

• Herzlich Willkommen •

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal. (Eine Allergen-Tabelle finden Sie auf der letzten Seite.)

Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise und unser Angebot zu ändern.

Weitere Informationen
und **Öffnungszeiten**
finden Sie auf
unserer **Website**



zb-edelweiss-appenzell.ch

Unsere Partner



Kontakt

Tel: +41 71 799 11 59

edelweiss.appenzell@gmail.com

Getränke

Warme Getränke

Kaffee Crème	5.00
Espresso	4.70
Doppelter Espresso	6.50
Espresso Macchiato	5.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.40
Kaffee Hag	5.00
Heisse Schokolade	6.50
Tee	6.50
Diverse Sorten	

Mit Schuss

Kaffee Luz	7.00
Kaffee Fertig	7.00
Coretto Grappa	7.00



ZUM APÉRO

Hugo	10.50
Aperol Spritz	



ERFRISCHUNGEN

0.33 L

4.90

Coca Cola Zero

Fanta

Flauder

Original, Yolo



0.3 - 0.5 - 1 L

Appenzeller mineral 4.40 6.00 8.60
laut

Appenzeller mineral 4.40 6.00 8.60
still

Shorley 4.40 6.00 10.20

Coca Cola 4.90 6.50 10.20

Goba Citro 4.90 6.50 10.20

Rivella rot 4.90 6.50 10.20

Ice Tea 4.90 6.50 10.20

Sirup 3.20 4.20 7.20
Holunder, Himbeere (nur für Kinder)

Dienstleistungen 0.50/dl

Bier & Spiritouesen

Bier Offen

Quöllfrisch Lager

Herrgöttli	3.90
gespritzt (0.2L)	
Stange	4.40
gespritzt (0.3L)	
Kübel	6.00
gespritzt (0.5L)	

• Bier Flaschen •

0.33 L

Säntis Kristall Spezial	4.90
Sonnenwendlig	4.90
(alkoholfrei)	
Ginger Bier	6.50

0.5 L

Quöllfrisch Naturtrüb	6.50
Quöllfrisch Lager Hell	6.00
Quöllfrisch dunkel	6.50
Weizenbier	6.50
Appenzeller Légère	6.00

Soft vom Fass

0.5 L

Möhl Soft Gold
(alc. 4%)

Möhl Soft Silber
(alc. frei)



6.50

SPIRITUOSEN

SHOT



Appenzeller Alpenbitter	29%	7.00
Cynar	16.5%	7.00
Martini Bianco	15%	8.50
Campari	23%	8.50
Baileys	17%	8.50
Jägermeister	35%	8.50
Sierra Tequila	38%	8.50
(Silber/Gold)		
Absolut Vodka	40%	9.00
Hendrick's Gin	41.4%	8.50
Nonino Grappa	41%	8.50
Säntis Malt Whisky	52%	11.00
Dreifaltigkeit		
Zwack Unicum	40%	10.00
ungarischer Magenbitter		

SHOT



Árpád Williamsbirnen	40%	7.50
Pálinka		
ungarischer Schnaps		

Weine

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Schaumwein

HUNGARIA Extra Dry Prosecco 6.50/dl

Weissweine

Etyeki Kúria Chardonnay 2021 0,75 Etyek-Buda PDO 7.00/dl

Mad Moser MM5 Tokaj Furmint 2021 0,75 7.50/dl

Rotweine

Villányi Franc 2017 Vylyan 0,75 7.50/dl

ST. ANDREA Áldás Egri Bikavér Superior (Stierblut) 2022 0,75 PDO 7.50/dl



Wein in der Flasche

Schaumwein

HUNGARIA Extra Dry Prosecco 0,75

Das bekannte himmelblaue Etikett lockt uns an. Wir können es ohne zu zögern aus dem Regal nehmen, denn die frischen Zitrusnoten und der geringe Restzuckeranteil machen es sofort ansprechend. Gut gekühlt serviert, ist es ein tolles Festgetränk.



