

ANKOMMEN. DURCHATMEN. GENIESSEN.

Ahorn Alpen BBQ | Grill - Regionales Fleisch & Gemüse vom Grill und aus dem Räucherofen, Pinsa, Plättli & mehr.

Unsere Gerichte sind hausgemacht und wir verwenden so naturbelassene Produkte wie möglich. Oft in Bio- und Demeter-Qualität, direkt von der Alp, aus Appenzell oder von Kleinbauern in der Region. Beim Wein und erlesenen Produkten schauen wir auch über die Landesgrenze.

Den puren und ehrlichen Geschmack möchten wir bewahren und mit Leidenschaft und Freude weitergeben.

Wir lieben...

... Feuer & Rauch

... Kraut & Rüeblì

... Wein & Genuss

Mit diesen Akzenten stützen wir uns auf alte Traditionen und Methoden wie Fermentieren, Einlegen, Räuchern und Grillieren.

Wir freuen uns, diese Welt der Kulinarik mit Dir zu teilen.

Simone & Team



AHORN SPECIALS

Donnerstag - Pinsa Tag

Gratis zu jeder Pinsa, 1 Glas Hauswein, 1 Bier oder 0.5 dl Mineral/ Süssgetränk. Jeden DO durchgehend!

Freitag – Spare Ribs Tag

45/P.

3-Gang Menü

Salat oder Suppe

Spare Ribs mit Grillgemüse und Bratkartoffeln

Glacé nach Wahl

Hoch die Hände Wochenende!

Donnerstag und Freitag von 16:00-18:00

20% auf Bier, Most und offen Weine (excl.

Spirituosen, Mixgetränke, Keller Spezialitäten).

Angebot an Feiertagen nicht gültig.

Sa & So – BBQ Tavolata

45/P.

ab 17:00 Uhr «äs hät solangs hät»

2-Gang Menü

Ahorn Nachos

Rauchlachs Royal (+10.-)

BBQ -Tavolata | Fleischauswahl vom Grill und Smoker mit Beilagen und Grill Saucen

inkl. Weinbegleitung – Auswahl des Hauses

2 Glas Wein (+12.-)

ab Mai

ab Mai

WILLKOMMEN



Ghürotne

Suur & süesse Most gemischt

6.5

Ahorn Spritz

mit oder ohne

10

Negroni

der Klassiker

14

Wald Gin Tonic

Gin aus Appenzell & Gents Tonic

14

Appenzeller Mule

Bio Vodka & Appenzeller Ginger Beer

14

Hauswein «Greg & Juju»

weiss | rosé | rot

1 dl | 7.5 dl

7 | 45

Cüpli Crémant

Schaumwein aus Frankreich, trocken

1 dl | 7.5 dl

8 | 54

Ahorn Nachos ^{VEGI}

15

zum Apéro - ideal zum Teilen

Rheintaler Ribelmals Chips mit Käse aus Appenzell,
Demeter Quark, Tomaten Salsa & eingelegtes
aus unserem Keller

PLÄTTLI & MEHR

Plättli Käse ^{VEGI}

Rohmilch Alpkäse Seealpchäs «frisch-jung-gereift»

Plättli Fleisch

Charcuterie «rondom» Appenzell



Plättli Halb – Halb

gemischt mit Käse & Fleisch

Klein (1 Person)	22
Zum Teilen (ab 2 Personen)	38
Unsere Plättli werden mit Schweizer Essiggurken, Frümsner Baumnüssen, eingelegtem aus unserem Keller, hausgemachtem Senf, Trockenfrüchte & Hausbrot serviert	

+ Gemüse Dip ^{VEGI}

mit Wildkräuter Demeter Quark

9

+ Extra Hausbrot ^{VEGI}

4

Schweizer Alpen Kaviar ^{Berg-/Alp zertifiziert}

Der Kaviar wird von 8-10 Jahre alten Stören gewonnen, welche in Schweizer Bergquellwasser aufgewachsen sind. Eine edle und rare Delikatesse aus dem Alpenraum. Ohne Zusätze & Konservierungsstoffen.

