

Allergen-Schlüssel | Allergen Key

- A Glutenhaltiges Getreide | *Cereals containing gluten*
- B Krebstiere | *Crustaceans*
- C Eier | *Eggs*
- D Fisch | *Fish*
- E Erdnüsse | *Peanuts*
- F Sojabohnen | *Soybeans*
- G Milch (inkl. Laktose) | *Milk (including lactose)*
- H Schalenfrüchte | *Tree nuts*
- I Sellerie | *Celery*
- J Senf | *Mustard*
- K Sesam | *Sesame*
- L Schwefeldioxid und Sulfite | *Sulphur dioxide and sulphites*
- M Lupinen | *Lupin*
- N Weichtiere | *Molluscs*

TAVERNE

Getränke & Speisen

..



WÖLLKOMM IM BÄREN

Geniessen Sie in der gemütlichen Atmosphäre vor dem knisternden Kamin eine Auswahl an Signature Drinks, klassischen Cocktails und exklusiven Spirituosen. Barleiter Elmir und sein Team freuen sich darauf, Ihnen einen unvergesslichen Abend zu bereiten.

Enjoy a selection of signature drinks, classic cocktails and exclusive spirits in the cosy atmosphere by the crackling fireplace. Bar manager Elmir and his team look forward to creating an unforgettable evening for you.

Neben unseren aufgeführten Tee-Spezialitäten von AVANTCHA, halten wir weitere besondere Tees für Sie bereit. Zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Wir beraten Sie sehr gerne persönlich.

*Alongside our listed tea specialties from AVANTCHA, we also offer a selection of other exceptional teas.
Please do not hesitate to ask us — we would be delighted to advise you personally.*



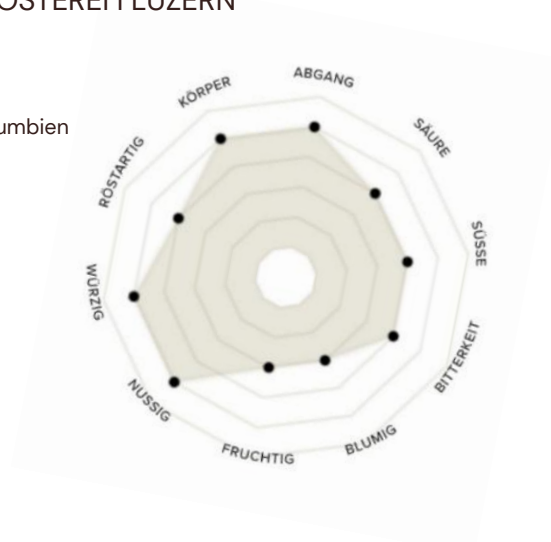
RAST KAFFEE – GOURMET RÖSTEREI | LUZERN

ESPRESSO BLEND BOLD

Arabica–Robusta Blend

Brasilien, Costa Rica | Indonesien & Kolumbien

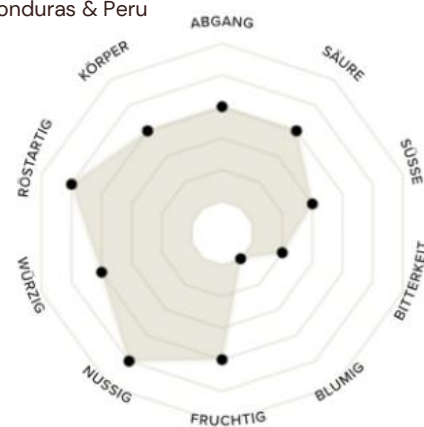
Rauchig | Bittermandel



CRÈME BLEND NUTTY

100% Arabica blend from Ethiopia | Brazil | Honduras & Peru

Würzig | Schokolade–Orange



INDEX

1 SIGNATURE DRINKS

2 APERITIF/ALCOHOLFREE

3 BIER/BEER

4 SOFTDRINKS/JUICES

5 WHITE WINE | CHAMPAGNE

6 REDWINE | PORT

7 & 8 GIN

9 & 10 WHISKY | WHISKEY

11 RUM

12 VODKA & TEQUILA

13 EAU DE VIE & GRAPPA

14 KAFFEE/TEE

15 STARTERS

16 PINSA

17 MAIN COURSE

18 DESSERT

SIGNATURE DRINKS

APERITIF & BITTER CHF

Zmorgä-Negroni 18

Appenzell Gin | Wermuth | Kaffee-Campari
Appenzell gin | vermouth | coffee-Campari