40.00

Weissweine

IKON Rhein Riesling 2021 0,75

40.00



Die fast 50 Jahre alten Hochstamm-Riesling Reben des Weinguts übernehmen die Ertragskontrolle schon von selbst – sie bringen jeweils knapp ein halbes Kilo kleiner, dichter und sehr aromatischer Trauben hervor. Er wurde in Stahltanks vergoren und gelagert. Am Gaumen ist er feurig, aber ausgewogen und wird wie üblich durch einige Gramm Restzucker abgerundet.

Weissweine

Etyeki Kúria Chardonnay 2021 0,75 Etyek-Buda PDO

Etyeki Kúria Chardonnay ist ein Klassiker, die beliebteste weisse Rebsorte der Welt. Voller Geschmack mit den typischen Merkmalen der Sorte und einer für die Weinregion typischen, reichen Säure. Die ausgewählten, handverlesenen Trauben werden beim Pressen gekühlt. Reifung für 12 Monate auf der Feinhefe, 80% in Stahltanks und 20% in 300-Liter-Eichenfässern. Mittlerer Körper mit buttrigem Charakter und lebendiger Säure vom kalkhaltigen Boden. In der Nase Zitronensaft, grüner Apfel, Ingwer, Butterkeks, Aprikose, Cantaloupe, Birne, Grapefruit, ein Hauch von weissem Cassis, kombiniert mit gerösteten Samen und Vanille. Am Gaumen finden sich Noten von weissen Blumen, Zitrone, Orange, Limettenschale, Pomelo, grünem Apfel, Birne, weissem Pfeffer und die Würze des Fassausbaus.



Mad Moser MM5 Tokaj Furmint 2021 0,75

Das coolste Tokajer-Projekt von Lenz Moser und Rita Takaro. Mád Moser MM5 trockener Tokajer Furmint steht für Frische, grosse Komplexität und Struktur mit einzigartigem individuellem Charakter. Bemerkenswert auch die Mineralität – vor allem die MAD-Appellation mit ihrem Terroir aus allen Arten von Vulkangestein und Tonmineralien des Süd-Zemplén-Gebirges, vor allem Zeolith, zeigt sich mit einer Rassigkeit und etwas Salzigkeit, die den nächsten Schluck angenehm aufwertet. In der Nase Pfeffer, Noten von Apfel, Nektarine, Quitte und weissem Pfirsich. Am Gaumen frisch und lebendig, grüner Apfel, Grapefruitschalen, weisse Blumen und angenehme Säure mit einem Hauch von Barrique.



Rotweine



Gere Kopar 2017 0,75 Villany PDO

Der berühmteste Rotwein Ungarns. Aussergewöhnlich guter Jahrgang, reiche, vielschichtige Nase und Geschmack, eleganter Rotwein. Waldfrüchte, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren, intensive Würze und spannende Tannine. Eine perfekte Mischung aus perfekt gereiftem Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon. Sehr schöne Ausgewogenheit, feines Holz aus dem 300 Liter Eichenfass von Zemplén, in dem er ausgebaut wurde, und ein langer, fruchtiger Abgang.



Vylyan Merlot 2020 0,75 Villány PDO

Der Vylyan Merlot ist ein erstklassiger trockener Rotwein aus Villány, der durch seine Fruchtigkeit und reiche Gewürznoten besticht. Der Merlot ist ein intensiver, fesselnder, üppiger Wein von der Nase bis zum Abgang. Dunkle, rubinrote Farbe. Vollmundig mit ausgeprägten Tanninen und intensivem Bukett. In der Nase Aromen von Kirschen, roten Johannisbeeren und Erdbeeren, ausgewogene Säuren und langer Nachgeschmack. Am Gaumen rund, lebendig, elegant und ausgewogen, mit dem Duft von Cassis, der Wärme von Schwarzkirschen und der Sinnlichkeit von süssem Tabak, ergänzt durch reiche Gewürznoten von Kakao, Minze und Zedernholz.

