

PIZZERIA EDELWEISS

WARMER GETRÄNKE

HOT BEVERAGES

KAFFEE CRÉME 5.00

Coffee Cream

ESPRESSO 4.70

DOPPELTER ESPRESSO 6.50

Double Espresso

CAPPUCCINO 5.50

LATTE MACCHIATO 6.40

KAFFEE HAG 5.00

Decaffeinated Coffee

HEISSE SCHOKOLADE 6.50

Hot Chocolate

TEE 6.50

verschiedene Sorten

different varieties

MIT SCHUSS

WITH ALCOHOL

KAFFEE LUZ 7.00

Coffee with plum schnapps

KAFFEE FERTIG 7.00

Coffee with Swiss apple and pear schnapps

KAFFEE CORETTO 7.00

Coffee with Nonino Grappa

APERITIFS

HUGO 10.50

MANZONI SPRITZ 7.00

alkoholfreier Spritz

non-alcoholic spritz

ERFRISCHUNGEN

SOFT DRINKS

3.3dl

COCA COLA ZERO 5.20

GOBA ORANGE 5.20

FLAUDER ORIGINAL 5.20

Elderflower-flavoured soda

	3dl	5dl	1lt
APPENZELLER MINERAL	4.80	6.40	10.20

carbonated / non-carbonated

SHORLEY 4.80 - 6.40 - 10.20

Sparkling apple juice

COCA COLA 5.00 - 6.60 - 10.20

Classic

GOBA CITRO 5.00 - 6.60 - 10.20

Swiss lemon soda

RIVELLA ROT 5.00 - 6.60 - 10.20

Swiss herbal soda

ICE TEA 5.00 - 6.60 - 10.20

SIRUP 5.00 - 6.60 - 10.20

Holunder, Himbeere (nur für Kinder)

Elderflower, raspberry (for kids only)

QUELLENWASSER **TAP WATER** 0.5/dl

ist bei uns kostenlos, für die Dienstleistung erlauben

wir uns jedoch einen Betrag in Rechnung zu stellen

is free of charge, however we take the liberty of
charging a fee for the service

APEROL SPRITZ 10.50

LILLET 11.50

Wild Berry / Blanc (17%)

BIER OFFEN

QUÖLLFRISCH LAGER (4.8%) – AUCH ALS PANACHÉ ERHÄLTICH
QUÖLLFRISCH LAGER (4.8%) – ALSO AVAILABLE AS RADLER

Herrgöttli (2dl)	4.50
Stange (3dl)	5.00
Kübel (5dl)	6.20

BIER FLASCHEN

	3.3dl
Quöllfrisch Alkoholfrei (0%)	5.00
Alcohol-free beer	
Gingerbier (2.4%)	6.50
Ginger beer	
	5dl
Quöllfrisch Lager Hell (4.8%)	6.00
Pale lager beer	
Lager Dunkel (4.8%)	6.50
Dark lager beer	
Weizenbier (5.2%)	6.50
Wheat beer	
Möhl Soft Gold (4%)	6.50
Cloudy cider	
Möhl Soft Silber	6.50
Alcohol-free cider	

SPIRITUOSEN

	4cl
Appenzeller Alpenbitter (29%)	7.00
Traditional Appenzeller bitter liqueur	
Cynar (16.5%)	7.00
Martini Bianco (15%)	8.50
Campari (23%)	8.50
Hendrick's Gin (41.4%)	12.00
Nonino Grappa (41%)	8.50
Appenzeller Whisky (40+%)	11.00
Whisky from the region	
	2cl
Arpad Williamsbirnen (40%)	7.00
Arpad Williams Pear – Hungarian schnapps	

