

# „Sönd willkommen“

Katharina Schläpfer-Bollhalder und Ihr Team begrüßen Sie herzlichst in der Sonne.

## WEINDEKLARATION

Gerne zeigen wir Ihnen auf Wunsch alle Weine Ihrer Wahl am Tisch. Die Herkunftsorte sowie der Alkoholgehalt sind dem Etikett zu entnehmen. Die Weine beziehe ich entweder direkt von den Weinkellereien der Winzerfamilien Nüesch, Obrist und Kobelt (Ochsentorkel, Thal), Haubensak (Altstätten), Ralph Heule (Wein Berneck GmbH) oder von hiesigen traditionellen Weinkennern und Lieferanten wie der Familie Sonderegger Heiden.

## Herkunft

### **Salate & Gemüse:**

Familie Risch  
Eselsschwanz, Rheineck

### **Käse & Milchprodukte:**

Familie Graf, Grub AR  
Familie Spichtig, Heiden

### **Eier:**

Frau Mösli & Team

### **Fleisch:**

Schweizer Fleisch aus der Region  
Familie P. Fässler, Steinegg  
Poulet: Geisser, Mörschwil  
Kaninchen: A. Nüesch, Balgach

### **Lachsforelle:**

Zahner, Gommiswald

## HERKUNFTSDEKLARATION

Was in meiner Küche verwendet wird stammt so weit als möglich aus unserer Region. Viele befreundete Familien leben davon.

### **„Bewusst gewählte Nachhaltigkeit“**

Nebst den Eiern unserer eigenen Hühner „Frau Mösli & Team“ und den Kräutern aus unserem Biogarten beziehe ich das Brot und die legendären Baumnussgipfel von unserer Dorfbeckfamilie Kern. Wo immer möglich verwende ich ausschliesslich Produkte die durch kleine Familienbetriebe aus nächster Nähe produziert und/ oder veredelt werden. Fleisch beziehe ich exklusiv beim Metzgermeister Philip Fässler und seiner Fleisch & Feinkost AG, appenzellerfleisch.ch, welcher einheimische Tiere von A-Z selber verarbeitet. Geflügelfleisch stammt ausschliesslich von der Firma Geisser Geflügel Gourmet AG Mörschwil. Saisonal biete ich Wild aus hiesiger Jagd von unseren Jägern an. Appenzeller Bier und Appenzeller Mineralwasser, Café vom Kafimaa, St.Gallen der Sorte Makali (aus 100% Arabica Bohnen) und Süssmost vom Zwergzebuhof Bernhardzell.

### **„Vom Baumnussgipfel, der hiesigen Jagd, bis zum Appenzellerbier und Möhl“**

Das Gemüse beziehe ich exklusiv bei der Familie Risch vom Eselsschwanz in Rheineck, welche nebst der modernen Vielfalt auch alte, vergessene Sorten pflegt. Kern- & Steinobst beziehe ich von unseren Freunden Urs & Ursi Gmür, die ehemals im Rechtoebel wohnhaft waren und seit 2014 auf ihrem zwergzebuhof.ch in Bernhardzell daheim sind und uns gelegentlich mit feinstem Zebufleisch beliefern.

### **„Gemüse, Obst oder Ei finden Sie nicht nur auf Ihrem Teller“**

Die Pilze sind aus der Region. Rauchlachsforellen vom Sattel SZ. Den Käse besorge ich von den Käserfamilien Graf im Riemen, 9035 Grub AR, sowie vom Familienbetrieb Spichtig in Heiden. Das Rapsöl und die Sämereien für Salate hole ich von den hofeigenen Feldern der Bauernfamilie Kressibucher, [www.naturoel.ch](http://www.naturoel.ch), die in der eigenen Mühle sorgfältig kalt gepresst werden.

# ERLEBNISGASTRONOMIE

## **„Pilzesammeln, Beeren pflücken und Blumen ernten“**

Weine beziehe ich entweder von den Weinkellereien der Winzerfamilien Roman Rutishauser, Obrist, Kobelt (Ochsentorkel, Thal), Ralph Heule (Wein, Berneck GmbH), Haubensak Altstätten oder von hiesigen traditionellen Weinkennern und Lieferanten wie der Familie Sonderegger Heiden. Bei den einheimischen Obstbränden vertraue ich auf die Kunst der Fricktaler Schnapsbrenner- und Bauernfamilie Häseli und ihren „Häselibrand“.

