

ANKOMMEN. DURCHATMEN. GENIESSEN.

Genuss Alp | Grill, Tapas, Pinsa & Wein

Unsere Küche steht für Lebensfreude und Genuss. Wir lieben frische, saisonale Zutaten und arbeiten mit dem Eigengeschmack der Produkte.

Unsere Produzenten sind sorgfältig selektioniert und Qualität steht an oberster Stelle. Daraus entsteht ein naturverbundenes, lokal und international inspiriertes Angebot für Geniesser und Weinliebhaber.

Wir lieben...

... Feuer & Rauch

... Gewürze & Kräuter

... Gin Tonic & Wein

Wir freuen uns, diese Welt der Kulinarik, in Kombination schönster Natur, mit Dir zu teilen.

Simone & Team



ANGEBOT

Donnerstag – After Work

Ab Juni jeden Donnerstag ab 17:00
Tapas, Pinsa, Drinks & Wein (kein Grill)

Freitag – Grill Abend

Ab Juni tagsüber Tapas, Pinsa, Kaffee & Kuchen
Ab 18:00 - Grill Abend

Samstag & Sonntag – Grill & BBQ

Durchgehend Tapas, Pinsa & Grill Karte
(Grill nur bei schönem Wetter)

SPEZIALITÄTEN

BBQ Tavolata

52 | P.

Ab 2 Personen und für Gruppen

Variation vom Holzkohle Grill und Smoker
mit Beilagen und Saucen zum Teilen.
Donnerstag & Freitag nur auf Vorbestellung!

Tomahawk Steak

18 | 100g

Ideal für 3-4 Personen, ca. 1-1,2kg

Ein gigantisches Ribeye mit Rippenknochen. Serviert
auf der brutzelnden heißen Platte. Nur auf
Vorbestellung!

ALPEN TAPAS

zum Teilen oder als Vorspeise
dazu empfehlen wir Pinsa Brot

Pinsa Brot ^{Vegan}

Olivenöl, Rosmarin

16

Oliven ^{Vegan}

knackige grüne Oliven

7

Alp Käse ^{Vegi}

würziger Rohmilch Alpkäse von der Seealp

14

Gemüse Tatar ^{Vegan}

grilliertes Gemüse, getrockneten Tomaten

18

Mostbröckli Carpaccio

Rindstrockenfleisch aus Appenzell

20

Enten Terrine

Appenzeller Ente mit Sommertrüffel
200g, zum Teilen für 2-4 Personen

38

Alpen Kaviar

Delikatesse aus den Schweizer Alpen
20g Dose Oona Caviar N° 103

49



GOURMET PINSA

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

Spargel ^{Vegi}

Quark, Spargeln, Süss-saure Zwiebeln,
geröstete Haselnüsse, Kräuter 26
+ Appenzeller Entenbrust, geräuchert +6

Coppa

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,
Rucola, Coppa aus Appenzell 28

Lachs

Quark, schottisches Rauchlachs Rückenfilet,
Sprossen, Schweizer Kaviar Bottarga 35

Kinder Pinsa ^{bis 13 Jahre}

Tomatensauce & Käse
wie Pizza, nur besser 15

<h3>Salat der Saison</h3>
Beilage zu Pinsa 8 Vorspeise (dazu Pinsa Brot empfohlen) gemäss Tafel

glutenfreie Pinsa

aus Reis, Mais und Quinoa Mehl

+2

GRILL | BBQ

vom Holzkohlegrill & Ahorn Smoker
Freitag ab 18:00, Samstag & Sonntag ganztags

Ribelmais Poulet Steak

saftig & aromatisch

Rheintal

24

Spare Ribs

aus dem Ahorn Smoker

Appenzell

30

Flat Iron

geschmacksintensiver Rindfleisch Cut

Appenzell

32

Alpen Störfilet

mildes & gerätefreies Fischfilet

Frutigen

34

<h3>Beilagen</h3>	
Salat der Saison	8
Baked Potato mit Kräuter Quark	8
<h3>Saucen</h3>	2.5
Chimichurri, Smoked Chili, Kräuter Quark	