52.00



Villányi Franc 2017 Vylyan 0,75

Vylyan Villányi Franc ist ein erstklassiger Cabernet Franc Wein aus der Weinregion Villány mit einem künstlerischen Etikett. Er hat eine bordeauxrote Farbe. Tiefe, reife, weiche und doch elegante Nase, Aromen von Kirschen und Gewürzen. Am Gaumen komplexe Aromen von blauen Pflaumen, Pflaumenkonfitüre, Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Erdbeeren, Veilchen, gepaart mit Noten von Tabak und Schokolade. Die Tannine sind fest und doch samtig und elegant. Sein Reichtum macht ihn jetzt und auch noch in zehn Jahren zu einem grossen Erlebnis.

IKON Cabernet Franc Evangelista 2019 0,75 Balaton PDO

Ein wunderschön gereifter Cabernet Franc aus dem heißen Jahrgang 2016, gereift ein Jahr lang in ein-, und zweijährigen Truht Fässern. Würzig mit schwarzen Früchten am Gaumen, warmer Duft, viel Körper. Am Ende des Gaumens befinden sich Vanille- und Eichennoten, reife Tannine und feine Süße, die von dem minimalen Restzucker und Alkohol entsteht.

64.00



SAUSKA Kadarka 2017 0,75 Villány PDO

63.00



Er wurde aus dem Kadarka hergestellt, der aus einem der wärmsten Weinberge von Villány, dem Ördögárok, stammt. Der Weinberg zeichnet sich durch grosse Höhenunterschiede zwischen den Reihen aus, die sich vom Hügel bis ins Tal erstrecken und die Wärme sowohl am Tag als auch in der Nacht zurückhalten. Die Trauben reifen im Wesentlichen in einem richtigen Kessel, was dem Wein tanninreiche, reife Noten verleiht. Dank der Eigenschaften des Wuchsortes und der 10-monatigen Reifung im Tank und im Eichenholz zeigt sich im Wein neben den leichten, würzigen Noten der Sorte auch die tiefere, komplexere Seite des Kadarka. Kandierte Kirsche, Wassermelone und ein Hauch von Orangenschalen. Etwas Mineralität, Erde und Rinde. Mittlerer Körper, feine Tannine und ein frischer Abgang.

52.00



SAUSKA Kékfrankos (Blaufränkisch) 2018 0,75 Villány PDO

Tiefes Rubinrot. Aromen von roten Beeren, schwarzer Johannisbeere, Blaubeeren dominieren die Nase, gefolgt von orientalischen Gewürzen und frisch gerösteter Haselnuss und Pistazie am Gaumen. Intensiv fruchtiger und ausgewogener Wein mit gut eingebundenen weichen Tanninen und angenehmer Länge.

STEIGLER Kameleon Cuvée 2019 0,75 Sopron PDO

Diese interessante Selektion wurde durch bewusste Mischung von fünf Rebsorten hergestellt: Blaufränkisch, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und Zweigelt. Die vorteilhaften Eigenschaften jeder Sorte werden addiert, um einen vielschichtigen Wein mit komplexen Aromen und Geschmacksnoten zu erhalten. Langer, fruchtiger Abgang, mittlerer Körper, ätherische Tannine - alles in perfekter Harmonie.

41.00



52.00



ST. ANDREA Áldás Egri Bikavér Superior (Stierblut) 2022 0,75 PDO

Er wurde nach dem üblichen Verfahren mit 14 Monaten Fassausbau aus einem Verschnitt von 7 Sorten hergestellt, wobei Cabernet Franc und Merlot neben dem Blaufränkisch die grösste Rolle spielen. Ein moderner Rotwein mit Fruchtnoten, lebendig, ausreichend breit. Die Nase ist geprägt von reifen schwarzen Beeren mit einem Hintergrund von Kakaopulver. Am Gaumen ist er fest und doch sanft, mit gutem Alterungspotenzial.