## **„Weingenuss und Alpenstimmung“**

Nebst einigen meiner verwendeten Gewürze aus aller Welt versuche ich auch immer wieder mit einheimischen Wildpflanzen meine hausgemachten Speisen zu würzen. Wir machen alle Gewürzmischungen selber und verwenden ausschliesslich Steinsalz.

## **„Kräuter von Welt treffen einheimische Wildpflanzen“**

Erleben Sie unvergessliche echt appenzellische Eventgastronomie in der Sonne Nasen!

## **„Appenzeller in 7 Gängen“**

Ein genussvoller 7-Gänger mit Appenzeller Fest- & Alltagsgerichten.

Mit kulturellen Intermezzi zwischen den einzelnen Gängen wie Zäuerlen, dem echt appenzellischen Jodelgesang. Sie erleben selbst das Talerschwingen, „Musik mit Münzen“ sowie einen lustigen Sprach- und Kommunikationskurs, gespickt mit trockenen Appenzeller Witzen von und mit unseren beliebten Trachtenmännern.

## **„Appenzeller Fazanetli“**

Als Souvenir zum Behalten die originelle Funktionskleidung „Appenzeller Fazanetli“ und dessen vielseitige Anwendung humorvoll erklärt.

Diesen Anlass können Sie ab 15 Personen bei uns buchen.

## VORSPEISEN

<b>Tagessuppe</b>	<b>7.50</b>
<b>Grüner Salat</b>	<b>6.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9.50</b>
<b>Randen - Carpaccio</b>	<b>9.50</b>
<b>Rauchlachsforelle garniert ,Vorspeise</b>	<b>18.00</b>
<b>Rauchlachsforelle garniert Hauptgang</b>	<b>28.00</b>
<b>Kalbstartar garniert, Vorspeise</b>	<b>18.00</b>
<b>Kalbstartar garniert, Hauptgang</b>	<b>29.50</b>
<b>Rindstartar garniert, Vorspeise</b>	<b>18.00</b>
<b>Rindstartar garniert, Hauptgang</b>	<b>29.50</b>

## VEGETARISCHE GERICHTE

**Chäschnöpfli mit Hausgemachtem Apfelmus 16.50**

**Hausgemachte Ravioli mit Gemüsefüllung**

**gekocht oder frittiert an feiner Currysauce**

**Vorspeise 9.50**

**Hauptgang 16.50**

**Gemüseteller, ( bitte vorbestellen) 18.00**

## HAUPTGERICHTE

**St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce** **15.50**

Création „SONNE“ vom Metzgermeister Philip Fässler

**Paniertes Kotelette** **24.50**

Am Knochen fein gereiftes Kotelette vom Appenzeller Schwein an hausgemachter Panade im Butterschmalz geschwenkt und gebacken

**Rindsfleischvögel** **24.50**

Fein gefüllt mit Rindsbrät, Rüeblli und Speck

**Chüngelvoressen** **27.50**

Von glücklichen Kaninchen an Senfsauce

**Hausgemachte Pouletchnusperli** **18.50**

Rheintaler Ribelmaispoularden der Geiser Geflügel Gourmet AG

**Chäschnöpfli mit Hausgemachtem Apfelmus** **16.50**

**Alle Gerichte sind auch als Fitnesssteller möglich** **plus** **3.00**

**Pro weitere Beilage** **6.00**

**Beilage:** Hausgemachte Knöpfli, Nudeln, Reis, Pommes Frites,  
Gemüse, Hausgemachte Gaufrettes

**Portion:** Pommes Frites **7.50**

Gaufrettes **8.00**

Gemüse **9.00**

Hausgemachte Knöpfli **8.00**

## ZVIERI

<b>Salatteller mit Ei</b>	<b>16.50</b>
<b>Ochsenmaulsalat *</b>	<b>16.50</b>
<b>Siedfleischsalat *</b>	<b>17.50</b>
<b>Wurstsalat *</b>	<b>11.50</b>
<b>Käsesalat *</b>	<b>11.50</b>
<b>Wurst-Käse-Salat *</b>	<b>14.50</b>
*garniert je plus 6.00	
<b>Appenzeller Pantli</b>	<b>10.50</b>
<b>Portion Fässlers Bauernspeck</b>	<b>10.50</b>
<b>Sonnenplättli</b>	<b>19.50</b>
diverse kalte Appenzeller Fleischspezialitäten mit Gurken und Käse	
<b>Portion Käse</b>	<b>10.50</b>

