

Herzlich
Willkommen



**Restaurant
Alpenblick
Passwang**

Restaurant Alpenblick Passwang

Passwangstrasse 113

4719 Ramiswil

Tel: 062 391 33 13

email: info@alpenblick-passwang.ch

Salate / Vorspeisen

| | | |
|---|------------------------|-------|
| Menüsalat | | 5.- |
| bunter Blattsalat | | 7.- |
| | mit Nüssen | 11.- |
| | mit Speck und Croûtons | 11.- |
| gemischter Salat | | 9.- |
| Caprese (Tomaten mit Büffelmozzarella) | | 12,50 |
| Knoblauchbrot | | 7.- |
| Hausgemachtes Rindstatar | | |
| | klein 80g | 16.- |
| | gross 160g | 28.- |

Suppen

| | | |
|----------------------------------|--|-----|
| Tagessuppe | | 8.- |
| Rote Linsensuppe (sehr scharf) | | 9.- |

Burger

| | |
|--|------|
| „Alpenblick“Spezial Burger (Rindfleisch CH mit Salat, Tomate, Zwiebeln, Gurken und Käse) | 14.- |
| „Burre“ Burger (Rindfleisch CH mit Wiiscabis, Tomate, Zwiebeln, Gurken, und Käse) | 14.- |
| „Töff“ Burger (Rindfleisch CH mit Salat, Speck, Ei, Tomate, Zwiebel, Gurken) | 19.- |

Saucen :

Huussauce oder Barbecue Sauce

Fleischspezialitäten-Steaks

| | | | | |
|-------------|-----------|------|------|------|
| | | 150g | 250g | 350g |
| Vom Rind | Entrecôte | 24.- | 32.- | 36.- |
| | Huft | 16.- | 22.- | 26.- |
| | Filet | 32.- | 42.- | 52.- |
| Vom Schwein | Nierstück | | 250g | 350g |
| | | | 15.- | 19.- |
| Vom Pferd | Entrecôte | | 250g | 350g |
| | | | 25.- | 32.- |

Bei allen Fleischspezialitäten ist Kräuter - oder Knoblauchbutter inklusive.

Feine Spezialsaucen 3.50

Gerne servieren wir Ihnen dazu aber auch Cognacsauce, Gorgonzolasauce, Pfeffersauce, Champignonsauce und selbstverständlich unsere Hauspezialität, die Café de Paris.

Hauptgänge

| | |
|--|------------------------|
| «Ladysteak» mit Tomaten-Zucchini-Lauchgemüse ein saftiges 150g Rinderfilet | 39.- |
| Kalbsleber an Estragonsauce | 21.- |
| Cordon bleu mit ca. 300g (Schweinefleisch) | 20.- |
| Schweinsplätzchen an Champignon - Rahmsauce mit ca. 200g Schweinefleisch und frischen Champignons | 18.- |
| Pouletflügeli mit Pommes jedes weitere Die knusprigen Flügel servieren wir mit einer feinen Currysauce | 4 Stk. 16.- 2.30 |

Pasta / Vegetarisch / Fisch

| | | | | |
|---|------|------|------|------|
| Zanderknusperli | 150g | 11.- | 250g | 17.- |
| gebackene ganze Forelle mit Mandel-Zitronen-Butter auch als Filet erhältlich | | | | 21.- |
| Tagliatelle an Spinat-Gorgonzola Sauce | | | | 18.- |
| Tagliatelle an Chili-Knoblauch Sauce | | | | 17.- |

Weitere Beilagen

| | |
|---|-----|
| Portion | 6.- |
| Rösti | |
| Frische - Tagliatelle | |
| Pommes frites | |
| Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | |
| Bohnen mit Speck | |
| Rahmspinat | |
| Brokkoli | |
| Tomaten-Zucchini-Lauchgemüse (mit Cognac) | 7.- |
| Als Fitnesssteller | 9.- |
| mit Menüsalat | 5.- |

