

# **ANKOMMEN. DURCHATMEN. GENIESSEN.**

**Alp Bistro** | Genuss & Wein - 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**

**... Genuss & Wein**

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

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

Simone & Team



# APERITIF

## Ahorn Spritz

mit oder ohne Alkohol

10

---

## Winter Gin Tonic

Leviathan Dry Gin - komplexe Aromaexplosion  
Blutorangen, Zimt, Ingwer, Kardamom  
Gents Tonic

15

---

## Spiced Negroni

Tanqueray London Dry Gin, Cocchi Red Vermouth  
Campari, Pimento Dram (Likör aus Nelkenpfeffer)

15

---

## Gin Tonic, alkoholfrei

mit Zitrone

10

---

## Cüpli Crémant

Schaumwein aus Frankreich, trocken  
1 dl | 7.5 dl

10 | 64

# HEXENKESSEL

## Glühwein

hausgemacht

8

---

## Glühmost

ohne Alkohol

7

---

## Glühmost

mit Bio Rum oder Vodka

15

# ZUM TEILEN

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

Rheintaler Ribelmais Chips mit Käse aus Appenzell,  
würzige Tomaten Sauce mit Bohnen,  
Vollmilch Quark & fermentiertem Kraut

15

---

## Enten Terrine

von der Appenzeller Ente mit Trüffel  
hausgemachtes Chutney

50g | 200g

22 | 48

---

## Schweizer Alpen Kaviar

Eine edle und rare Delikatesse aus dem  
Schweizer Alpenraum

20g Dose Oona Caviar N° 103 - traditionnel  
Vollmilch Quark mit Kaviar Bottarga

59

<h2>Tomahawk «Tavolata»</h2>	185
Ideal für 3-4 Personen, ca. 1-1,2kg	
Ein gigantisches Ribeye Steak vom irischen Black Angus mit langem Rippenknochen. Serviert mit Polenta und Pilzen, 50g Appenzeller Ente Terrine und Pinsa Brot	
<b>Nur auf Vorbestellung!</b>	



# FONDUE MENÜ

ab 2 Personen, Preis pro Person

Vorspeise

## Gemüse Tatar VEGAN

grilliertes Gemüse & getrockneten Tomaten

## Entenbrust

geräuchert, von der Appenzeller Ente, Feigen

Hauptgang

## Ahorn Fondue

aromatische Fonduemischung mit Käse aus Appenzell  
Hausbrot, Schweizer Essiggurken,  
Kräuter-Chili Dip, fermentiertes Kraut

Dessert

## Glacé

Gasparini im Kübeli zur Auswahl:  
Vanille-Schokolade, Haselnuss-Pistache,  
Eiscafé, Zitrone-Mandarine

<b>3 Gang</b>	<b>50</b>
<b>2 Gang</b> (Vorspeise / Hauptgang)	<b>46</b>
<b>2 Gang</b> (Hauptgang / Dessert)	<b>36</b>
<b>Champagner - Lass die Korken knallen!</b>	
Grand Cru Blanc de Blancs Brut   Charles Voltz Champagne, Frankreich	
7.5 dl, Spezialpreis zum Fondue!	<b>+69</b>



# WINTER MENÜ



Vorspeise

## Gemüse Tatar VEGAN

grilliertes Gemüse, getrockneten Tomaten

## Rauchlachs Royal

Schottisches Rauchlachs Rückenfilet vom Loch Duart  
Fenchel, Orange

---

Hauptgang

## Rotkraut Strudel VEGI

Eierschwämmli und Steinpilze,  
Demeter Quark aus Gais  
Cremige Polenta von der «Mulino di Bruzella»

## Coq au Vin «Perlhuhn»

Ostschweizer Ribelmais Perlhuhn zart geschmort  
in Rotwein, Pilze und Speck  
Cremige Polenta von der «Mulino di Bruzella»

---

Dessert

## Meringues

handgemacht aus Appenzell,  
marinierte Zwetschgen, Rahm

## Alp Käse

Rohmilch Alpkäse Seealpchäs «frisch-jung-gereift»  
hausgemachtes Chutney

<b>3 Gang</b>	<b>64</b>
<b>2 Gang</b> (Vorspeise / Hauptgang)	<b>52</b>
<b>2 Gang</b> (Hauptgang / Dessert)	<b>48</b>

# KINDER

Angebot bis 14 Jahre



## Pinsa Margherita

Tomatensauce & Käse  
wie Pizza, nur besser

15

---

## Wurst & Brot

zum selbst grillieren auf dem Feuerring  
Angebot nur Samstag und Sonntag

10

# FEUERRING LOUNGE

Grilliere deine Wurst auf dem Feuerring auf unserer Terrasse und Wärme dich am Feuer. Unsere Outdoor-Lounge ist mit Heizelementen und Kuschedecken ausgestattet. Angebot nur Samstag und Sonntags und zur Konsumation in der Lounge.