DESSERT

PUNKY	6.50	
For kids – Vanilla ice cream in a small toy	G	
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE	10.90	
Apple strudel served with vanilla sauce	A, C, G	
LAUWARMER SCHOGGI-KUCHEN	10.90	
Warm chocolate cake with vanilla ice cream	A, C, E, F, G, H	
COUPE CARAMEL	9.50	
Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Schlagrahm	F, G, H	
Vanilla and caramel ice cream with caramel sauce and whipped cream		
COUPE DÄNEMARK	9.50	
Vanilleglace mit Schoggisauce, Schlagrahm und Walnussstücken	F, G, H	
Vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream and walnut pieces		
EISKAFFEE	10.90	
Mocca- und Vanilleglace mit Kaffe und Schlagrahm	C, E, F, G, H	
Mocha and vanilla ice cream garnished with coffee and whipped cream		
HEISSE LIEBE	10.90	
Vanilleglace mit lauwarmen Himbeeren	F, G	
Fine vanilla ice cream with warm raspberries		
COLONEL SORBET	9.50	
Lemon sorbet with vodka		
COUPE AMARENA	9.50	
Amarena-Glace mit Kirschen und Rahm	C, F, G	
Amarena ice cream topped with cherries and whipped cream		
COUPE EDELWEISS	14.90	
Caramel-, Pistazie-, Mocca- und Vanilleglace mit Caramelsauce und Schlagrahm	C, E, F, G, H	
Caramel, pistachio, mocha, and vanilla ice cream with caramel sauce and whipped cream		
GLACE	4.10 / KUGEL	
ICE CREAM	4.10 / SCOOP	
MOKKA	PISTAZIE	ZITRONE
Mocha	Pistachio	Lemon
SCHOKO	ERDBEER	HIMBEER
Chocolate	Strawberry	Raspberry
VANILLE	AMARENA	CARAMEL
Vanilla		
SCHLUMPF		
Bubblegum-like flavor		
SCHLAGRAHM		1.00
Whipped cream		

Dekorationen können folgende Allergene enthalten: A, C, E, F, G, H

Decorations may contain the following allergens: A, C, E, F, G, H

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

SALAT

BUNTER BLATTSALAT	8.00
Green leaf salat	
GEMISCHTER SALAT	9.00
Mixed salat	

Mit hausgemachter Sauce: Edelweiss-sauce (C, J) oder italienische Sauce (J) / A (Brot)
With homemade dressings: Edelweiss (C, J) / Italian dressing (J) / A (Bread)

KALTE VORSPEISE

COLD APPETIZER

	KLEIN	GROSS
	Small	Large
RINDSTATAR	21.00	30.00
Klassisch garniert mit Toast		A, J
Nach Wahl: mild bis feurig		
Beef Tartare - Classically garnished, served with toast		
Seasoning of your choice: mild to spicy		

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

LASAGNE	22.50	EGLI FISCHKNUSPERLI MIT TARTARSAUCE	29.00
A, C, G, I		mit Pommes	A, C, D, G, J
APPENZELER KÄSESPÄTZLI	23.50	Crispy perch bites with tartar sauce with french fries	
Hausgemachte Appenzeller Käsespätzli serviert mit Röstzwiebeln	A, C, G		
Homemade Appenzeller cheese spätzli, served with crispy fried onions		FITNESS TELLER	A, C, D, G, J
UNGARISCHES RINDSGULASCH MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI	34.50	mit Pouletbrust	27.50
Hungarian beef goulash with spätzli	A, C, G, I	Grilled chicken breast	
PANIERTES SCHWEINSCHNITZEL	27.50	mit Paniertes Schweinschnitzel	27.50
mit Pommes	A, C, G	Breaded pork schnitzel	
Breaded pork schnitzel with french fries		mit Egli Fischknusperli	29.00
GEGRILLTE POULETBRUST	27.50	Crispy perch bites	
mit Pommes	G, I		
Grilled chicken breast with french fries			

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR OUR LITTLE GUESTS

PIZZA MICKEY MOUSE	11.50	DONALD DUCK	15.00
Tomatensauce, Mozzarella	A, G	Chicken Nuggets mit Pommes	A, C, G
Tomato sauce, mozzarella		Chicken nuggets with French fries	
PIZZA MOBY DICK	13.50	ASTERIX	15.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	A, G	Poulet Schnitzel mit Pommes	A, C, G
Tomato sauce, mozzarella, ham		Chicken schnitzel with French fries	

PIZZERIA EDELWEISS

PIZZAS

ALLE PIZZAS SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTICH (AUSSER CALZONE UND KINDER PIZZAS)

All pizzas are also available gluten-free (except Calzone and kids pizzas)