## DESSERT

<b>Hausgemachte Parfaits nach Saison</b>	<b>9.50</b>
<b>Hausgemachte Kuchen &amp; Fladen</b>	<b>4.50</b>
<b>Eiskaffe</b>	<b>9.50</b>
<b>Vanille-, Mocca-, Zitrone- oder Erdbeerglacé pro Kugel</b>	<b>2.50</b>
<b>Meringues mit Rahm</b>	<b>8.50</b>
<b>Meringus mit Glacé und Rahm</b>	<b>10.50</b>
<b>alle Dessert mit Rahm</b>	<b>+1.50</b>

## HERKUNFT

### **Stein- & Kernobst / Beeren:**

Familie Gmür, Bernhardzell und Familie Nüesch Balgach

### **Eier:**

Frau Mösli mit Team

### **Käse & Milchprodukte:**

Familie Spichtig, Heiden und Familie Graf Grub AR



# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIES

### OFFEN

Mineral Goba laut, Grapefruit, Orange, Citro, Süssmost, Shorley	3 dl	3.50
	5 dl	4.80
	1 L	8.50

### IM FLÄSCHLI

Mineral Goba still, Rivella rot, blau, Coca Cola, Cola Zero, Bschorle	33 cl	4.30
Schweppes tonic, Bitter lemon, Ginger Ale	20 cl	4.30
Crodino	10 cl	4.50
lisfee	50 cl	5.00

### BIER & MOST

Appenzeller Lager	50 cl	5.60
Appenzeller Spezli	33 cl	4.50
Appenzeller Weizen	50 cl	6.40
Appenzeller Panaché	33 cl	4.50
Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei)	33 cl	4.50
Appenzeller Vollmond	33 cl	4.90
Appenzeller schwarzer Kristall	33 cl	4.90
Appenzeller Quöllfrisch	50 cl	5.60
Appenzeller Lager dunkel	50 cl	5.60
Ginger Bier 2.4 Vol%	33 cl	6.40
Appenzeller Lager dunkel	50 cl	5.60
Saft Möhl Naturtrüb	50 cl	5.60
Saft Möhl Alkoholfrei	50 cl	5.60

## WARME GETRÄNKE

Café creme oder nature / Espresso	4.20
Doppelter Espresso	6.10
Capuccino, Schale	4.80
Kaffee mélange	5.90
Café Fertig oder Lutz	5.30
Café mit Zwetschgen, Kräuter, Kirsch, Pflümli	5.80
Sonnencafé mit Schümli	8.50
Café Näsler ohne Rahm	7.50
Tee: Schwarztee, Pfefferminze, Lindenblüten, Abend- Kräuter	
Hagenbutten, Verveine, Waldbeere, Kamille ,Green Tee	4.00
Tee Rum	6.50
Punsch: Orange, Rum, Apfel, Waldbeere	4.20
Glühmost hausgemacht	5.50
Ovo / Schoggi	4.80

## APERITIV

	Vol %	4cl
Aprikosenspritz		9.50
Ginger Erfrischung ohne / mit Alkohol		6.50 / 9.50
Gin Tonic	37,5	9.50
Gespritzer Weisswein		7.00
Martini weiss / rot	17	6.00
Campari	23	6.50
Cynar	17	6.50
Mit Orangensaft		8.50
Ramazotti	18	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29	6.00
Amaretto	28	7.00

## APERITIV

	<b>Vol %</b>	<b>2cl</b>
Pernod	40	5.00
Ricard	40	5.00
Absinthe	53	7.00

Cordino, San Bitter ( Alkoholfrei)	4.50
Orangensaft	5.00
Tomatensaft	7.00

## DIGESTIF

	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>	<b>2cl</b>
Appenzeller Alpenbitter	29	6.00	
Fernet Branca	44	6.00	
Cognac Davidoff 20y	40	18.00	10.00
Cognac Remy Martin	40	14.00	8.00
Calvados Coquerel	40	12.00	7.00
Vieille Prune Gregor Kuonen	41	14.00	8.00
Marc Lutz Wienacht	40	10.00	6.00
Balgach Edel Marc	42	11.00	7.00
Baileys	17	8.00	
Marwees	18	6.00	
Vieille Prune demi sec	40	10.00	7.00
Vielle Prune doux	40	11.00	7.00
Vielle Poire demi sec	40	11.00	7.00
Vielle Poire doux	40	11.00	7.00

