

# **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 & Rüepli**

**... 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/ Süßsgetränk. Jeden DO durchgehend!

## Freitag – Spare Ribs Tag

45/P.

### 3-Gang Menü

Ahorn Nachos

----

Spare Ribs mit Grillgemüse und Bratkartoffeln

----

Glacé nach Wahl

## Hoch die Hände Wochenende!

Jeden 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

Tagesvorspeise

----

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

**inkl. Weinbegleitung – Auswahl des Hauses**

2 Gläser/ 2 dl

+15

ab Mai

ab Mai

# WILLKOMMEN



## Ghürotne

saurer & süsser Most gemischt

6.5

---

## Ahorn Spritz

mit oder ohne Alkohol

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

9 | 59

---

### Ahorn Nachos <sup>VEGI</sup>

15

zum Apéro - ideal zum Teilen

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

# PLÄTTLI & MEHR

## Plättli Käse <sup>VEGI</sup>

Rohmilch Alpkäse Seealpchäs «frisch-jung-gereift»

---

## Plättli Fleisch

Charcuterie «rondom» Appenzell

---



## Plättli Halb – Halb

gemischt mit Käse & Fleisch

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

## + Gemüse Dip <sup>VEGI</sup>

mit Wildkräuter Demeter Quark

9

---

## + Extra Hausbrot <sup>VEGI</sup>

4.5

---

## Schweizer Alpen Kaviar <sup>Berg-/Alp zertifiziert</sup>

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 & Konservierungsstoffe.

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

59

# VORSPEISEN

mit Hausbrot serviert

## Frühlingssalat <sup>VEGI</sup>

Blattsalat mit Gurke, Radiesli und Sprossen

hausgemachte Salatsauce **13**

+ mariniertes Rohmilch Frischkäse aus Appenzell **+4**

---

## Frühlingssuppe

Sämige Suppe mit Erbsli, Spinat & Minze

knuspriger Speck **14**

---

## Rauchlachs Royal

Schottisches Rauchlachs Rückenfilet von Loch Duart,  
hausgeräuchert von Dörig & Brandl

knackiges Frühlingsgemüse, Demeter Quark aus Gais **24**

# KINDER

Angebot bis 13 Jahre

## Mini Plättli

Fleischkäse & Mutschli (milder Käse)

Gemüse-Dip, Trockenfrüchte, Hausbrot **14**

---

## Pinsa Margherita

Tomatensauce & Käse

wie Pizza, nur besser **14**

---

## Glacé, Biber & Tschipps

im Alp-Kiosk

# AHORN PINSA

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

## Seealp VEGI

Tomatensauce, Rohmilch Käse von der Seealp,  
Kräuter

20

---

## Appenzell

Tomatensauce, Rohmilch Käse von der Seealp,  
Coppa aus Appenzell (luftgetrocknete  
Schinkenspezialität), Rucola

26

---

## Leuenfall

Demeter Quark aus Gais, Rauchlachs Rückenfilet  
von Loch Duart, Frühlingszwiebeln

29

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

+12

<b>Aktion: Pinsa &amp; Champagner!</b>	<b>89</b>
Eine Ahorn Pinsa nach Wahl zum teilen + 1 Flasche Champagner Grand Cru Blanc de Blancs Brut, Charles Voltz, Frankreich	



# FRÜHLINGS MENÜ

ab Mai erscheint hier unsere Grill Karte



Vorspeisen

## Frühlingsalat <sup>VEGI</sup>

Blattsalat mit Gurke, Radiesli und Sprossen  
marinierter Rohmilch Frischkäse aus Appenzell  
Hausbrot

## Rauchlachs Royal

Schottisches Rauchlachs Rückenfilet von Loch Duart,  
knackiges Frühlingsgemüse, Demeter Quark aus Gais  
Hausbrot

Hauptgang

## Ofengemüse <sup>VEGI</sup>

Buntes Ofengemüse, zart geschmort, Frühlingspesto  
mit Steinmühle Polenta

## Coq au Cidre

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

Dessert

## Apfelstrudel

hausgemacht mit Vanille Sauce

## Alp Käse

Rohmilch Alpkäse Seealpchäs «frisch-jung-gereift»  
eingelegtes aus unserem Keller

<b>2 Gang Menü</b>	<b>45</b>
<b>3 Gang Menü</b>	<b>59</b>
<b>inkl. Weinbegleitung – Auswahl des Hauses</b> 2 Gläser/ 2 dl	<b>+15</b>

# DESSERT & KÄSE

## Glacé vom «lokal» Appenzell

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

7

---

## Apfelstrudel

hausgemacht mit Vanille Sauce

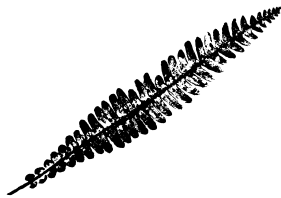
14

---

## Alp Käse

Rohmilch Alpkäse Seealpchäs «frisch-jung-gereift»  
eingelegtes aus unserem Keller  
Hausbrot

18





# 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  
2dl | 1l

2 | 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 <sup>BIO</sup>

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

saurer & süßler 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

---

## Sonnwendlig

3.3 dl, alkoholfrei 6

---

## Bschorle

Öpfel, Bire & Malz

3.3 dl, alkoholfrei 6

# LIKÖR & EDELBRAND

## Löckler GOBA

Likör aus Appenzeller Ziegenmilch,  
weisser Schokolade, Haselnuss  
2cl | 4cl, 17%

---

6 | 10

## Crème de Kirsch GOBA

Likör aus Schweizer Kirschen  
2cl | 4cl, 20%

---

6 | 10

## 9050 Rahmlikör

Cremiger Likör aus Kernobst Brand & Caramel  
2cl | 4cl, 18%

---

5 | 8

## Appenzeller

Likör aus 42 Kräutern & Gewürzen  
2cl | 4cl, 29%

---

5 | 8

## Williams Rheintal KOBELT

Edelbrand aus Schweizer Birnen  
2cl | 4cl, 40%

---

8 | 14

## Vielle Prune KOBELT

Edelbrand aus Zwetschgen  
und getrocknete Zwetschen  
2cl | 4cl, 40%

---

8 | 14

## Rheintaler Marc Holzfass KOBELT

Schweizer Grappa, zwei Jahre  
im Holzfass gereifter Edelbrand  
aus Blauburgunder  
2cl | 4cl, 40%

8 | 14

# 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

2cl | 4cl, 50%

9 | 16

Flaschen zum Mitnehmen

1dl | 5dl

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 5.5

---

Doppelter Espresso 6

---

## Eiskaffee

Eiswürfel übergossen mit  
schwarzem Kaffee oder Milchkaffee 6

---

Schokolade / Ovi 6

---

## Tee <sup>BIO</sup>

Schweizer Alpenkräutertee  
grosse Kanne 6.5

# KAFI SCHNAPS

## Kafi Ahorn

Kaffee mit Hausmischung aus  
Zwetschgenbrand, Whiskey & Caramel

7.5

---

## Kafi Haselnuss

Kaffee mit Haselnuss Likör

7.5

---

## Kafi 9050

Kaffee mit Rahmlikör aus Appenzell

7.5

---

## Espresso Coretto

Espresso mit Rheintaler Grappa

8

<b>Rahm &amp; Schoggi</b>	<b>+ 1.5</b>
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