25 CM GLUTENFREI KOSTET GLEICH VIEL WIE 32 CM NORMAL (AUSSER CALZONE & KINDER PIZZAS)

25 CM GLUTEN-FREE COSTS THE SAME AS 32 CM REGULAR (EXCEPT CALZONE & KIDS' PIZZAS)



24 CM

KLEIN
Small



32 CM

NORMAL
Normal



48 CM

MAXI
Maxi

**Käse &
Gemüse**

**Fleisch &
Spezialitäten**

**Aus dem
Meer**

MARGHERITA 14.50 / 16.00 / 32.00

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, oregano

A, G

CHAMPIGNON 17.50 / 19.00 / 38.00

Tomatensauce, Mozzarella, frische
Champignons, Oregano

A, G

Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, oregano

4-KÄSE 19.00 / 20.50 / 41.00

Tomatensauce, 4 verschiedene Käsesorten,
Oregano

A, G

Tomato sauce, four different cheeses, oregano

SEEALPSEE 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Bufala Mozzarella, frische
Cherrytomaten, Basilikumpesto, Oregano

A, G

Tomato sauce, Buffalo mozzarella, fresh cherry
tomatoes, basil pesto, oregano

POPEYE 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Mascarpone,
Grana Padano Flocken, Oregano

A, G

Tomato sauce, mozzarella, spinach, mascarpone,
Grana Padano flakes, oregano

VEGI 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, 5 verschiedene
Gemüsesorten

A, G

Tomato sauce, mozzarella, 5 different vegetables

NAPOLI 18.00 / 19.50 / 39.00

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern,
Oregano

A, D, G

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano

THUNFISCH 18.50 / 20.00 / 40.00

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln,
Oregano

A, D, G

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, oregano

FRUTTI DI MARE 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte,
Knoblauch, Oregano

A, B, D, G, N

Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood,
garlic, oregano

CREVETTEN 20.50 / 22.00 / 44.00

Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Oregano

A, B, G

Tomato sauce, mozzarella, shrimps, oregano

AUFSCHLAG EXTRA ZUTATEN

Extra toppings surcharge

1.50

Mozzarella,
Pepperoni
(bell peppers),
Zwiebeln
(onions),
Champignon
(mushrooms),
Mais (corn),
Gorgonzola

2.50

Schinken
(ham),
Parmaschinken
(Parma ham),
Mostbröckli
(air-dried beef),
Pantli
(dried sausage),
Salami / pikanter Salami,
Appenzeller Käse
(Appenzeller cheese)
Speck
(bacon)

6.50

Kalbfleisch
(veal)

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

SALAMI 17.50 / 19.00 / 38.00

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano **A, G**
Tomato sauce, mozzarella, salami, oregano

SCHINKEN 18.50 / 20.00 / 40.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano **A, G**
Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano

CALZONE 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, **A, G**
Champignon, Oregano zugedeckt
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms,
oregano folded over

4 BERGSPITZEN 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische **A, G**
Champignons, Oliven, pikante Salami, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms,
olives, spicy salami, oregano

BAUERN 20.00 / 21.50 / 43.00

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, **A, G**
Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions, garlic,
oregano

EDELWEISS 20.50 / 22.00 / 44.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, **A, G**
pikanter Salami, Speck, Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami,
bacon, garlic, oregano

UNGARISCHE 21.00 / 22.50 / 45.00

Tomatensauce, Mozzarella, Pepperoni, **A, G**
Cherrytomaten, pikante Salami, Speck, Knoblauch,
Zwiebeln, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, bell peppers,
cherry tomatoes, spicy salami, bacon, garlic, onions,
oregano

**APPENZELER
SPEZIALITÄT**

22.50 / 24.00 / 48.00

Tomatensauce, Appenzeller Käse, **A, G**
Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Pantli,
Grana Padano Flocken, Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, Appenzeller cheese,
Appenzeller Mostbröckli (air-dried beef),
Appenzeller Pantli (dried sausage),
Grana Padano flakes, garlic, oregano

SCHARFE SALAMI 18.50 / 20.00 / 40.00

Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Oregano **A, G**
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, oregano

SCHINKEN-CHAMPIGNON 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische **A, G**
Champignons, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano

HAWAII 19.50 / 21.00 / 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano **A, G**
Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple, oregano

DIABOLO 20.00 / 21.50 / 43.00

Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Pepperoni, **A, G**
Chiliöl, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, bell peppers,
chili oil, oregano

DELIZIOSA 20.50 / 22.00 / 44.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Steinpilz, **A, G**
Mascarpone, Grana Padano Flocken, Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, ham, porcini mushrooms,
mascarpone, Grana Padano flakes, garlic, oregano

SÄNTIS 21.00 / 22.50 / 45.00

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, **A, G**
Appenzeller Käse, Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions,
Appenzeller cheese, garlic, oregano

PARMA 21.50 / 23.00 / 46.00

Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, **A, G**
Parmaschinken, Rucola, Grana Padano Flocken, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, Parma ham,
arugula (rocket), Grana Padano flakes, oregano

ALPSTEIN 27.00 / 28.50 / 56.00

Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleisch, Steinpilz, **A, G**
Mascarpone, Rucola, frische Cherrytomaten,
Grana Padano Flocken, Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, veal, porcini mushrooms,
mascarpone, arugula (rocket), fresh cherry tomatoes,
Grana Padano flakes, garlic, oregano

FÜR ZUSÄTZLICHE TELLER VERRECHNEN WIR 2 CHF

Additional sharing plate 2 CHF

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

PIZZERIA EDELWEISS

WEINE

WINES



PROSECCO CAMPE DHEI DOC

FEINE, ANHALTENDE PERLAGE. DER FRISCHE GESCHMACK NACH GRÜNEN ÄPFELN UND ZITRUSFRÜCHTEN MIT LEICHT EXOTISCHEN ANKLÄNGEN PLUS DIE DELIKATE HARMONIE ZUSAMMEN MIT DEM ELEGANTEN ETIKETT SORGEN FÜR EINEN GROSSEN AURITT. MIT 11.5% VOL.

**1 DL
FLASCHE**

6.50
39.00



CHARDONNAY BAROCCO

STROHGELBE FARBE, MIT INTENSIVEN AROMEN VON FRISCHEM OBST UND BLUMEN, LEICHT VANILLEARTIG, MIT EINEM UND ANHALTENDEN GESCHMACK. MIT 13% VOL.

**1 DL
FLASCHE**

7.00
42.00



ANTICA VIGNA PINOT GRIGIO

HELLES GELB. FRUCHTIGE NASE VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN UND LIMETTEN. DIESE EINZIGARTIGE KOMBINATION ERGIBT EINEN WEIN MIT VIEL FRISCHE UND WUNDERBAREN AROMEN VON PRSICH, ANANAS UND ZITRUSFRÜCHTEN. MIT 12.5% VOL.

**1 DL
FLASCHE**

6.50
39.00



PRIMITIVO ANGIULI

REINSORTIGER PRIMITIVO AUS ACQUA-VIVA DELLE FONTI, VON HAND GELESEN UND IM EDELSTAHLTANK AUSGEBAUT. IN DER NASE NOTEN VON SAUERKIRSCH, BLUTORANGE UND KRÄUTERN, AM GAUMEN VOLL UND WEICH. MIT. 14.5% VOL.

**1 DL
FLASCHE**

6.50
39.00



SANGIOVESE TOSCANA VIGNEROSSE

DER RUBINROTE VIGNEROSSE HAT EINEN ÜPPIGEN GESCHMACK MIT NOTEN DER MORELLOKIRSCHEN UND BLAUBEEREN. DAS BOUQUET BESITZT FRUCHTIGE UND ZUGLEICH BLUMIGE NOTEN. MIT 13,5% VOL.

**1 DL
FLASCHE**

7.00
42.00



CAVALLEGGERO DOC

LEUCHTEND RUBINROTER WEIN MIT WÜRZIGEN NOTEN UND AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN. TROCKEN, WEICH UND GUT STRUKTURIERT. IDEAL ZU ROTEM FLEISCH, BRATEN, WILD UND GEREIEM KÄSE.

