

# TRINKKULTUR IM BÄREN GONTEN | APPENZELL

**Schön, dass Sie bei uns sind.**  
**Ihr Bären-Team**

# Zom Aperero

---

BIER	CHF
<b>Appenzeller Herrgöttli</b> Lager Hell offen	20cl 4.1
<b>Appenzeller Stange</b> Lager Hell offen	30cl 4.8
<b>Appenzeller Gross</b> Lager Hell offen	50cl 7
<b>Appenzeller Panache</b> Lager Hell offen mit Citro	30cl 4.8 50cl 7
<b>Appenzeller Lager Dunkel</b>	50cl 7
<b>Appenzeller Quöllfrisch</b> Naturtrüb	33cl 5.5
<b>Appenzeller Weizen</b>	50cl 8
<b>Appenzeller Sonnwendig</b> Alkoholfrei	33cl 5.5
<b>Appenzeller Ginger Beer</b>	33cl 5.5

---

APERITIV	CHF
<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	29% 4cl 7.5
<b>Gontner Alpsteinbitter</b>	28% 4cl 7.5
<b>Sennar Bitter</b>	40% 4cl 7.5
<b>Ramazotti</b>	30% 4cl 7.5
<b>Fernet</b>	39% 4cl 7.5
<b>Averna</b>	29% 4cl 7.5
<b>Martini Bianco</b>	15% 4cl 8
<b>Noilly Prat Vermouth</b>	20% 4cl 8
<b>Antica Formular</b>	15% 4cl 8.5
<b>Campari</b>	23% 4cl 8
<b>Campari</b> Soda oder Orange	23% 4cl 9.5
<b>Cynar</b>	16.5% 4cl 7.5
<b>Pastis 51</b>	45% 4cl 9

APERITIV	CHF
<b>Gespritzter Weisswein</b> süss oder sauer	20cl 10.5
<b>Campari Spritz</b> Campari, Prosecco, Granderwasser, Orange	20cl 13
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Granderwasser, Orange	20cl 13
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Prosecco, Granderwasser, Pfefferminze, Limette	20cl 13
<b>Lillet Blanc</b> Lillet, Fever-Tree Tonicwater, Pfefferminze, Orange	20cl 13
<b>Kir Royal</b> Champagner, Crème de cassis	10cl 17
<b>Negroni</b> Tanqueray Gin, Antica Formular, Campari	20cl 15
<b>Americano</b> Campari, Antica Formular, Soda auf Wunsch	20cl 15

APERITIV OHNE ALKOHOL	CHF
<b>Bären Spritz</b> Amicero, Cranberry Jus, Granderwasser	20cl 12
<b>Manzoni Spritz</b> Manzoni, Fever-Tree Tonicwater, Granderwasser, Pfefferminze	20cl 12
<b>Sanbitter</b>	10cl 6

# Söffigs

---

## COCKTAILS MIT RUM

---

**Caipirinha** 15

Cachacha, Rohrzucker, Limetten

**Mojito** 15

Havana Rum 3y, Rohrzucker, Limetten, Pfefferminz

**Cuba Libre** 15

Havana Rum 3y, Cola, Zitronensaft

---

## COCKTAILS MIT GIN

---

**Gin Fizz** 15

Tanqueray Gin, Sodawasser, Zitronensaft, Zuckersirup

**London Mule** 16

Tanqueray Gin, Gingerbeer, Limette

---

## COCKTAILS MIT WODKA

---

**Martini Cocktail** 15

Absolut Wodka, Vermouth

**Cosmopolitan** 15

Absolut Wodka, Cranberrysaft, Cointreau, Limettensaft

**Bloody Mary** 15

Absolut Wodka, Tomatensaft

**Moscow Mule** 16

Absolut Wodka, Gingerbeer, Limette

---

## COCKTAIL MIT AMARETTO

---

**Amaretto Sour** 13.50

Amaretto, Zitronensaft

---

## COCKTAIL MIT WHISKEY

---

**Whiskey Sour** 15

Jack Daniels Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup

---

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

---

**Virgin Mojito** 10

Ginger Ale, Limette, Minze

**Virgin Caipirinha** 10

Ginger Ale, Rohrzucker, Limette

GIN			CHF
<b>Gin 27</b>	43%	4cl	15
Appenzell			
<b>Monkey 47</b>	40%	4cl	15
Deutschland			
<b>Tanqueray</b>	43.1%	4cl	14
England			
<b>Bombay Sapphire</b>	40%	4cl	13
England			
<b>Hendriicks Gin</b>	41,4%	4cl	15
Schottland			