Huus Aperol Spritz 18

Huusgmachter Rhabarber Aperol | Swiss Mountain Tonic | Prosecco
homemade rhubarb aperol | Swiss mountain tonic | prosecco

Gontonic 18

Huus Gin, Swiss Mountain Tonic

SUUR & FRISCH CHF

Wald & Wiese 18

Gin, Gurke | Quitte | Marlis Tannenschössli
gin, cucumber | quince | Marlis spruce tip honey

Gonten Mule 18

Vodka | Appenzeller Kräuterbitter | Swiss Mountain Gingerbeer
vodka | Appenzell herbal bitters | Swiss Mountain ginger beer

Thyme to Shine 18

Thymian Tequila | Quitte | Arve | Hopfen
thyme tequila | quince | pine | hops

DESSERT CHF

KÄSEKUCHEN IM GLAS | CHEESECAKE IN A JAR 16

Beere | Shiso | Butter-Streusel

berry | Shiso | butter crumble

A | C | G



VEGAN CHOCO MOELLEUX 16

Salzkaramell | Kirsche

salted caramel | cherry

A | F



VEGAN



GLUTENFREI



VEGETARISCH



LAKTOSEFREI

Alle angegebenen Preise sind in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.
 Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen sie bitte unser Servicepersonal.
 Änderungen vorbehalten.

*All listed prices are in CHF and include the statutory VAT.
 If you have allergies or food intolerances, please ask our service staff.
 Subject to change.*

HAUPTGANG MAIN COURSE	CHF
-------------------------	-----

RINDS BEEF BURGER «DRY AGED»	39
--------------------------------	----

Appenzeller Käse | BBQ-Sauce | Senf Mayo | Zwiebel | Essiggurke |
 Lattich | Tomate | Speck | Pommes Frites
*Appenzell cheese | BBQ sauce | mustard mayo | onion | pickle |
 lettuce | tomato | bacon | French fries*
 A | C | G | J

LINSEN LENTIL BURGER «VEGAN»	39
--------------------------------	----

Veganer Cheddar | BBQ-Sauce | Senf Mayo | Zwiebel | Essiggurke |
 Lattich | Tomate | Pommes Frites
*vegan cheddar | BBQ sauce | vegan mustard mayo | onion | pickle |
 lettuce | tomato | French fries*
 A | F | J | L

CRISPY CHICKEN BURGER	39
-----------------------	----

Spicy Mayo | karamellierte Honig-Zwiebel | fermentierter Kohl | Pommes Frites
spicy mayo | caramelized honey-onions | fermented cabbage | French fries
 A | C | J

PASTRAMI VOM APPENZELLER RIND	36
-------------------------------	----

Meerrettich-Mayo | Appenzeller Käse | Essiggurke-Senfkor-Relish | Brot
horseradish mayo | Appenzell cheese | pickle and mustard seed relish | bread
 A | C | G | J

APERITIF	CHF
----------	-----

Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	8
-------------------------	-----	-----	---

Gontner Alpsteinbitter	28%	4cl	8
------------------------	-----	-----	---

Fernet Branca	39%	4cl	10
---------------	-----	-----	----

Averna	29%	4cl	10
--------	-----	-----	----

Campari	23%	4cl	12
---------	-----	-----	----

Campari	23%	4cl	18
Soda oder Orange			

Cynar	16.5%	4cl	10
-------	-------	-----	----

Helvetico Bianco Vermouth	16%	4cl	12
---------------------------	-----	-----	----

Helvetico Dry Vermouth	16%	4cl	12
------------------------	-----	-----	----

Helvetico Rosso Vermouth	16%	4cl	12
--------------------------	-----	-----	----

ALKOHOLFREI/ALCOHOLFREE & LOW ABV	CHF
-----------------------------------	-----

Huus Spritz		15
-------------	--	----

Manzoni, Swiss Mountain Tonic, Holunder
Manzoni, Swiss Mountain tonic, elderflower

