



ZUM BESONDEREN ANLASS!		2dl	3,75 dl	7,5 dl
Champagner	Duval-Leroy brut	20.—	36.—	65.—
Prosecco	„il Concerto“			42.—
APERITIFS		% Vol.	Glas	4 cl
Klassiker	Prosecco / Prosecco mit Holundersirup		8.—	
	Gespritzter Weisswein oder Rotwein süss oder sauer		z dl 7.50	
	Appenzeller Alpenbitter	29 %		7.20
	Martini weiss	15 %		7.20
	Campari	23 %		7.20
	Campari Orange	23 %		8.—
	Cynar	16 %		7.20
	Cynar Orange	16 %		8.—
	Gin Tonic	38 %		8.—
	Gin Orange	38 %		8.80
	Sherry «Tio Pepe» trocken	15 %		7.20
	Pernod	40 %		7.20
	Portwein «Osborne 10 years old»	20 %		7.20
Alkoholfrei	Sanbitter – der Klassiker, Bitter		6.—	
	Sanbitter - Orange – der Klassiker, mit Orangensaft gespritzt		7.20	
	Manzoni – die Beerenglut aus der Goba Manufaktur		7.50	
Longdrinks	Whisky-Cola, Cuba Libre, Bloody Mary			10.—
APPENZELLER BIERE		Vol.	3 dl	5 dl
Offenausschank	Stange / Stange-Panache süss oder sauer	4,8 %	4.70	
Flaschenbier	Quöllfrisch Hell / Quöllfrisch Dunkel	4,8 %		6.—
	Quöllfrisch Naturtrüb Bügelflasche	4,8 %		6.40
	Weizenbier Bügelflasche	5,2 %		6.40
Alkoholfrei	Sonnwendlig / Bschorle Malz, Birnen- und Apfelsaft			6.—
FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE				2 dl
Frisch gepresst	Orangensaft / Rüebli / Apfelsaft oder gemischt			7.50
Pasteurisiert	Pfirsichsaft / Tomatensaft / Fruchtcocktail / Cranberry			5.80
	Traubensaft rot			5.30
TEESORTEN UND PUNSCH			Glas	Kännchen
Schwarztee	«Early Morning» nature		4.30	8.60
	«Early Morning» crème / citron		4.50	9.—
Frucht- und Kräutertee	Grüntee «Sencha Exotic»		4.80	9.60
	Pfefferminz / Hagebutten / Verveine / Kamillen / Lindenblüten / Früchten		4.30	8.60
Teemischungen	Wellnesstee Früchtetee, Grüntee, Rooibostee, Steviakraut		4.80	9.60
	Kaminfeuertee Orangen, Hagebutten, Karkade, Zimt, Mandeln		4.80	9.60
Spezialitäten	Hagebuttentee mit Rotwein oder Orangensaft		5.50	
	Schwarztee mit Rum «Coruba»		7.—	
Punsch mit Alkohol	Jagertee / Rumpunsch mit Rum		5.60	
Punsch ohne Alkohol	Apfelpunsch / Orangepunsch / Rumpunsch		4.50	

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.



CAFE	Tasse/Glas	Kännchen
Café crème / Milchkafee / Espresso crème	4.70	8.80
Café Hag / Getreidekaffee	4.70	8.80
Café nature / Espresso nature	4.50	8.40
Macchiato espresso	4.70	
Doppel-Espresso	5.70	
Café mélange	5.70	10.—
Cappuccino	5.10	
Latte Macchiato	5.40	
Latte Macchiato mit Aroma Caramel, Haselnuss, Schokolade, Vanille	6.40	

CAFE SPEZIALITÄTEN	Tasse/Glas
Hauskaffee mit Appenzeller Rahmlikör und einem Ghiottini	8.60
Kafi Bibeflade mit Appenzeller Alpenbitter und einem Biberli	8.60
Café Amaretto mit Amaretto di Saronno	8.60
Irish Coffee mit Irish Whiskey, Tullamore	9.40
Café Coretto mit Grappa di Brunello	8.40
Café fertig / Café Luz mit Trester, Zwetschgen oder Chrüter	6.70
Cappuccino Raffaello mit einem original Raffaello-Kugel	5.60
Café crème Rocher mit einem feinen Ferrero Rocher	5.20
Moccachino Heisse Schokolade mit einem Espresso	5.40
Café Latte Freddo Eisgekühlter Kaffee mit einem Schuss Milch, leicht gesüsst	5.40

MILCHGETRÄNKE	Tasse	Kännchen
Schokolade / Ovomaltine heiss oder kalt	4.80	9.40
Schokolade mélange / Ovomaltine mélange	5.80	10.60
Schoggi-Schümli mit Rum «Coruba»	8.20	
Chai Latte Indisches Gewürzgetränk	5.40	

DER TAG BEGINNT MIT EINEM GUTEN FRÜHSTÜCK!		
den ganzen Tag	Business Frühstück Ein Gipfel und Spezialbrot, Butter und Konfitüre Das Heissgetränk können Sie beim Servicepersonal à la carte bestellen	7.—
	Geniesser Frühstück Verschiedene Brote, Appenzeller-Käse und Schinken, Butter, Konfitüre und ein frisch gepresster Orangensaft Das Heissgetränk können Sie beim Servicepersonal à la carte bestellen	12.10
zur Ergänzung	Birchermüesli nach auserlesenem Rezept mit Rahm garniert	11.50
	Rührei oder 2 Spiegeleier	7.20
	Gekochtes Ei (weich oder hart)	4.20
	Cüpli Prosecco zur Feier des Tages!	8.—
täglich bis 10.00 Uhr	Schlemmer Frühstück – à discrétion Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet, das Heissgetränk können Sie beim Servicepersonal am Tisch bestellen	28.—