## Hirsch Pantli

aus heimischer Jagd  
hausgemachter Senf, fermentiertes Kraut

16

---

## Suppe & Wurst

Hausgemachte Gerstensuppe,  
Wurst zum selbst grillieren  
inkl. 1 Glühwein oder Glühmost (alkoholfrei)

25

---

## Ahorn Pinsa

nach Tagesangebot und Verfügbarkeit  
auch glutenfrei erhältlich

# KAFI SCHNAPS

## Kafi Ahorn

Kaffee mit Hausmischung aus  
Zwetschgenbrand, Whiskey & Caramel 8

---

## Kafi Haselnuss

Kaffee mit Haselnuss Likör 8

---

## Kafi 9050

Kaffee mit Rahmlikör aus Appenzell 8

---

## Espresso Coretto

Espresso mit Rheintaler Grappa 8

<b>Rahm &amp; Schoggi</b>	<b>+ 1.5</b>
Toppe deinen Kaffee mit geschlagenem Rahm & Schokoladenstreusel!	

# KAFI & TEE

Kaffee Creme, Espresso 4.8

---

Milchkaffee 5

---

Cappuccino 5.5

---

Doppelter Espresso 6

---

Schokolade / Ovi 6

---

## Tee <sup>BIO</sup>

Schweizer Alpenkräutertee  
grosse Kanne 8



# GETRÄNKE



## Wasser

GOBA Mineral

mit, ohne

5dl | 1l

6 | 9

Bergquellwasser

2dl | 1l

2 | 6

---

## 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 7

## Ghürotne

saurer & süßler Most gemischt

5 dl 7

---

## Quöllfrisch, Lager hell

3.3 dl | 5 dl 6 | 7

## Quöllfrisch, naturtrüb

5 dl 7

## Quöllfrisch, dunkel

5 dl 7

---

## 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

# 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

---

15

## Wald Gin Tonic

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

---

15

## Vodka Mate

Bio Dinkel Vodka, El Tony Mate

---

15

## GOBA Libre

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

15

# 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

# AHORN WHISKY



## Säntis Malt mit Gamay-Finish

Vierjährige Reifung in Bierfässern, ein Jahr im Gamay Fass aus französischer Eiche. Daraus entsteht eine wunderbare Farbe und einen angenehm süßen Rosinen-Geschmack. Unser Whisky Fass befindet sich unter der Erde am Fusse der Ahorn Kapelle.

2cl | 4cl, 50% 10 | 18

Flaschen zum Mitnehmen  
1dl | 5dl 25 | 95

# ZIGARREN

## Crazy Monkey Big Robusto

Stärke: Mittel Plus. Nicaragua Tabak.  
Rustikale & zuverlässige Zigarre. 20

---

## Camacho Big Robusto

Stärke: Mittel. Nicaragua Tabak.  
Rocker und Biker Zigarre. Cool & hip. 16

---

## Zino Nicaragua

Stärke: Mild Plus. Nicaragua Tabak.  
Weiche unkomplizierte Alltags Zigarre. 16

---

## Escurio Petiti Robusto

Stärke: kräftig. Brasilianischer Tabak.  
Eine Zigarre wie Karneval in Rio, aromatisch & feurig. 22

---

## Davidoff Grand Cru no.2

Stärke: Mild. Dominikanische Republik Tabak.  
Klassisch Rauchvergnügen, für Einsteiger geeignet. 28

# PRODUZENTEN & PRODUKTE

## Alp Käse

Daniela und Hans Gmünder, Appenzell

---

## Gemüse

Kesseli, Gams

---

## Fleisch

von Metzgereien aus Appenzell

---

## Brot & Gebäck

von Bäckereien aus Appenzell

---

## Demeter Vollmilch Quark

Familie Langenegger, Gais

---

## Raumlachs

Schottland, Loch Duart  
hausgeräuchert von Dörig & Brandl

---

## Kaviar

Tropenhaus Frutigen, Berner Oberland

---

## Geflügel

Geflügel Gourmet, Mörschwil

**FROHE FESTTAGE  
UND BIS BALD IM  
NEUEN JAHR!**