**Zusatzgetränk + CHF 3**

WODKA			CHF
<b>Vodka Absolut</b>	40%	4cl	10
Schweden			
<b>Stoli Gold</b>	40%	4cl	13
Litauen			
<b>Belvedere</b>	40%	4cl	14
Polen			
<b>Beluga</b>	40%	4cl	19
Russland			
<b>It's woodka</b>	50.5%	4cl	19
Deutschland			

**Zusatzgetränk + CHF 3**

RUM			CHF
<b>Havanna Club 3yo</b> Venezuela	40%	4cl	11
<b>Ron Diplomatico Reserve</b> Venezuela	40%	4cl	15
<b>Abuelo 7yo</b> Panama	40%	4cl	15
<b>Ron Zacapa Solera 23yo</b> Guatemala	40%	4cl	16
<b>Ron Zacapa Black Label Edition</b> Guatemala	40%	4cl	25
<b>Summum Ron Dominicano 12yo</b> Dominikanische Republik	43%	4cl	17.5
<b>Opthimus „Port Finish“ 15yo</b> Dominikanische Republik	43%	4cl	17.5
<b>Old Aficionado</b> Dominikanische Republik	40%	4cl	22.5
<b>Pyrat XO Reserve</b> Anguilla	40%	4cl	18.5
<b>Courcelles Rum Vieux 1972</b> Guadeloupe „Absolute Seltenheit“	54%	4cl	32.5
<b>Rhum J.M. Vintage 2002</b>	46.3%	4cl	19

TEQUILA			CHF
<b>Tequila José Cuervo</b> Reserva de la Familia, Mexiko	38%	2cl	10
<b>Tequila José Cuervo</b> Silver	38%	2cl	10
<b>Tequila José Cuervo</b> Reposado	38%	2cl	10
<b>Tequila Aha Toro Anejo</b>	40%	2cl	13

# Vedauei

---

EDELBRÄNDE			CHF
<b>Vieille Prune</b>	40%	2cl	13
Morin			
<b>Apricot du valais</b>	43%	2cl	12
Morand, Wallis			
<b>Williams du Valais</b>	43%	2cl	12
Morand, Wallis			
<b>Apfelbrand Barrique</b>	40%	2cl	10
Urs Hecht, Gunzwil			
<b>Kirsch Teresa Barrique</b>	40%	2cl	10
Urs Hecht, Gunzwil			
<b>Heuschnaps</b>	40%	2cl	10
Appenzell			

---

GRAPPA			CHF
<b>Merlot di nonino</b>	40%	2cl	17
Bepi Tosolini, Friaul			
<b>Berta tre soli tre</b>	40%	2cl	21
Nebbiolo Barolo			
<b>Berta Roccanivo</b>	42%	2cl	17
Barbera			

---

COGNAC			CHF
<b>Hennessy VS</b>	40%	2cl	10
<b>Hennessy XO</b>	40%	2cl	20
<b>Meukow</b>	40%	2cl	16
<b>Makar Armenia Cognac</b>	41%	2cl	19
25 years			

---

CALVADOS			CHF
<b>Calvados Père &amp; Fils AOC Selection</b>	40%	2cl	13
Morin			
<b>Calvados Père &amp; Fils</b>	40%	2cl	10
Morin			

LIKÖR			CHF
<b>Appenzeller Rahmlikör 9050</b>	18%	4cl	9
<b>Baileys</b>	17%	4cl	9
<b>Amaretto Disaronno</b>	28%	4cl	9
<b>Frangelico</b> Nusslikör aus Italien	24%	4cl	9
<b>Sambuca</b>	28%	4cl	9
<b>Berliner Luft</b> Pfefferminzlikör	18%	4cl	9
<b>Limoncello</b>	28%	4cl	9