## SCHNÄPSLI

	<b>Vol%</b>	<b>4cl</b>	<b>2cl</b>
Obstbranntwein	37,5	5.50	3.50
Zwetschgen, Pflümli, Kirsch		6.50	4.00
Williams	37.5	7.00	4.50
Grappa	40	11.00	6.50

## WHISKY

	<b>Vol%</b>	<b>4cl</b>	<b>2cl</b>
Cragganmore 12y	40	12.00	7.00
Oban 14y	43	12.00	7.00
Talisker 10y	45.8	12.00	7.00
Lagavullin 16y	43	12.00	7.00
Edition Säntis Malt	40	12.00	7.00
Edition Dreifaltigkeit	52	17.00	10.00
Edition Sigel	40	15.00	8.00

# WEINKARTE

## WEISSWEIN

<b>Offene Weine „Einer“ 7 dl Qualität</b>	<b>10cl</b>
Wein einer Nacht, Blauburgunder, Wein Berneck GmbH	5.50
Riesling Spätlese, Altstätten, Haubensak	5.80
Domaine de la Banderolle, Obrist	5.50
Balgach Blancuvée, Nüesch Weine	5.50
El Sueno, Haubensack, Altstätten	5.80
Kerner, Roman Rutishauser, Thal	7.00
<b>Offene Weine „Halbliter“</b>	<b>50cl</b>
Blanc & Noir Ochsentorkel, Thal	24.00
Pot de St.Saphorin AOC, Obrist	22.00
<b>Flaschenweine</b>	<b>75cl</b>
Riesling Spätlese, Altstätten, Haubensak	42.00
Wein einer Nacht, Blauburgunder, Wein Berneck GmbH	38.00
Balgach Blancuvée	38.00
Domaine de la Banderolle Grand cru AOC	35.00
Balgach Pinos Gris AOC, Nüesch Weine	38.00
Yvorne Clos du Rocher AOC, Obrist	46.00
Pinot Gris, Haubensak, Altstätten	42.00
El Sueno, Haubensack, Altstätten	42.00
Kerner, Roman Rutishauser, Thal	49.00

## ROTWEINE

<b>Hausweine offen in 7dl Qualität</b>	<b>pro dl</b>
Fass vier, Blauburgunder, Cuvèe, Wein Berneck GmbH	5.80
Puglia Rosso Forte Elerone IGT	4.80
Nero D Avola, Colosi Sizilien	5.50
Merlot, Wein Berneck, GmbH	9.00
Nebbiolo Alstätten, Haubensak	7.00
Blauburgunder, Altstätten, Haubensak	
<b>Offene Weine „Halbliter“</b>	<b>50cl</b>
Bernecker Rot, Wein Berneck GmbH	18.00
Coto De Imaz Rioja	24.00
Blauburgunder, Roman Rutishauser, Thal	24.00
<b>Flaschenweine</b>	<b>75cl</b>
Fass vier, Blauburgunder, Cuvèe, Wein Berneck GmbH	42.00
Zizers Pinot noir Barrique AOC, Nüesch Balgach	45.00
Mons vinus, Nüesch Balgach	42.00
Merlot, Wein, Berneck GmbH	63.00
Nebbiolo Alstätten, Haubensak	52.00
Grandezza, Roman Rutishauser, Thal	63.00
Blauburgunder, Altstätten, Haubensak	42.00

**Flaschenweine Ausland****75cl**

Chiantari Nero d'avola - Merlot	37.00
Negroamaro F di San Marzano	54.00
Nero D'Avola, Colosi Sizilien	38.00
Ripasso Cantina Valpantena DOC	35.00
Caliza Marques de Grinon	37.00
Amarone Bure alto	59.00
Puglia Rosso Forte Elerone IGT	36.00
Toscana Rosso „appassionata" Sonne 2013	68.00
Domaine Avéla „Theodore"	69.00

**Süsswein****4cl**

Bernecker Bär, Wein Berneck GmbH	4.00
----------------------------------	------

**Schaumweine****75cl**

Prosecco, Menestrello	49.00
Nebbiolo Rosè, Haubensak, Altstätten	56.00

Cremant, Roman Rutishauser, Thal

**37.5cl**

32.00

**10cl**

11.00