20g Dose Oona Caviar N° 103 - traditionnel
mit geröstetem Hausbrot und Demeter Quark

59

VORSPEISEN

mit Hausbrot serviert

Salat der Saison

gemäss Tafel

13

Suppe der Saison

gemäss Tafel

13

Rauchlachs Royal

Schottisches Lachs Rückenfilet von Loch Duart,
hausgeräuchert von Dörig & Brandl,
mariniertes Gemüse & Wildkräuter Demeter Quark

24

KINDER

Angebot bis 13 Jahre

Mini Plättli

Wurst & Käse, Gemüse-Dip,
Trockenfrüchte, Hausbrot

14

Pinsa Margherita

Tomate & Käse
wie Pizza, aber bizli besser

14

Glacé, Biber & Tschipps

im Alp-Kiosk

AHORN PINSA

Luftig knusprige Pizzavariante, aus Sauerteig
mit langem Gärprozess, leicht & bekömmlich

Seealp ^{VEGI}

Tomatensauce, Seealp Schlipferchäs,
(Rohmilch Frischkäse), Basilikum 20

Appenzell

Tomatensauce, Seealp Schlipferchäs,
(Rohmilch Frischkäse), Coppa di Appenzell
(luftgetrocknete Schinkenspezialität) 26

Leuenfall

Demeter Quark, Lachs Rückenfilet von
Loch Duart, mariniertes Gemüse 29

+ Bottarga vom Schweizer Alpen Kaviar
Oona Caviar – getrocknet und geräuchert
fein gehobelt, je 5 Gramm +12

Aktion: Pinsa & Champagner!	89
--	-----------

Eine Ahorn Pinsa nach Wahl zum teilen + 1 Flasche Champagner Grand Cru Blanc de Blanc Brut, Charles Voltz, Frankreich	
---	--



FRÜHLINGS MENÜ

ab Mai erscheint hier unsere Grill Karte



Vorspeisen

Tofu & Kraut ^{VEGI}

Thurgauer Bio-Tofu, mariniertes Gemüse
& Wildkräuter Demeter Quark
Hausbrot

Rauchlachs Royal

Schottisches Lachs Rückenfilet von Loch Duart,
hausgeräuchert von Dörig & Brandl,
mariniertes Gemüse & Wildkräuter Demeter Quark
Hausbrot

Hauptgang

Ofengemüse ^{VEGI}

Buntes Ofengemüse, zart geschmort, Bärlauchpesto
mit Steinmühle Polenta

Coq au Cidre

Schweizer Poulet & Gemüse, zart geschmort in Apfelmost
mit Steinmühle Polenta

Dessert

Apfelstrudel

hausgemacht mit Vanille Sauce

Glacé vom «lokal» Appenzell

Handgemacht aus frischer Appenzeller Milch
und klarem Alpstein Wasser

2 Gang Menü	49
3 Gang Menü	59
Inklusive Weinbegleitung (2 Gläser/ 2 dl)	+15

DESSERT & KÄSE

Glacé vom «lokal» Appenzell

Handgemacht aus frischer Appenzeller Milch
und klarem Alpstein Wasser
Sorten nach Saison

7

Apfelstrudel

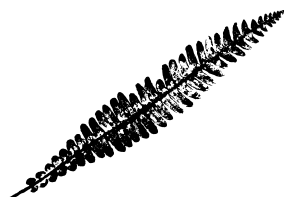
hausgemacht mit Vanille Sauce

13

Alp Käse

Rohmilch Alpkäse Seealpchäs
«frisch-jung-gereift»

22



DRINKS

Ahorn Spritz

Erfrischend, mediterrane Orange

10

Ahorn Spritz, alkoholfrei

Johannisbeere, Granatapfel,
Wermut & Löwenzahn

10

Gin Tonic, alkoholfrei

mit Zitrone

10

Alp Gin Tonic

Morris Dry Gin, Balgach
Wilde Alpenkräuter & Zitrusfrüchte mit
Gents Tonic

14

Wald Gin Tonic

Gin 27 Woodland, Appenzell
Handgepflückte Tannentriebe & Holunder mit
Gents Tonic