Speisekarte

SALATE

Klein

Gross

Bunter Blattsalat 7.50 9.00

Gemischter Salat 8.50 10.00

M C

Dressing nach Wahl: Edelweissauce, Italienisch

KALTE VORSPEISEN

Rindstatar klassisch garniert mit Toast

Nach Wahl: mild bis feurig

Klein

Gross



AUS HEIMISCHEM RIND
* STEINEGG *

21.00

30.00

A M

HAUPTGANG

Ungarisches

Rindsgulasch 34.50

Hausgemachte Spätzli

A C L O



AUS HEIMISCHEM RIND
* STEINEGG *

Zigeunerschnitzel 31.50

Gebratenes Schweinhals Steak
mit Pommes, Knoblauch und
Speck Lende



AUS HEIMISCHEM SCHWEIN
* STEINEGG *



Egli Fischknusperli 29.00

Pommes frites, Mischgemüse,
Tartarsauce

A C D

Panierte Schweinschnitzel 27.50

Pommes frites, Preiselbeeren

A C



AUS HEIMISCHEM SCHWEIN
* STEINEGG *

Fitnesssteller 28.50

Fischknusperli

A C D

Panierte Schweinschnitzel

A C

Gebratene Pouletbruststreifen



AUS HEIMISCHEM POULET
* ALPSTEIN *

Lasagne 22.50

A C G L O

Portion Pommes frites 6.50



Wo italienische und ungarische Küche
auf echte Appenzeller Zutaten trifft.

Fleisch-Deklaration

Kalb-CH, Schwein-CH, (AI), Poulet-CH (AI), Rind-CH (AI), Süsswasserfisch-EST, Lachs-NO, Salzwasserfisch-VN&ES

Alle Preise CHF inkl. 8.1% MwSt.

Pizza



Klein



Normal



Maxi

* Oregano / Al=Appenzeller

Margherita 14.50 16.00 32.00

Tomatensauce, Mozzarella, * (A) (G)

Salami 17.50 19.00 38.00

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, * (A) (G)

Champignon 17.50 19.00 38.00

Tomatensauce, Mozzarella, Champignon frisch, * (A) (G)

Schinken 18.50 20.00 40.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, * (A) (G)

Schinken-Champignon 19.50 21.00 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon frisch, * (A) (G)

Diavolo 20.00 21.50 43.00

Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Pepperoni, Chiliöl, * (A) (G)

Calzone 19.50 21.00 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon frisch, * zugedeckt (A) (G)

Seealpsee 19.50 21.00 42.00

Tomatensauce, Bufala Mozzarella, frische Cherrytomaten, Basilikumpesto, * (A) (G)

Tunfisch 18.50 20.00 40.00

Tomatensauce, Mozzarella, Tunfisch, Zwiebeln, * (A) (D) (G)

Deliziosa 20.50 22.00 44.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Steinpilz, Mascarpone, Grana Padano Flocken, Knoblauch, * (A) (G)

Crevetten 20.50 22.00 44.00

Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, * (A) (D) (G)

Napoli 18.00 19.50 39.00

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, * (A) (D) (G)

Parma 21.50 23.00 46.00

Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano Flocken, * (A) (G)

Säntis 21.00 22.50 45.00

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Al Käse, Knoblauch, * (A) (G)

Edelweiss 20.50 22.00 44.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, pikanter Salami, Speck, Knoblauch, * (A) (G)

4-Käse 19.00 20.50 41.00

Tomatensauce, 4 verschiedene Käsesorten, * (A) (G)

Hawaii 19.50 21.00 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, * (A) (G)

4 Bergspitzen 19.50 21.00 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon frisch, Oliven, pikanter Salami, * (A) (G)



Alle Pizzas auch
Glutenfrei erhältlich

26 cm Glutenfrei kostet gleich viel wie 32 cm Normal
(ausser Calzone & Kinder Pizzas)

AUFSCHLAG EXTRA ZUTATEN

1.50 CHF 2.50 CHF 6.50 CHF

Mozzarella,	Schinken,	Kalbfleisch
Pepperoni,	Mostbröckli,	
Zwiebeln,	Pantli,	
Champignon,	Parma Schinken,	
Gorgonzola,	Salami,	
Mais	Pikanter Salami,	
	Al Käse	