SINGLE WHISKY			CHF
<b>Glenmorangie</b> 10-jährig	40%	4cl	16
<b>Glenfiddich</b> 12-jährig	40%	4cl	16
<b>Talisker</b>	45.8%	4cl	15
<b>Laphroaig</b> 10-jährig	40%	4cl	15
<b>The Glenlivet</b> 18-jährig	40%	4cl	31.5
<b>Canadian Club</b>	40%	4cl	12
<b>Jack Daniels</b>	40%	4cl	12
<b>Tullamore Dew</b> Irish	40%	4cl	12

# Huuswhisky

---

EDITION BÄREN LIVING WHISKY SINGLE MALTS  
CHF

---

## Porto Living Cask

48% 4cl 16.5

FARBE gelbgolden, flüssiger Sonnenschein | NASE holzig-würzig, sehr viel Frucht wie Birne mit Nelke, Zitrusaromen wie Kumquat, säuerliche Beerenaromen wie von Stachelbeeren, weiche Süssweinnoten | GAUMEN Würznoten wie getrocknete Minze und Salbei, Fruchtnoten wie reife Stachelbeeren und Birnenkompott mit Nelke, leicht pfeffrig, zartbittere Holznote, Süssweinnoten sind kaum mehr erkennbar | NACHKLANG die fruchtig-säuerlichen Noten klingen langsam aus, dafür verstärken sich dezent-bittere Holznoten, die mit pfeffrigen Würzaromen einhergehen | BEMERKUNG perfekter Whisky für den Übergang vom Dessert zur Zigarre; mit der Süsse in der Erinnerung bereitet er den Gaumen durch seine voluminösen Würz- und Holznoten hervorragend auf den rauchigen Tagesabschluss vor.

## Niöle Living Cask

58% 4cl 18

FARBE golden mit Bernsteinreflexen | NASE intensiv fruchtig nach Birnenschale, Trockenpfirsich, Rosinen und Bitterorangen-Zeste, Würznote wie Nelken, Langpfeffer, Vanille und etwas Kardamom, zarte Ledernoten, etwas Holz | GAUMEN kräftig würzig wie Kardamom, Pfeffer, Nelken und Wacholder-Beeren, Bitterorangen-Zesten und Rosinen, Röstnüsse und Kakaopuder. Die Aromen, die in der Original-Stärke von 58% vol. etwas verkapselt wirken, können durch Zugabe von ein paar Tropfen Wasser wesentlich geöffnet werden | NACHKLANG Röstnoten werden dominanter, dunkle Schokolade und intensive Würznoten | BEMERKUNG im Gegensatz zu den anderen Abfüllungen fehlen hier die Süsswein-Aromen, was aber nicht heisst, dass dieser Whisky weniger Süsse zu bieten hat. Insbesondere die Rosinennoten, die sich erst mit ein paar Tropfen Wasser wirklich offenbaren, zeigen den Whisky von seiner besten Seite.

## Madère Living Cask

48%

4cl 16.5

FARBE golden mit dunkleren Reflexen | NASE getrockneten Minzblätter und intensive Süssweinnoten, sehr fruchtig wie Trockenbirne, Physalis und Sharon-Früchte | GAUMEN süß-saure Note wie von Kumquat und Limetten, würzig wie Zitronenpfeffer und Wachholder, angenehm malzig, dezent Süssweinnote, insgesamt frisch und belebend | NACHKLANG eine leicht bittere Holznote drängt sich langsam in den Vordergrund, die Fruchtaromen verblassen, die Würznoten bleiben erstaunlich präsent und wärmen insbesondere auf der Zungenmitte  
BEMERKUNG eine beeindruckende Melange aus Malz-, Süsswein- und Fruchtnoten!

## Xères Linving Cask

48%

4cl 16.5

FARBE golden | NASE schwere Blütenhonignote, herbal wie Salbei und Trockenkräuter, karamellierte Stachelbeere, intensive Süssweinnoten | GAUMEN auch am Gaumen steht der Blütenhonig im Vordergrund, wirkt jetzt aber nicht mehr so süß, karamellisierter, knuspriger-ausgebackener Salbei, süß-saure Noten wie bei Stachelbeeren, dezente Holzaromen, die sich am Gaumen würzig und zart-bitter darstellen | NACHKLANG dunkle Schokolade, geröstete Nüsse, am Gaumen macht sich eine dezent-süße, pfeffrige und würzige Wärme breit. BEMERKUNG wie ein Kissen mit Brokat-Bezug: an sich ist es weich, der luxuriöse Überzug hat aber dennoch ein fühlbares, raues Muster!