Huusgmachte Wasserkefir-Limonade	25cl	12
----------------------------------	------	----

Saisonale Frucht & Kräuter
seasonal fruit & herbs

No-Jito		15
---------	--	----

Alkoholfreier Rum, Minze, Quitte, Soda
non-alcoholic rum, mint, quince, soda

Crodino Blond / Rosso	20cl	8
-----------------------	------	---

Mit Soda, Tonic oder Saft/Juice		12
---------------------------------	--	----

SUUR Tonic 1.2% Alc		15
---------------------	--	----

Locher Vintage Suur Beer Raspberry & Swiss Mountain Tonic Water

REFRESH YOURSELF 0.5% Alc		15
---------------------------	--	----

Ginger Beer | Refreshing Soda

2

BIER / BEER		CHF
Appenzeller Herrgöttli Lager Hell offen	20cl	4
Appenzeller Stange Lager Hell offen	30cl	5
Appenzeller Gross Lager Hell offen	50cl	8
Appenzeller Panaché Lager Hell offen mit Citro	30cl	5
	50cl	8
Appenzeller Lager Dunkel	50cl	8
Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb	33cl	5
Appenzeller Weizen	50cl	8
Appenzeller Quöllfrisch 0.0% Alkoholfrei	33cl	5
Appenzeller Ginger Beer	33cl	5
Säntis Kristall	33cl	6
Vintage Suur Beer Himbeere	33cl	7
Appenzeller IPA	33cl	6
Golfers Amber	33cl	6
Schwarzer Kristall (Stout)	33cl	6

PINSA		CHF
PINSA MIT HAUSGEBEIZTEM LOSTALLO LACHS <i>PINSA WITH HOUSE-CURED LOSTALLO SALMON</i> Crème Fraîche Kaper Zitrone Dill <i>crème fraîche caper lemon dill</i> A D G		24
PINSA MIT KRONBERGSPECK VOM WETTERMETZG <i>PINSA WITH KRONBERG BACON FROM WETTERMETZG</i> Peperoni Stracciatella Rucola <i>bell pepper / stracciatella / rocket salad</i> A G		21
PINSA MIT ZIEGENKÄSE <i>PINSA WITH GOAT CHEESE</i> Birne Honig Walnuss <i>pear honey walnut</i> A G H 		19
PINSA MIT PILZEN <i>PINSA WITH MUSHROOM</i> Veganer Frischkäse Kräuter eingelegte Zwiebel <i>vegan cream cheese herbs pickled onions</i> A F L 		22

SPEISEN | FOOD

11.00–22.30

VORSPEISE | STARTER CHF

APÉRO-PLÄTTLI | APÉRO PLATTER 26

Appenzeller Wurst & Käse | hausgemachtes Essiggemüse
Appenzell cold cut & cheese | homemade pickled vegetable
A | G | L | J

TAGESSUPPE | DAILY SOUP 14

Frisch gebackenes Brot
freshly baked bread
A

TRÜFFEL POMMES FRITES 14

TRUFFEL FRENCH FRIES
Parmesan | Trüffel-Mayo 
parmesan cheese | truffle mayonnaise
C | G

FARBEN DER SAISON | COLOURS OF THE SEASON 17

Blattsalat | Beere | Karotte | Gurke | Nuss | Apfelbalsam
leaf lettuce | berry | carrot | cucumber | nut | apple balsamic vinegar  
H | L

KALTE GETRÄNKE IN FLASCHEN / SOFTDRINKS CHF

Appenzell Mineralwasser	50cl	6
Still oder leise <i>still or sparkling</i>		
Appenzell Mineralwasser	80cl	10
Still oder leise <i>still or sparkling</i>		
Rivella rot + blau	33cl	6
Shorley	33cl	6
Bschorle	33cl	6
Coca Cola	33cl	6
Coca Cola zero	33cl	6
Goba Flauder original	33cl	6
Goba Grape/Citro/Orange	33cl	6
Bitter Lemon	20cl	5
Swiss Mountain Ginger Beer	20cl	5
Swiss Mountain Tonic	20cl	5

