grosses Frühstück

1 Portion Kaffee, Schokolade oder Tee, Orangensaft	
1 Gipfel, 1 Weggli, 1 Semmeli oder Spezialbrot	
Butter, Konfitüre	18.50

Zur Erweiterung:

Ein 3-Minuten-Ei	4.20
Appenzeller Käse oder Schinken, 50 g	5.20
Schinken mit Ei oder kleines Birchermüesli mit Rahm	7.20

BELEGTE BRÖTCHEN, BIRCHERMÜESLI

Belegte Vollkornbrötchen

mit Schinken, Salami, Spargeln, Ei, Sellerie, Thon	5.—
mit Lachs	5.50

mit Rahm

Birchermüesli nach auserlesenem Rezept

mit vielen frischen Früchten und einem Brötli	9.—	10.—
---	-----	------

MINERALWASSER

		3 dl	5 dl
Nature	Appenzeller Mineral leise oder still	4.90	6.50
Gesüsst	Appenzeller Flauder , mit Holunder und Melisse	4.90	6.50
	Citro, Rivella rot/grün/blau, Fanta, Sinalco, Cola, Cola light, Cola zero, Süssmost, Shorley	4.90	
	Bitter-Lemon, Schweppes Tonic	2 dl 4.90	
Obstsaft vergoren	Apfelwein , Möhl	4.90	
	Saft vom Fass , alkoholfrei, 5 dl-Bügelflasche		5.80
Hausgemacht (Sommer)	Eistee mit frischem Zitronen- und Orangensaft	2.5 dl 4.10	7.50
Für Kinder	Himbeer-Sirup	2 dl 1.20	

APPENZELLER-BIERE

		% Vol.	3 dl	5 / 5.8 dl
Offenausschank	Stange	4.8%	4.70	
Flaschenbier	Lager hell	4.8%		6.—
	Quöllfrisch	5.2%		6.40
	Weizenbier	5.2%		6.40
	Sonnwendlig, alkoholfrei	0.5%		6.—

Alle Preise inkl. 8 % Mehrwertsteuer



SPIRITUOSEN

	% Vol.	2 cl	4 cl
Appenzeller Alpenbitter , sec	29 %	3.—	6.—
Kernobst Branntwein	40 %	3.—	6.—
Appenzeller Kräuter	41 %	3.20	6.40
Fricktaler Zwetschgen / Pflümüli	41 %	3.40	6.80
Fricktaler Kirsch , 2 Jahre gelagert	41 %	4.—	8.—
Fricktaler Williams	43 %	4.—	8.—
Appenzeller Marc / Morin de Burgogne	40 %	4.—	8.—
Vieille prune	41 %	4.—	8.—
Calvados , Morin Vieux	40 %	5.—	10.—
Grappa di Brunello	45 %	5.20	10.40
Wodka , Wyborowa	40 %	4.50	9.—

COGNACS

	% Vol.	2 cl	4 cl
Courvoisier VSOP / Normandin-Mercier	40 %	8.—	16.—
Remy Martin / Martell	40 %	6.—	12.—

WHISKIES

	% Vol.	2 cl	4 cl
Säntis Malt , Swiss Highlander	40 %		10.50
Chivas Regal , Premium Scotch	40 %		10.50
Macallan , Scotch, 12 years, single malt	40 %		10.50
Laphroaig , Scotch, 10 years, single islay malt	40 %		10.50
Dewar's White Label , Blended Scotch	40 %		8.50
Four Roses , Bourbon	40 %		8.50
Ballantines, Tullamore Dew , Irish	40 %		8.50

LIQUEURS

	% Vol.	2 cl	4 cl
Baileys Original Irish Cream	17%	3.80	7.60
Appenzeller Rahmlikör	18%	3.20	6.40
Cointreau, Grand Marnier	40%	5.20	10.40
Amaretto di Saronno	28%	3.20	6.40

Wir wünschen uns, dass Sie sich in der Atmosphäre unseres Hauses wohlfühlen.
Wir danken herzlich für Ihren Besuch!



WEISSWEINE UND ROSE OFFEN

		pro dl / Glas	5 dl
Ostschweiz	Ostschweizer Riesling x Silvaner	5.—	22.50
La Côte	Féchy	5.20	23.—
Lavaux	Epesses	6.—	26.50
Italien / Friaul	Pinot Grigio DOC	5.20	23.—
Waadt / Roséwein	Gamay romand rosé	4.80	21.—
	Weisswein gespritzt (Riesling), 2 dl		7.20

ROTWEINE OFFEN

Thurgau	Ottenberger	5.40	23.50
St. Galler Rheintal	Bernecker		24.—
Wallis	Dôle Solaire	5.40	23.50
Australien	Cabernet Merlot 4U		23.—
Italien / Valpolicella	Amarone della Valpolicella, DOC	7.30	32.50
Italien / Toscana	Chianti Fajiano	5.40	23.50
	Rotwein gespritzt (Chianti), 2 dl		7.20

FLASCHENWEINE WEISS

		pro dl / Glas	7/7.5 dl
Appenzell	Innerrhodery , Riesling x Silvaner	6.80	43.—
	Landsgmendwy , Riesling x Silvaner		43.—
Lavaux	St. Saphorin , Le Fossoir	7.—	44.—
	Dézaley , L'Arbalete		46.—
Chablais	Aigle , Les Cigales		43.—
Italien / Friaul	Chardonnay , Collio	7.80	48.—

FLASCHENWEINE ROT

Appenzell	Bärenmandli , Buchberger Blauburgunder	6.80	44.50
	Wienachtswy , Appenzeller Blauburgunder		44.50
Bündner Herrschaft	Zizerser Spätlese	6.80	44.50
Wallis	Syrah Barrique du Valais AOC	7.50	49.—
Frankreich / Côte du Rhône	Gigondas AOC Gigondas, Syrah, Cinsault & Mourvèdre	6.50	39.—
Italien / Toscana	Brunello di Montalcino Sangiovese		70.—
Italien / Sizilien	Girgenti della Sizilia Nero d'Avola & Sangiovese	6.80	42.—
Spanien	Ribera del Duero «Vallebueno» Crianza , Tempranillo	7.50	46.—
Österreich	Zweigelt «Rubin Carnuntum» Zweigelt	6.80	41.50

Zu einem feinen Glas Wein empfehlen wir Ihnen

Hausgemachtes Knoblauchbrötli , Stück	4.—
Vollmundige Lachs- oder Mostbröcklicanapés , Portion	6.80

Bei der Auswahl unserer Weine achten wir auf naturnahe Produktion.
 Unsere Öffnungszeiten: Täglich 7.30 – 23.00, Dienstag 14.00 – 23.00 Uhr.