## Épais Living Cask

48%

4cl 16.5

FARBE rotgolden | NASE deutliche Rauchnoten wie bei geräuchtem Schinken, Würznoten nach Lorbeer und getrocknetem Thymian, Trockenzwetschge, etwas Leder im GAUMEN Wachholder,-gewürzter Rauchschenken mit kalter Rauchnote, dezente Süßnoten wie bei Waldhonig, Birnenschale, deutliche Pfeffernote, sahnige Zartbitter-Schokolade, herbale Trockenkräuternoten, Haselnuss, Holznoten sind zwar erkennbar, stehen aber nicht dominant im Vordergrund | NACHKLANG die Rauchnote ist auch im Nachklang dominant, jetzt zeigen sich aber zusätzliche, kräftige Röstnoten wie von Nüssen und dunklem Kakao, ganz zum Schluss kommt auch die süsse Trockenfruchtnote wieder zum Vorschein. BEMERKUNG absolut ungewöhnlich, sehr komplex und spannend, ein Whisky für Geniesser, die rauchige Überraschungen lieben.

# Waam ond Chaald

---

WARME GETRÄNKE	CHF
<b>Kaffee Creme</b>	4.8
<b>Espresso</b>	4.8
<b>Milchkaffee</b>	5.2
<b>Cappuccino</b>	6
<b>Latte Macchiato</b>	7
<b>Espresso Doppio</b>	6.5
<b>Heisse Schokolade/Ovomaltine</b>	5.2
<b>Tasse Tee von Ronnefeldt</b> diverse Sorten	5.5
<b>Zauber Punsch GOBA ohne Alkohol</b>	5.5

---

WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL		CHF
<b>Kaffee Lutz</b>		7.5
Zwetschgen, Kernobst, Williams		
<b>Glücks-Pfeffer-Punsch GOBA</b>	8%	6.50
<b>Tee mit Rum</b>		7.5

---

KALTE GETRÄNKE	CHF
----------------	-----

---

### **Granderwasser mit und ohne Kohlensäure**

30cl	2
50cl	3
100cl	6

Immer mehr Menschen sind von der positiven Wirkung des belebten Wassers überzeugt und setzen beruflich wie privat auf die GRANDER-Wasserbelebung. Viele GRANDER-Anwender geben deshalb ihre Erfahrungen mit belebtem Wasser gerne weiter. Sowohl aus Dankbarkeit für das eigene Erlebte, als auch, um die gewonnenen Erkenntnisse für andere Menschen nutzbar zu machen.

---

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

---

<b>Appenzeller Mineralwasser</b> Still oder leise	50cl	6.5
<b>Appenzeller Mineralwasser</b> Still oder leise	100cl	9.5
<b>Rivella blau</b>	33cl	4.9
<b>Shorley</b>	33cl	4.9
<b>Appenzeller Cola</b>	33cl	4.9
<b>Appenzeller Cola zero</b>	33cl	4.9
<b>Flauder original</b>	33cl	4.9
<b>Fever-Tree Ginger Ale</b>	20cl	5
<b>Fever-Tree Bitter Lemon</b>	20cl	5
<b>Fever-Tree Ginger Beer</b>	20cl	5
<b>Fever-Tree Tonic</b>	20cl	5
<b>Thomas Henry Tonic</b>	20cl	5

---

KALTE GETRÄNKE OFFEN	CHF
----------------------	-----

---

<b>Eiſtee</b>	30cl	4.5
---------------	------	-----

<b>Appenzeller Citro</b>	30cl	4.5
--------------------------	------	-----

---

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

---

<b>Orangensaft</b> offen	30cl	4.5
-----------------------------	------	-----

<b>Tomatensaft</b> Flasche	20cl	5.5
-------------------------------	------	-----

<b>Appenzeller Bschorle</b> alkoholfrei	33cl	5.50
--	------	------

<b>Möhl Trüb</b>	50cl	6
------------------	------	---

<b>Möhl Trüb</b> alkoholfrei	50cl	6
---------------------------------	------	---