HUUS BÄREN
1602

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*

HUUS BÄREN
1602

TAVERNE

Getränke & Speisen

HUUS BÄREN
1602

WÖLLKOMM

IM HUUS BÄREN 1602

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.

UNSER KAFFEE&TEE/OUR COFFEE&TEA

RAST KAFFEE – GOURMET RÖSTEREI I 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 — 20
Appenzell Gin | Wermuth | Kaffee-Campari
Appenzell gin | vermouth | coffee-Campari

Huus Aperol Spritz — 20
Huusgmachter Rhabarber Aperol | Swiss Mountain Tonic | Prosecco
homemade rhubarb aperol | Swiss mountain tonic | prosecco

Gontonic — 20
Huus Gin, Swiss Mountain Tonic

SUUR & FRISCH — CHF

Wald & Wiese — 20
Gin, Gurke | Quitte | Marlis Tannenschössli
gin, cucumber | quince | Marlis spruce tip honey

Gonten Mule — 20
Vodka | Appenzeller Kräuterbitter | Swiss Mountain Gingerbeer
vodka | Appenzell herbal bitters | Swiss Mountain ginger beer

Thyme to Shine — 20
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

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 I MAIN COURSE — CHF

RINDS I *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

PASTRAMI VOM APPENZELLER RIND — 36
Meerrettich-Mayo | Appenzeller Käse | Essiggurke-Senfkorn-Relish | Brot
horseradish mayo | Appenzell cheese | pickle and mustard seed relish | bread
A | C | G | J

GEHACKTES & HÖRNLI — 32
Appenzeller Rind | Bergkäse | Schnittlauch
Appenzell beef | mountain cheese | chives
A | C | G

TAGESFISCH | *DAILY FISH* — 48
Kartoffelstock | Saisonelles Gemüse | Beurre Blanc
mashed potato | seasonal vegetable | beurre blanc
D | C | G

KARTOFFELGNOCCHI | *POTATO GNOCCHI* — 34
Braune Butter | Alpenkräuter | Bergkäse
brown butter | alpine herbs | mountain chees
A | C | G

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 Soda oder Orange	23%	4cl	18
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 — 16
Manzoni, Swiss Mountain Tonic, Holunder
Manzoni, Swiss Mountain tonic, elderflower

Huusgmachte Wasserkefir-Limonade — 25cl — 12
Saisonale Frucht & Kräuter
seasonal fruit & herbs

No-Jito — 16
Alkoholfreier Rum, Minze, Quitte, Soda
non-alcoholic rum, mint, quince, soda

Crodino Blond / Rosso — 20cl — 8
Mit Soda, Tonic oder Saft/Juice — 12

Huus Ice Tea — 12
Rosmarin & Himbeere
Rosemary & Raspberry

REFRESH YOURSELF 0.5% Alc
Ginger Beer | Refreshing Soda

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 50cl	5 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 *PINSA WITH HOUSE-CURED LOSTALLO SALMON* Crème Fraîche | Kaper | Zitrone | Dill *crème fraîche / caper / lemon / dill* A | D | G	28
PINSA MIT KRONBERGSPECK VOM WETTERMETZG *PINSA WITH KRONBERG BACON FROM WETTERMETZG* Peperoni | Stracciatella | Rucola *bell pepper / stracciatella / rocket* A | G	26
PINSA MIT ZIEGENKÄSE *PINSA WITH GOAT CHEESE* Birne | Honig | Walnuss *pear / honey / walnut* A | G | H	24

SPEISEN I FOOD

11.00–22.30

VORSPEISE I STARTER	CHF
APÉRO-PLÄTTLI I *APÉRO PLATTER* Appenzeller Wurst & Käse I hausgemachtes Essiggemüse *Appenzell cold cut & cheese I homemade pickled vegetable* A I G I L I J	28
TAGESSUPPE I *DAILY SOUP* Frisch gebackenes Brot *freshly baked bread* A	20
TRÜFFEL POMMES FRITES *TRUFFEL FRENCH FRIES* Parmesan I Trüffel-Mayo *parmesan cheese I truffle mayonnaise* C I G	18
FARBEN DER SAISON I *COLOURS OF THE SEASON* Blattsalat I Karotte I Gurke I Nuss I Apfelbalsam *leaf lettuce I carrot I cucumber I nut I apple balsamic vinegar* H I L	24
SCHWEIZER BURRATA I *SWISS BURRATA* Tomaten Salsa I Alpenkraut-Pesto I Haselnuss *tomato salsa I Alpineherb-pesto I hazelnut* G I H	28

KALTE GETRÄNKE IN FLASCHEN / SOFTDRINKS		CHF
Appenzell Mineralwasser Still oder leise *still or sparkling*	50cl	6
Appenzell Mineralwasser Still oder leise *still or sparkling*	80cl	10
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*	30cl	7
Apfelsaft I *apple juice*	30cl	7
Tomatensaft I *tomato juice*	20cl	7

SCHAUMWEIN/CHAMPAGNER OFFEN

			CHF
Prosecco Noai – Colesel Veneto - Italien		1dl	12
Champagne «Héritage» - Laurent-Perrier Champagne - Frankreich		1dl	19
Champagne Rosé Nominé-Renard Champagne - Frankreich		1dl	16

WEISSWEIN OFFEN

			CHF
Berg am Irchel Bianca Weingut Baur – Zürich, Schweiz	2024	1dl	13
Bernecker Riesling x Sylvaner Wein Berneck – St. Gallen, Schweiz	2025	1dl	10
Weissburgunder «Kalksand» Weingut Ludwig Hiedler – Niederösterreich, Österreich	2025	1dl	13
Bourgogne Chardonnay Domaine J. Moreau & Fils – Bourgogne, Frankreich	2025	1dl	12

ROSÉ OFFEN

			CHF
Fläscher Adank`s Rosé Weingut Hansruedi Adank – Graubünden, Schweiz	2025	1dl	13

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
Grappa lo Chardonnay di Nonino	41%	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
Berg am Irchel Gamaret Weingut Baur – Zürich, Schweiz	2022	1dl	14
Haideboden Weingut Claus Preisinger – Burgenland, Österreich	2022	1dl	14
Il Secondo Weingut Sölva – Alto Adige, Italien	2023	1dl	13
Planetes Classic Familia Nin-Ortiz – Cataluña, Spanien	2022	1dl	15

SÜSSWEIN/PORTWEIN

			CHF
Kracher - Beerenauslese Weinlaubenhof Kracher – Burgenland, Österreich	2021	5cl	15
Niepoort «LBV» Vintage Port Niepoort – Porto, Portugal	2020	5cl	17

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

Zusatzgetränk I *Mixers* + CHF 3

TEQUILA

			CHF
Olmeca Altos Plata	38%	4cl	16
Olmeca 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
Opthimus 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 Spanien	40%	4cl	15
Morris Monaco Orange London Dry Gin England	47%	4cl	14
Etsu Japanese Gin Japan	43%	4cl	15
Beeri Gin Urnäsch	42%	4cl	13
Breil Pur Schweiz	45%	4cl	15
Seven Senses Schweiz	40%	4cl	13

Zusatzgetränk I *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