

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 & Rüeibli

... 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

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

alkoholfrei

mit Schuss (Rum oder Vodka)

7

13

Hexenpunsch

alkoholfrei

5

ZUM TEILEN

Ahorn Nachos ^{VEGI}

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

15

Hirsch Pantli

aus einheimischer Jagd
eingelegtes Kraut, hausgemachter Senf

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

<h3>Tomahawk «Tavolata»</h3>	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, Appenzeller Ente Terrine und Pinsa Brot	
Nur auf Vorbestellung!	

FONDUE MENÜ

ab 2 Personen, Preis pro Person

Vorspeise

Gemüse Tatar ^{VEGI}

grilliertes Gemüse, getrockneten Tomaten

Entenbrust

geräuchert, von der Appenzeller Ente, Wintersalat

Hauptgang

Ahorn Fondue

aromatische Fonduemischung
Hausbrot, Schweizer Essiggurken,
Kräuter-Chili Dip, fermentiertes Kraut

Dessert

Glacé

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

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



WINTER MENÜ



Vorspeise

Gemüse Tatar ^{VEGI}

grilliertes Gemüse, getrockneten Tomaten

Rauchlachs Royal

schottisches Rauchlachs Rückenfilet, Fenchel

Rotkraut Strudel ^{VEGI}

Demeter Quark aus Gais, Pilze
Cremige Polenta von der «Mulino di Bruzella»

Hauptgang

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, Vermicelles
marinierte Zwetschgen, Rahm

Apfelstrudel

hausgemacht mit Rahm

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

KINDER

Angebot bis 14 Jahre



Pinsa Margherita

Tomatensauce & Käse
wie Pizza, nur besser

15

Wurst & Brot

Bratwurst zum selbst grillieren auf dem Feuerring
Angebot nur Samstag und Sonntag

9

Glacé

Gasparini Stängeli Glacé

4

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 Sonntag bei guter Witterung.

Bauernschüblig

zum selbst schneiden

10

Suppe & Wurst

hausgemachte Gerstensuppe,
Bierwurst zum selbst grillieren
inkl. 1 Glühwein oder Glühmost (alkoholfrei)

26

Pinsa Seealp ^{VEGI}

Tomatensauce, Rohmilch Käse von der
Seealp, Pesto
glutenfreie Variante

22

+2

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

Rahm & Schoggi	+ 1.5
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 ^{BIO}

Schweizer Alpenkräutertee
grosse Kanne 7.5

Chai Tee

Gewürz Tee mit Milchschaum 6.5

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 ^{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 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!**