SAFT CHF

Orangensaft <i>orange juice</i>	30cl	7
Apfelsaft <i>apple juice</i>	30cl	7
Tomatensaft <i>tomato juice</i>	20cl	7

SCHAUMWEIN/CHAMPAGNER OFFEN	CHF
-----------------------------	-----

Prosecco Noai – Colesel Veneto – Italien	1dl	12
Champagne «Invitation» – Hure Frères Champagne – Frankreich	1dl	19
Champagne Rosé Nominé–Renard Champagne – Frankreich	1dl	16

WEISSWEIN OFFEN	CHF
-----------------	-----

Johanniter Sélection Johanniterkellerei – Neuchâtel, Schweiz	2022	1dl	12
Schlattinger Sauvignon Blanc Weingut Schmid – Thurgau, Schweiz	2025	1dl	13
Grüner Veltliner «Ried Rustenberg» Weingut Julius Klein – Niederösterreich, Österreich	2025	1dl	13
Soave Classico Azienda Agricola Pieropan – Verona, Italien	2024	1dl	12

ROSÉ OFFEN	CHF
------------	-----

TM Rosé Tenuta Monteti – Toscana, Italien	2024	1dl	12
--	------	-----	----

KAFEE/COFFEE	CHF
--------------	-----

Espresso	5
Doppio Espresso	6
Café Crème	6
Cappuccino	6
Schale/Milchkaffee	7
Latte Macchiato	7
Heisse Schokolade	7
Heisse Ovomaltine	7
Kafi Lutz	10

TEE/TEA	CHF
---------	-----

Chamomile Cooler	7
English Breakfast	7
Earl Grey	7
Ginger Breeze	7
Jasmine Mao Jian	7
Lemon Verbena	7
Mao Feng Green Tea	7
Mint Duo	7
Rush Hour Berry	7

GRAPPA				CHF
Grappa di Moscato	40%	2cl		12
Grappa di Rovere	42%	2cl		14
Berta Tre Soli Tre	43%	2cl		15
COGNAC				CHF
Martell VS	40%	2cl		14
Martell XO	40%	2cl		20
Martell Cohiba	40%	2cl		64
EAU DE VIE				CHF
Orator Aprikose	40%	2cl		10
Orator Himbeergeist	40%	2cl		10
Orator Mandarine	41%	2cl		10
Orator Haselnuss	40%	2cl		10
Orator Williams Birne	42%	2cl		10
Orator Pfeffergeist Wilder Madagaskar	40%	2cl		10
Orator Zimtblüte	40%	2cl		10
Vielle Prune	40%	2cl		10

ROTWEIN OFFEN				CHF
Dôle La Liaudisaz Enrico Trapletti – Ticino, Schweiz	2023	1dl		17
Il Conte Manicor – Alto Adige, Italien	2023	1dl		14
Chianti Colli Fiorentini Colle Massari – Toskana, Italien	2016	1dl		16
Lindes de Remelluri «Labastida» Remelluri – La Rioja, Spanien	2020	1dl		12

SÜSSWEIN/PORTWEIN				CHF
Kracher – Beerenauslese Weinlaubenhof Kracher – Burgenland, Österreich	2021	5cl		15
Niepoort «LBV» Vintage Port Tenuta Gagliole – Toskana, Italien	2019	5cl		16

GIN			CHF
HUUS GIN Gonten	40.7%	4cl	15
Gin 27 Appenzell	43%	4cl	15
Gin Woodfire 27 Appenzell	35%	4cl	15
Gin 27 Old Tom Appenzell	43%	4cl	15
Monkey 47 Deutschland	40%	4cl	15
Kyrö Dark Gin England	42.6%	4cl	14
Tanqueray No.10 England	47.3%	4cl	15
Bombay Sapphire England	40%	4cl	13
Hendricks Gin Schottland	41.4%	4cl	15

Zusatzgetränk I *Mixers* + CHF 3

VODKA			CHF
Koskenkorva Organic Finnland	37.5%	4cl	14
Haku Vodka Japan	40%	4cl	15
Ketel One Holland	40%	4cl	15
Belvedere Bartezeck Polen	40%	4cl	15