DESSERT

Gasparini Glacé

im Kübeli, Sorten zur Auswahl:

- Zitrone-Mandarine (vegan)
- Haselnuss-Pistache
- Schokolade-Vanille
- Erdbeer-Vanille
- Eiscafé
- + Schlagrahm

7

+1.5

Torta della Nonna

mit Vanille Creme Füllung, Mandeln

9

- + Schlagrahm

+1.5

Zitronen Tarte

mit Meringues Baiser Haube

10

Crema Catalana

Hausgemachte karamellisierte Creme

12



KAFFEE & TEE

Kaffee, Espresso 4.8

Milchkaffee 5

Cappuccino,
Doppelter Espresso
Schokolade, Ovi 6

Eiskaffee 6

Eiswürfel
schwarz / mit Milch

Mit Schuss 8.5

- Hausmischung (Caramel & Whiskey)
- Haselnuss
- Rahmlikör aus Appenzell
- Rum

+ Schlagrahm +1.5

Turm Premium Tee^{Bio} 6

Zur Auswahl:

- Schwarztee Assam Second Flush
- Schweizer Kräuter Tee
- Grüntee Ingwer-Zitrone-Mango
- Früchtetee Erdbeere-Minze

GETRÄNKE

Goba Mineral, laut / still

3dl | 1l

5 | 10

Bergquellwasser

1l

7

Apfelschorle, Alpenkräuter Eistee

3dl | 5dl

5 | 6

Goba Cola, Citro, Flauder

5dl

6

Gents Swiss Roots Tonic

2dl

6

MOST & BIER

Kobelt Apfelmost

mit / ohne

5dl

7.5

Appenzeller Bier

Lager hell, dunkel, naturtrüb

5dl

7.5

Lager hell, Zitronen Panaché

Sonnwendlig (alkoholfrei)

Bschorle (alkoholfrei)

3.3dl

6

DRINKS

Spiced Negroni

Tanqueray London Dry Gin, Cocchi Red Vermouth
Campari, Pimento Dram (Likör aus Nelkenpfeffer) 15

Ahorn Spritz

mediterrane Orange 12

Ahorn Spritz ^{alkoholfrei}

Johannisbeere, Granatapfel
& Löwenzahn 12

Sommer Gin Tonic

Pink Grapefruit & Rosmarin
Gents Tonic 15

Alp Gin Tonic

Wilde Alpenkräuter & Zitrusfrüchte
Gents Tonic 15

Wald Gin Tonic

Tannentriebe & Holunder
Gents Tonic 15

Rum Cola

Papagayo Golden Rum
Goba Cola 15



LIKÖR & EDELBRAND

Crème de Kirsch

Likör aus Schweizer Kirschen
4cl, 20%

10

9050 Rahmlikör

Cremiger Likör aus Appenzell
4cl, 18%

8

Appenzeller

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

5 | 8

Rum

Papagayo Golden Rum
von Kleinbauern aus Paraguay
2cl | 4cl, 37.5%

6 | 10

Vielle Prune

Edelbrand aus Zwetschgen
2cl, 40%

9

AHORN WHISKY

Säntis Malt Edition Ahorn

4-jährige Reifung in Bierfässern, Finish im hauseigenem
Gamay Fass Fusse der Ahorn Kapelle. Wunderbare Farbe,
mild, angenehm, leicht rosinig.

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

Käse

Daniela & Hans Gmünder, Appenzell

Gemüse

Kesseli, Gams

Caviezel, Arbon

Thurnheer, St. Margrethen

Fleisch

Fässler «Chitzele», Appenzell

Wetter Metzg, Appenzell

Demeter Vollmilch Quark

Familie Langenegger, Gais

Fisch & Rauchlachs

Dörig & Brandl, St. Margrethen

Fisch & Kaviar

Oona Caviar, Frutigen

Geflügel

Geflügel Gourmet, Mörschwil