Pizza



Klein



Normal



Maxi

* Oregano / Al=Appenzeller

Bauern 20.00 21.50 43.00

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, *

A G

Popeye 19.50 21.00 42.00

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

A G

Appenzeller Spezialität 22.50 24.00 48.00

Tomatensauce, Mozzarella, Al Käse, Al Mostbröckli, Al Pantli, Grana Padano Flocken, Knoblauch, *

A G

Frutti di Mare 19.50 21.00 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, *

A B G R

Vegi 19.50 21.00 42.00

Tomatensauce, Mozzarella, 5 verschiedene Gemüsesorten, *

A G

Alpstein 27.00 28.50 56.00

Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleisch, Steinpilz, Mascarpone, Rucola, frische Cherrytomaten, Grana Padano Flocken, Knoblauch, *

A G

Ungarisches

Tomatensauce, Mozzarella, Pepperoni, Cherrytomaten, pikanter Salami, Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Chiliöl, *

21.00 22.50 45.00

A G

• Für unseren kleinen Gäste •

Pizza Micky Maus 11.50

Tomatensauce, Mozzarella

A G

Pizza Moby Dick 13.50

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

A G

Donald Duck 15.00

Chicken Nuggets mit Pommes frites

A C

Asterix 15.50

panierte Schweinschnitzel mit Pommes frites

A C



Alle Pizzas auch
Glutenfrei erhältlich

26 cm Glutenfrei kostet gleich viel wie 32 cm Normal
(ausser Calzone & Kinder Pizzas)

APPENZELL



Zutaten aus der Region

AUFSCHLAG EXTRA ZUTATEN

1.50 CHF 2.50 CHF 6.50 CHF

Mozzarella,	Schinken,	Kalbfleisch
Pepperoni,	Mostbröckli,	
Zwiebeln,	Pantli,	
Champignon,	Parma Schinken,	
Gorgonzola,	Salami,	
Mais	Pikanter Salami,	
	Al Käse	

Dessert & Glace

• Dessert •

Hausgemachter Apfelkuchen 13.50

mit Vanilleglace und Rahm

A C H G

Eiskaffee 12.00

Feines Mocca- und Vanilleglace mit Kaffee und Rahm garniert

G C

Colonel Sorbet 10.50

Zitronensorbet mit Vodka

F

Eiskaffee mit Kirsch 15.50

Feines Mocca- und Vanilleglace mit Kaffee, Kirsch und Rahm garniert

G C

Coupe Dänemark 13.50

Feines Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm

G C

Heisse Liebe 13.50

Feines Vanilleglace mit lauwarmen Himbeeren

C G

Coupe Caramel 13.50

Feines Vanille- und cremige Caramelglace mit Caramelsauce und Rahm garniert

C G

Coupe Amarena 13.50

Feines Amarenaglace mit Kirsch und Rahm garniert

C G F

Coupe Pistazie 13.50

Feines Pistazien- und Vanilleglace mit Rahm

C G H

Coupe Edelweiss 17.00

Feines Caramel-, Pistazien-, Mocca- und Vanilleglace mit Caramelsauce und Rahm

C G H

Eis Micky für Kinder 8.50

1 Kugel nach Wahl mit vielen kleinen Köstlichkeiten

A C G



Tages Dessert

11.50

GLACE

3.70 CHF pro Kugel

Vanille G

Zitrone F

Schlumpf G

Stracciatella A G

Pistazie G H

Himbeer F

Amarena G

Minze A G

Mocca G

Caramel A F G

Schoko G

Erdbeeren G

Dark Schoko F

Rahmzuschlag: 1.50 CHF G

Alle Eiswaffeln enthalten: A F G

LISTE DER 14 ALLERGENE



A Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan- Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon



B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse



D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser;
a)Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin-oder Karotinoidzubereitung verwendet wird.
b)Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird.



E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)



H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich - Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia - oder Queenslandnüsse
Ausser dem Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten



L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



O Schwefeldioxid und Sulfite



P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse