



Feiern
im
Alpstein

Menüvorschläge



Alpstein

Restaurant in Appenzell



Jenny Indermayer ist mit Leib und Seele Gastgeberin und immer für die Anliegen ihrer Gäste da.

SÖND WÖLLKOMM

Sehr geehrter Gast

Zuerst bedanken wir uns bei Ihnen für das Interesse, welches Sie uns und dem Restaurant Alpstein erbringen.

Wir werden alles daransetzen, dass Sie sich wohlfühlen, und von Küche und Service verwöhnt werden.

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten, wo Sie Ihr Menü für Ihren Anlass nach Lust und Laune selber gestalten können. Falls Sie ein Gericht nicht finden worauf Sie Lust hätten, helfen wir Ihnen gerne weiter, so dass Ihr Menü genau so wird, wie Sie es sich wünschen.

Das Alpstein Team wünscht Ihnen einen guten Appetit



APÉRO- SNACKS

Baguette Scheiben mit Rauchlachstatar	Stk.	3.50
Meter Brot mit reichhaltigen Füllungen	Meter	60.00
Mini Party Brötli mit verschiedenen Füllungen	Stk.	3.00
Knackige Rohkostgemüse mit div. Saucen	p.P.	4.00
Knabber Apéro; Chips, Nüssli, Salzstangen	p.P.	2.50
Zvieri Teller mit kaltem Fleisch und Käse, garniert	p.P.	13.50
Oliven in Olivenöl und Parmesansplitter	p.P.	7.50
Schinkengipfel und mini Pizzen	Stk.	2.50
Poulet Satay Spiesschen mit Erdnussauce	Stk.	3.00

WARMESPEISEN

Gebratenes Fischfilet (je nach Angebot) auf einem Beet von Pfefferrahmnudeln	15.50
Riesencrevetten an Olivenöl und Kräutern, serviert mit Reis	17.50
Ravioli (Saisonal gefüllt) auf einem Tomatenbeet mit Gemüsestreifen	12.50

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MWST.



AUS DEM SUPPENTOPF

Fruchtige Currycremesuppe mit Kokosrahmhaube	9.50
Kräftige Bouillon mit hausgemachten Flädli	8.50
Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen (Vegi)	8.50
Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum	9.50
Karotten-Orangensuppe mit Ingwer	9.50
Cremesuppe nach Saison	9.50

GARTENFRISCHE SALATE

Kleiner bunter Blattsalat	5.50
Buntes Salatbouquet mit knusper Brotwürfeli	8.00
Gemischter Saisonsalat	9.00
Eisbergsalat mit gebratenen Speckstreifen, Ei	10.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	10.50
Tatar Duo; Lachs und Rind, garniert, Toast und Butter	18.50
Salatbouquet mit gebratenen Apfelstückli, Speck und Nüssen	10.50

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MWST.

HAUPTGERICHTE

Schweinsbraten mit Siedwurstbrätfüllung serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	28.50
Hackbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock, Gemüse	24.50
Rindsgulasch Bauern Art, Nudeln, Gemüse	25.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonsauce Butternudeln, Gemüse	24.50
Pouletbrüstli an einer Zitronensauce, Kräuterreis Gemüse	27.50
Pouletgeschnetzeltes Casimir, Reis, Früchtegarnitur	24.50
Kalbsschnitzel an einer Morchelrahmsauce, Nudeln Gemüse	37.50
Kalbschulterbraten an Basilikumsauce, Kartoffelgratin Gemüse	35.50
Kalbssteak auf Marsalaspiegel, garniert mit Steinpilzen Butternudeln und Gemüse	48.50
Entrecotewürfel an einer Whisky-Dijonsensauce Country Kartoffeln, Gemüse	44.50
Lasagne aus dem Ofen (Rind und Schweinefleisch)	17.50
Fischfilet (nach Angebot) an einer Weisswein-Pfeffersauce Mandelreis und Gemüse	(Preis auf Anfrage)
Rindsschmorbraten Barolo, serviert mit Kartoffelstock und Gemüse	29.50

Fleischdeklaration:

Schwein: CH Poulet: CH Rind: Uruguay/ CH Kalb: CH

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MWST.



SÜSSES AUS DER KÜCHE

Gebrannte Creme mit Mandelrahmhaube	8.50
Warme Zimt-Apfelstücke mit Nusseis serviert	9.50
Hausgemachtes Schoggimousse mit Früchten der	11.50
Saison Caramelköppli mit Fruchtegarnitur	9.50
Panna cotta mit Erdbeersauce und Früchten garniert	9.50
Biberfladenparfait mit lauwarmen Zwetschgen Warme	10.50
Beeren mit Vanilleeis serviert	9.50



Restaurant Alpstein

Gaiserstrasse 10b

9050 Appenzell

071 788 06 01

info@restaurant-alpstein.ch

www.restaurant-alpstein.ch

Öffnungszeiten

Mo – Di Ruhetag

Mi – So 9.00 – 23.30 Uhr