FLASCHE

45.00



BARBERA D'ALBA SUPERIORE

INTENSIVES PAUMENAROMA MIT NELKENNOTEN. KRÄIGER, DICHTER WEIN MIT AUSGEWOGENEM VERHÄLTNIS VON KÖRPER, SÄURE UND TANNINEN. RUND, VOLLMUNDIG UND LANGANHALTEND IDEAL ALS MEDITATIONSWEIN ODER ZU GEHALTVOLLEN ERSTEN GÄNGEN. MIT 16% VOL.

FLASCHE

48.00



SOGNO IGT

EIN INTENSIVER UND STRUKTURIERTER ROTWEIN, IM KLEINEN EICHENFASS GEREIFT, MIT AROMEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN, SÜSSEN GEWÜRZEN UND RÖSTAROMEN. AM GAUMEN WEICH UND SAMTIG. IDEAL ZU KRÄIGEN GERICHTEN UND GEREIFTEM KÄSE. HERVORRAGENDES LAGERPOTENZIAL. MIT 14.5% VOL.

FLASCHE

62.00



VILA ANNONE ROSSO IGT VERONA

FÜR DEN ANBAU IN DER PROVINZ VERONA GEEIGNETE ROTE REBSORTEN. DIESER IGT-WEIN AUS VERONA IST EIN INTENSIVER ROTWEIN MIT AROMEN VON ROTENFRÜCHTEN UND GEWÜRZEN, WARM UND SAMTIG AM GAUMEN, IDEAL ZU ROTEM FLEISCH UND GEREIFTEM KÄSE ODER AUCH SOLO. MIT 15% VOL.

FLASCHE

41.00



BOLGHERI SUSSURRO

EIN BOLGHERI-ROTWEIN AUS LIMITIERTER PRODUKTION, 12 MONATE IN BARRIQUES GEREIFT. ELEGANT UND STRUKTURIERT, MIT AROMEN VON REIFEN ROTEN FRÜCHTEN, GEWÜRZEN UND FEINEN RÖSTAROMEN. AM GAUMEN AUSGEWOGEN, WEICH UND LANG ANHALTEND. MIT 14% VOL.

FLASCHE

64.00



DUO ROSSO IGT VENETO

REICHE KIRSCHNOTEN MIT EINEM HAUCH VON KÄSE UND SÜSSEN GEWÜRZEN. KONZENTRIERTER GAUMEN UND WEICHE TANNINE MIT EINEM RUNDEN, GESCHMEIDIGEN ABGANG. MIT 14.5% VOL.

FLASCHE

44.00

ALLERGENLISTE

ALLERGEN LIST

DIE BUCHSTABEN NEBEN DEN GERICHTEN KENNZEICHNEN DIE FOLGENDEN ALLERGENE

The letters next to the dishes indicate the following allergens

A	GLUTEN(WEIZEN, ROGGEN, GERSTEN, HAFER) GLUTEN(WHEAT, RZE, BARLEZ, OATS)	H	SCHALENFRÜCHTE(Z.B. MANDELN, WALNÜSSE) NUTS (E.G. ALMONDS, WALNUTS)
B	KREBSTIERE CRUSTACEANS	I	SELLERIE CELERY
C	EIER EGGS	J	SENF MUSTARD
D	FISCH FISH	K	SESAMSAMEN SESAME SEEDS
E	ERDNÜSSE PEANUTS	L	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
F	SOJABOHNEN SOYBEANS	M	LUPINEN LUPINS
G	MILCH(EINSCHLISSLICH LAKTOSE) MILK (INCLUDING LACTOSE)	N	WEICHTIERE (Z.B. MUCHELN, TINTENFISCH) MOLLUSCS (E.G. MUSSELS, SQUID)

FLEISCH DEKLARATION

ORIGIN OF MEAT

RINDLEISCH: CH (AI)

Beef: Switzerland (Appenzell)

FISCHKNUSPERLI: DE

Crispy perch: Germany

POULETFLEISCH: CH

Chicken: Switzerland

KALBFLEISCH: CH

Veal: Switzerland

SCHWEINEFLEISCH: CH

Pork: Switzerland

LACHS: N

Salmon: Norway

BROT: CH (HAUSGEMACHT)

Bread: Switzerland (homemade)

TOAST: CH (BÖHLI AG)

Toast bread: Switzerland (Böhli AG)