14

Negroni

Tanquery Gin, Cocchi Vermouth di Torino,
Campari, Angostura Bitter

14

Appenzeller Mule

Bio Dinkel Vodka, Ginger Beer aus Appenzell

14

GOBA Libre

Cuba Libre mit Bio Papagayo Golden Rum,
von Kleinbauern aus Paraguay, GOBA Cola

14

GETRÄNKE

Wasser

GOBA Mineral

mit, ohne

5dl | 1l

6 | 9

Bergquellwasser

1l

6

Charisma

7

Mineralwasser & Weihrauchhydrolat

Mineralquelle GOBA, Appenzell

3.3 dl

Süssgetränke

GOBA Cola, Citro, Flauder

5 dl

6

Apfelschorle

Kobelt, Marbach

5 dl

6

Alpenkräuter Eis Tee ^{BIO}

Holderhof, Henau

5 dl

6

Tonic

Gents Swiss Roots Tonic, Zürich

2 dl

6

MOST & BIER



Saft vom Fass

mit oder ohne

5 dl

6.5

Ghürotne

saure & süße Most gemischt

5 dl

6.5

Quöllfrisch, Lager hell

3.3 dl | 5 dl

6 | 6.5

Quöllfrisch, naturtrüb

5 dl

6.5

Quöllfrisch, dunkel

5 dl

6.5

Légère

5 dl

6.5

Zitronen Panaché

3.3 dl

6

Ginger Beer

3.3 dl

7

Sonnwendig

3.3 dl, alkoholfrei

6

Bschorle

Äpfel, Bire & Malz

3.3 dl, alkoholfrei

6

LIKÖR & EDELBRAND

Löckler GOBA

Likör aus Appenzeller Ziegenmilch,
weisser Schokolade, Haselnuss
4cl, 17%

9

Crème de Kirsch GOBA

Likör aus Schweizer Kirschen
4cl, 20%

9

Appenzeller

Likör aus 42 Kräutern & Gewürzen
4cl, 29%

7

Williams Rheintal KOBELT

Edelbrand aus Schweizer Birnen
2cl, 40%

9

Vielle Prune KOBELT

Edelbrand aus Zwetschgen
und getrocknete Zwetschen
2cl, 40%

9

Rheintaler Marc Holzfass KOBELT

Schweizer Grappa, zwei Jahre
im Holzfass gereifter Edelbrand
aus Blauburgunder
2cl, 40%

9

WHISKY EDITION AHORN



Säntis Malt mit Gamay-Finish

Nach einer vierjährigen Reifung in Bierfässern, durfte dieser Whisky ein weiteres Jahr in einem Fass aus französischer Eiche verbringen, dass davor mit einem roten Gamay-Wein aus dem Beaujolais befüllt war. Dieser fruchtige Wein, der meist jung getrunken wird, gibt dem Whisky eine wunderbare Farbe und einen angenehm süßen Rosinen-Geschmack.

Nase

Süßlich-weinige Note, Rosinen und intensive Fruchtsüsse nach getrockneter Zwetschge, weich, fast cremig und buttrig, Vanille und karamellierte Birne

2 cl | 4cl, 50%

9 | 14

Flaschen zum Mitnehmen

1 dl | 5 dl

25 | 95

Unser Whisky Fass...

...befindet sich unter der Erde am Fusse der Ahorn Kapelle. Der Whisky wird von Hand in Flaschen abgefüllt.

KAFI & TEE

Kaffee Creme, Espresso 4.8

Milchkaffee 5

Cappuccino &
Espresso Doppio 5.5

Eiskaffee

Eiswürfel übergossen mit
schwarzem Kaffee oder Milchkaffee 6

Schokolade 6

Tee ^{BIO}

Schweizer Alpenkräutertee
grosse Kanne 6.5

KAFI SCHNAPS

Kafi Ahorn

Kaffee mit Hausmischung aus
Zwetschgenbrand, Whiskey & Caramel 7

Kafi Haselnuss

Kaffee mit Haselnuss Likör 7.5

Kafi 9050

Kaffee mit Rahmlikör aus Appenzell 7.5

Espresso Coretto

Espresso mit Rheintaler Grappa 8

Rahm & Schoggi	+ 1.5
Toppe deinen Kaffee mit geschlagenem Rahm & Schokoladenstreusel...	



PRODUZENTEN & PRODUKTE

Alp Käse

Daniela und Hans Gmünder, Appenzell

Glacé

Helen Fässler, Lokal, Appenzell

Bio Gemüse

Häberli BIO Produkte, Hefenhofen

Fleisch

von Metzgereien aus Appenzell

Brot & Gebäck

von Bäckereien aus Appenzell

Demeter Vollmilch Quark

Familie Langenegger, Gais

Rauchlachs

Schottland, Loch Duart
hausgeräuchert von Dörig & Brandl

Kaviar

Tropenhaus Frutigen, Berner Oberland

Weine

Vintage Weine, Önsingen