

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

APERITIV & 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	20cl	4
Lager Hell offen		
Appenzeller Stange	30cl	5
Lager Hell offen		
Appenzeller Gross	50cl	7
Lager Hell offen		
Appenzeller Panache	30cl	5
Lager Hell offen mit Citro	50cl	7
Appenzeller Lager Dunkel	50cl	8
Appenzeller Quöllfrisch	33cl	5
Naturtrüb		
Appenzeller Weizen	50cl	7
Appenzeller Sonnwendig 0.0%	33cl	5
Alkoholfrei		
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

---

APERITIV 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	10
Cynar	16.5% 4cl	8
Helvetico Bianco Vermouth	16% 4cl	8
Helvetico Dry Vermouth	16% 4cl	8
Helvetico Rosso Vermouth	16% 4cl	8

---

APERITIV OHNE ALKOHOL CHF

---

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

---

**KALTE GETRÄNKE  
IN FLASCHEN**

---

**CHF**

Appenzeller Mineralwasser Still oder leise	50cl	8
Appenzeller Mineralwasser Still oder leise	100cl	10
Rivella rot + blau	33cl	6
Shorley	33cl	6
Appenzeller Cola	33cl	6
Appenzeller 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

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
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
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	16
The Balvenie 21 Years Port Wood Schottland	40% 4cl	18
Bruichladdich Octomore 15.1 Schottland	59.1% 4cl	19
The Macallan 12 Years Triple Cask Schottland	40% 4cl	16
The Macallan 18 Years Double Cask Schottland	43% 4cl	18
Johnnie Walker Blue Label Reserve Schottland	40% 4cl	16
Kavalan Solist Vinho Barrique Taiwan	46.3% 4cl	19



RUM		CHF
Havanna Club 3yo Venezuela	40% 4cl	11
Ron Diplomatico Reserve Venezuela	40% 4cl	15
Abuelo 7yo Panama	40% 4cl	15
Ron Zacapa Solera 23yo Guatemala	40% 4cl	16
Ron Zacapa Black Label Edition Guatemala	40% 4cl	25
Summum Ron Dominicano 12yo Dominikanische Republik	43% 4cl	17.5
Opthimus „Port Finish“ 15yo Dominikanische Republik	43% 4cl	17.5
Old Aficionado Dominikanische Republik	40% 4cl	22.5
Pyrat XO Reserve Anguilla	40% 4cl	18.5
Rhum J.M. Vintage 2002	46.3% 4cl	19

---

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

---

Vodka Absolut	40% 4cl	10
Schweden		

Stoli Gold	40% 4cl	13
Litauen		

Belvedere	40% 4cl	14
Polen		

Zusatzgetränk + CHF 3

---

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

---

Tequila José Cuervo	38% 4cl	10
Reserva de la Familia, Mexiko		

Tequila José Cuervo	38% 4cl	10
Silver		

Tequila José Cuervo	38% 4cl	10
Reposado		

Tequila Aha Toro Anejo	40% 4cl	13
------------------------	---------	----

---

**GRAPPA**

---

**CHF**

Merlot di nonino Bepi Tosolini, Friaul	40% 4cl	12
Berta Moscato Bric del Gaian Moscato	45% 4cl	15
Berta Roccanivo Barbera	45% 4cl	15
Berta La Musa Amarone Amarone	40% 4cl	11

---

**COGNAC**

---

**CHF**

Hennessy VS	40% 2cl	10
Hennessy XO	40% 2cl	20
Meukow	40% 2cl	16
Makar Armenia Cognac	41% 2cl	19

## Vedauei

---

**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
<b>APÉRO-PLÄTTLI</b>	23
Trockenfleisch vom Wetter Metzg Appenzeller Käse   hausgemachtes Essiggemüse	
<b>SCHWEIZER BURRATA</b>	22
Lauwarmer Kürbisstampf   Haselnüsse   Kürbiskernöl	
<b>NÜSSLI SALAT</b>	15
Ei   Speck   Croutons French-Dressing	
<b>APPENZELLER RINDS-TATAR</b>	32
Belper Knolle   Senfsamen geröstetes Kartoffelbrot   gebeiztes Eigelb	
HAUPTGÄNGE	CHF
<b>HAUSGEMACHTE CHÄS-SPÄTZLE</b>	23
mit Siedwurst	29
Appenzeller Käse   Röstzwiebel   Apfelmus	
<b>RINDS BURGER «DRY AGED»</b>	36
Brioche   Huus Sauce   karamalisierte Zwiebel Bacon Jam   Essiggurke   Käse   Lattich   Tomate   Pommes Frites	
<b>APPENZELLER KNÖDEL</b>	29
Pantli   Appenzeller Käse edel – würzig   Nussbutter   Waldpilz-Rahm   Petersilie	
<b>HIRSCH BOLOGNESE</b>	39
Tagliarini   Sauerrahm   Rosenkohl	
<b>SWISS FISH &amp; CHIPS</b>	38
Gebackene Egli Filets   Erbsenpüree   Sauce Tartare   Pommes Frites	

---

**DESSERT****CHF****KÄSE-AUSWAHL VOM WAGEN**

Früchtebrot | Feigensenf

3 Stück 15

4 Stück 20

5 Stück 25

**HONIG PARFAIT**

15

Apfel | Baumnuss | Marshmallow