MINERALWASSER		2 dl	3 dl	5 dl
GOBA	Appenzeller Mineral leise oder still		4.90	6.50
	Cola, Cola zero, Flauder, Citro, Orange		4.90	
Gesüsst	Rivella rot/grün/blau, Süssmost, Shorley		4.90	
Schweppes	Tonic Wasser, Bitter Lemon	4.90		
Obstsft vergoren	Saft vom Fass alkoholfrei, Bügelflasche			6.—
Hausgemacht	Eistee mit frischem Zitronen- und Orangensaft		4.80	7.50
Für Kinder	Himbeersirup	1.—	1.50	
Quellwasser	Das Quellwasser 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	Appenzeller Alpenbitter	29 %	3.—	6.—
	Appenzeller Kräuter	41 %	3.20	6.40
	Appenzeller Kernobst Edelbrand	40 %	3.20	6.40
	Fricktaler Zwetschgen / Pflümli „Häselibrand“	41 %	3.40	6.80
	Fricktaler Kirsch „Häselibrand“, 2 Jahre gelagert	41 %	4.—	8.—
	Fricktaler Williams „Häselibrand“	41 %	4.—	8.—
Frankreich	Vieille Prune Morin Père & Fils, V.S.O.P.	41 %	4.—	8.—
	Calvados Morin Père & Fils, A.O.C.	40 %	5.—	10.—
Italien	Grappa di Brunello Il Poggione Montalcino	45 %	6.—	12.—
	Grappa di Brunello Riserva Il Poggione Montalcino 5 Jahren, gelagert im Eichenfass	43 %	7.50	15.—
RUM UND COGNAC		% Vol.	2 cl	4 cl
Guatemala	Ron Zacapa Centenario Solera, 23 Jahre im Eichenfass	40 %	6.—	12.—
	Ron Zacapa Centenario XO 25 Jahren in franz. Eichenfass	40 %	9.—	18.—
Frankreich	Courvoisier V.S.O.P.	40 %	8.—	16.—
	Remy Martin V.S.O.P.	40 %	6.—	12.—
WHISKY		% Vol.	4 cl	
Schweiz	Säntis Single Malt „Himmelberg“ würzig	43 %	10.50	
	Säntis Single Malt „Dreifaltigkeit“ rauchig und fruchtig	52 %	10.50	
Irland	Tullamore Dew dreifach destilliert	40 %	8.50	
Schottland	Macallan Scotch 12 years, single malt	40 %	10.50	
	Laphroaig Scotch, 10 years, single islay malt	40 %	10.50	
	Ballantines	40 %	8.50	
LIQUEUR		% Vol.	2 cl	4 cl
Schweiz	Appenzeller Rahmlikör	18 %	3.50	7.—
	Appenzeller Säntis Malt Cream	18 %	3.60	7.20
Irland	Bailey's Original	17 %	3.80	7.60
Frankreich	Cointreau / Grand Marnier	40 %	6.—	12.—
Italien	Amaretto di Saronno	28 %	3.30	6.60



WEISSWEIN

5 dl Flaschen		1 dl	5 dl
St. Galler Rheintal	« Riesling Sylvaner » Berneck, Rivaner	5.50	24.50
	« Trachtewy Cuvée Blanc » Berneck, Pinot Noir/Rivaner	5.80	26.—
Waadtland	« Epesses » AOC Lavaux, Chasselas	5.90	26.50
7,5 dl Flaschen		1 dl	7,5 dl
Appenzellerland	« Innerrhoderwy » Oberegg, Rivaner	7.20	43.—
	« Landsgmendwy » Wienachtobel, Rivaner	7.20	43.—
	« Bärenmandli » Thaler Buechberg, Pinot Gris	7.50	45.—
St. Galler Rheintal	« 6tus Chardonnay » Berneck, Chardonnay	7.70	46.—
Waadtland	« St. Saphorin » Lavaux, Chasselas	7.30	44.—

ROSÉWEIN

		1 dl	7,5 dl
Italien	Bardolino Chiaretto «Infinito Rosé» DOC, Chiaretto Corvina, Rondinella, Molinara	5.40	32.—

ROTWEIN

5 dl Flaschen		1 dl	5 dl
St. Galler Rheintal	« Trachtewy Pinot Noir » Berneck, Blauburgunder	5.60	24.—
Thurgau	« Ottenberg » Ottenberg, Pinot Noir	5.40	23.50
Wallis	« Dôle » Wallis, Gamay, Pinot Noir	5.40	23.50
Italien	« Amarone della Valpolicella » DOC Corvina, Rondinella	7.30	32.50
	« Chianti » DOC Toskana, Sangiovese	5.40	23.50
7,5 dl Flaschen		1 dl	7,5 dl
Appenzellerland	« Bärenmandli » Thaler Buchberg, Pinot Noir	7.40	44.50
	« Wienachtswy » Appenzeller Blauburgunder	7.40	44.50
Graubünden	« Zizers Spätlese » AOC Zizers, Blauburgunder	7.50	45.50
Wallis	« Diolinoir du Valais » AOC Chamoson, Diolinoir	7.30	44.—
Tessin	« Merlot del Ticino » DOC Vallombrosa, Merlot	7.50	45.—
Italien	« Lagrein Riserva » DOC Alto Adige Südtirol, Lagrein	9.—	55.—
Spanien	« Dominio de Bornos » Ribera del Duero DOC Tempranillo	7.90	47.—
Österreich	« Zweigelt Rubin » Carnuntum, Zweigelt	7.20	42.50

ZU EINEM FEINEN GLAS WEIN EMPFEHLEN WIR...

Hausgemachtes Knoblauchbrot	Stück	5.—
Lachs- oder Mostbröcklicanapéés oder gemischt	Portion	6.80