

APPENZELLER HUUS

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.



Signature Drinks

APERITIF & BITTER	CHF
Zmorgä-Negroni Appenzell Gin, Wermuth, Kaffee-Campari	15
Huus Aperol Spritz Huusgmachte Rhabarber Aperol, Tonic, Prosecco	15
Gontonic Huus Gin, Swiss Mountain Tonic	18
SUUR & FRISCH	CHF
Wald & Wiese Gin, Gurke, Quitte, Marlis Tannenschössli	15
Gonten Mule Vodka, Appenzeller Kräuterbitter, Swiss Mountain Gingerbeer	15
Huusgmachter Mojito Huus Minze-Melisse Rum, Quitte, Soda (auch alkoholfrei möglich)	15

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

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

Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	8
Gontner Alpsteinbitter	28%	4cl	8
Ramazotti	30%	4cl	8
Fernet Branca	39%	4cl	8
Averna	29%	4cl	8
Campari	23%	4cl	8
Campari Soda oder Orange	23%	4cl	12
Cynar	16.5%	4cl	8
Helvetico Bianco Vermouth	16%	4cl	8
Helvetico Dry Vermouth	16%	4cl	8
Helvetico Rosso Vermouth	16%	4cl	8

APERITIF OHNE ALKOHOL			CHF
-----------------------	--	--	-----

Huus Spritz Manzoni, Swiss Mountain Tonic, Holunder	20cl		11
Huusgmachte Limonade	25cl		8
No-Jito Alkoholfreier Rum, Minze, Zitronenthymian, Soda	20cl		12
Crodino Blond / Ross	20cl		8

KALTE GETRÄNKE IN FLASCHEN		CHF
----------------------------	--	-----

Appenzell Mineralwasser Still oder leise	50cl	8
Appenzell Mineralwasser Still oder leise	100cl	10
Rivella rot + blau	33cl	6
Shorley	33cl	6
Bshorle	33cl	6
Coca Cola	33cl	6
Coca Cola Zero	33cl	6
Flauder original	33cl	6
Fever-Tree Ginger Ale	20cl	5
Fever-Tree Bitter Lemon	20cl	5
Swiss Mountain Ginger Beer	20cl	5
Swiss Mountain Tonic	20cl	5

SAFT		CHF
------	--	-----

Orangensaft	30cl	7
Apfelsaft	30cl	7
Birnensaft	30cl	7
Tomatensaft	30cl	7

GIN			CHF
HUUS GIN Gonten	40.7%	4cl	15
Gin 27 Appenzell	43%	4cl	15
Gin Woodfire 27 Appenzell	35%	4cl	15
Monkey 47 Deutschland	40%	4cl	15
Tanqueray England	43.1%	4cl	14
Tanqueray No.10 England	47.3%	4cl	15
Bombay Sapphire England	40%	4cl	13
Hendricks Gin Schottland	41.4%	4cl	15
Zusatzgetränk + CHF 3			

WHISKY & WHISKEY			CHF
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
Roe & Co Blended Irland	45%	4cl	12
Lagavulin 16 Years Irland	43%	4cl	20
The Balvenie 12 Years Double Wood Schottland	40%	4cl	12
The Balvenie Caribbean Cask 14 Years Schottland	43%	4cl	15
The Balvenie French Oak 16 Years Schottland	47.6%	4cl	25
The Balvenie 21 Years Port Wood Schottland	40%	4cl	32
Bruichladdich Octomore 15.1 Schottland	59.1%	4cl	40
Oban 14 Years Schottland	43%	4cl	20
Talisker 10 Years Schottland	45.8%	4cl	15
The Macallan 12 Years Triple Cask Schottland	40%	4cl	22
The Macallan 18 Years Double Cask Schottland	43%	4cl	52
Johnnie Walker Blue Label Reserve Schottland	40%	4cl	32

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	40%	4cl	16
Pyrat XO Reserve Anguilla	43%	4cl	18.5

WODKA			CHF
-------	--	--	-----

Haku Vodka	40%	4cl	15
Japan			

Ketel One	40%	4cl	15
Holland			

Belvedere Bartecek	40%	4cl	15
Polen			

Zusatzgetränk + CHF 3

TEQUILA			CHF
---------	--	--	-----

Olmecca Altos Plata	38%	4cl	11
---------------------	-----	-----	----

Olmecca Altos Reposado	38%	4cl	11
------------------------	-----	-----	----

Don Julio Añejo	38%	4cl	11
-----------------	-----	-----	----

GRAPPA			CHF
--------	--	--	-----

Merlot di Nonino	40%	4cl	12
Bepi Tosolini, Friaul			

Berta Moscato Bric del Gaian	45%	4cl	15
Moscato			

COGNAC			CHF
--------	--	--	-----

Martell VS	40%	2cl	12
------------	-----	-----	----

Martell XO	40%	2cl	20
------------	-----	-----	----

EDELBRÄNDE			CHF
------------	--	--	-----

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
---------------------------------------	-----	-----	----

Speisen

14.00 – 20.30

VORSPEISEN CHF

APÉRO-PLÄTTLI	26
Appenzeller Wurst & Käse hausgemachtes Essiggemüse	
TAGESSUPPE	14
Frisch gebackenes Brot	
SCHWEIZER BURRATA	26
Tomaten Salsa Petersilien Pesto Piemonteser Haselnuss	
NÜSSLI SALAT	16
Ei Speck Croûtons French-Dressing	

HAUPTGÄNGE CHF

RINDS BURGER «DRY AGED»	39
Brioche Huus Sauce karamellisierte Zwiebel Bacon Jam Essiggurke Käse Lattich Tomate Pommes Alumettes	
MAKARONI SALSICCIA	33
Salbei Olivenöl Cherry Tomaten Petersilie	
SPAGHETTI	30
Bolognese Tomatensauce Basilikum Pesto	
CURRYWURST	39
Huus Curry Sauce Gurken Relish Blaue Kartoffel Röstzwiebel Pommes Alumettes	

DESSERT

CHF

KÄSE-AUSWAHL VOM WAGEN

Früchtebrot | Feigensenf

3 Stück 15

4 Stück 20

5 Stück 25

NEW YORK KÄSEKUCHEN

13

Macadamia | Mandarine

VEGANER KAROTTENKUCHEN

13

Limettensorbet