Zusatzgetränk I *Mixers* + CHF 3

TEQUILA			CHF
Olmecca Altos Plata	38%	4cl	16
Olmecca Altos Reposado	38%	4cl	18
Don Julio Añejo	38%	4cl	23
Patron Silver	38%	4cl	16
Clase Azul	40%	4cl	58

Zusatzgetränk I *Mixers* + CHF 3

RUM			CHF
Havanna Club 3yo Venezuela	40%	4cl	11
Havanna Club 7yo Venezuela	40%	4cl	14
Ron Diplomatico Venezuela	40%	4cl	15
Ron Diplomatico Single Vintage 2007 Venezuela	40%	4cl	27
Ron Diplomatico Ambassador Venezuela	40%	4cl	60
Ron Zacapa Solera 23yo Guatemala	40%	4cl	16
Ron Zacapa XO Guatemala	40%	4cl	34
Ryoma 7y Japan	43%	4cl	16
French Overseas Guatemala	40%	4cl	34
Ophimus 15y Dominikanische Republik	43%	4cl	16
Maund Rum 12y Jamaika Jamaika	40%	4cl	19

GIN			CHF
Elephant London Dry Gin Deutschland	45%	4cl	15
The Gardener Gin Frankreich	42%	4cl	15
Ki No Bi Kyoto Dry Gin Japan	45.7%	4cl	15
Nordés Atlantic Galician Gin Deutschland	40%	4cl	15
Morris Monaco Orange London Dry Gin England	47%	4cl	14
Etsu Japanese Gin Japan	43%	4cl	15
Beerli Gin Urnäsch	42%	4cl	13
Breil Pur Schweiz	45%	4cl	15
Seven Senses Schweiz	40%	4cl	13

Zusatzgetränk | Mixers + CHF 3

WHISKY & WHISKEY			CHF
Bruichladdich Classic Laddie Schottland	50%	4cl	22
Bruichladdich Octomore 15.1 Schottland	59.1%	4cl	44
Glenlivet 12y Schottland	40%	4cl	18
Laphroaig 10y Schottland	40%	4cl	18
Lagavulin 16y Schottland	43%	4cl	20
Talisker 10y Schottland	45.8%	4cl	18
Oban 14 Years Schottland	43%	4cl	20
Nikka Yoichi Japan	45%	4cl	23
Nikka Miyagikyo Japan	45%	4cl	23
Nikka from the Barrell Blended Malt Japan	51.4%	4cl	18
Yamazaki Distillers Cut Japan	43%	4cl	32
Yamazaki 12y Japan	43%	4cl	79
Annandale HermannBrothers Private Cask 2019 Bottle No. 073 of 256, Schottland	61%	4cl	34
Ardnamurchan HermannBrothers 7y Bottle No. 01 of 208, Schottland	60.5%	4cl	26
Glen Grant HermannBrothers 26y 1998 Bottle No. 01 of 148, Schottland	52%	4cl	64

WHISKY & WHISKEY			CHF
Säntis Malt Single Cask PN Finish 7y Schweiz	50.4%	4cl	23
Säntis Triple Cask – Beer/Port/Sherry 7y Schweiz	44%	4cl	20
Säntis Malt Snow White No.12 Schweiz	48%	4cl	24
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey USA	45%	4cl	12
Blanton's Original Single Barrel Bourbon USA	46.5%	4cl	14
Woodford Res. Kentucky Straight Bourbon USA	43.2%	4cl	14
Monkey Shoulder Blended Malt Schottland	40%	4cl	16
Roe & Co Blended Irland	45%	4cl	16
The Balvenie 12y Double Wood Schottland	40%	4cl	16
The Balvenie Caribbean Cask 14y Schottland	43%	4cl	24
The Balvenie French Oak 16y Schottland	47.6%	4cl	34
The Balvenie 21y Port Wood Schottland	40%	4cl	42
The Macallan 12y Triple Cask Schottland	40%	4cl	26
The Macallan 18y Double Cask Schottland	43%	4cl	58
Johnnie Walker Blue Label Reserve Schottland	40%	4cl	38