Nachmittagskarte

| | | |
|---|------------------------|-------|
| bunter Blattsalat | | 7.- |
| | mit Nüssen | 11.- |
| | mit Speck und Croûtons | 11.- |
| gemischter Salat | | 9.- |
| hausgemachtes Rindstatar | | |
| | klein 80g | 16.- |
| | gross 160g | 28.- |
| Knoblauchbrot | | 7.- |
| Wurst-Käsesalat einfach | | 14.50 |
| Wurst-Käsesalat garniert | | 19,50 |
| Chässchnitte (Schinken, Tomate, Bergkäse) | | 14.- |
| paniertes Schnitzel mit Pommes frites | | 18.- |
| Z'vieriplättli (Rohessspeck, Rohschinken, Bündnerfleisch, Bergkäse) | | 14.50 |
| Bergkäse - Stängeli mit Brot (120g) | | 9.- |

Dessert

| | |
|--|-----|
| Alpenblick Apfelkuchen mit Rahm oder Vanilleglace | 8.- |
| Schoggimousse nach Art des Hauses | 9.- |
| Bergkäse - Stängeli (120g) | 9.- |

Weitere Desserts finden Sie auf unser Glacekarte

Info

| Garstufen | Französisch | Englisch | Deutsch |
|-----------|-------------|-------------|---------------|
| | bleu | rare | stark blutig |
| | saignant | medium rare | blutiger Kern |
| | à point | medium | rosa |
| | bien cuit | well done | gut durch |

Mehrwertsteuer Alle Preise inkl. 8%

Unsere Öffnungszeiten Mittwoch bis Freitag 10:00 bis 21:00 Uhr
Samstag 10:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag 09:00 bis 19:00 Uhr

Unsere Partner Brauerei Locher AG, Appenzell
Brunner Getränke AG, Gretzenbach
Bäckerei Hiestand AG, Schlieren
Transgourmet AG, Neuendorf

bei Reservierungen für grössere Anlässe verlangen
Sie doch bitte unsere spezielle Bankettkarte.

Mineralwasser im Offenausschank

| | | | |
|---------------|----------------------|-------|------|
| Mineralwasser | mit/ohne Kohlensäure | 0,3 l | 3.80 |
| Mineralwasser | mit/ohne Kohlensäure | 0,5 l | 5.00 |
| Hahnenwasser | | 0,3 l | 1.00 |
| Cola | | 0,3 l | 3.80 |
| Cola | | 0,5 l | 5.00 |
| Citro | | 0,3 l | 3.80 |
| Citro | | 0,5 l | 5.00 |
| Rivella rot | | 0,3 l | 3.80 |
| Rivella rot | | 0,5 l | 5.00 |
| Eistee | | 0,3 l | 3.80 |
| Eistee | | 0,5 l | 5.00 |

Mineralwasser in Flaschen

| | | | |
|------------------------|------------------|--------|------|
| Eptinger | mit Kohlensäure | 0,5 l | 5.00 |
| Eptinger | mit Kohlensäure | 1 l | 9.00 |
| Eptinger | ohne Kohlensäure | 0,5 l | 5.00 |
| Eptinger | ohne Kohlensäure | 1 l | 9.00 |
| Coca Cola Classic | | 0,33 l | 4.80 |
| Coca Cola Zero | | 0,33 l | 4.80 |
| Rivella Rot | | 0,33 l | 4.80 |
| Schweppes Indian Tonic | | 0,2 l | 4.20 |
| Schweppes Bitter Lemon | | 0,2 l | 4.20 |
| San Bitter | | 0,1 l | 2.80 |
| Michel Tomatensaft | | 0,2 l | 4.20 |
| Michel Orangensaft | | 0,2 l | 4.20 |

| | | | |
|---------------------------------|--|-------|------|
| Möhl Apfelwein klar | | 0,5 l | 6.50 |
| Möhl Apfelwein KLAR alkoholfrei | | 0,5 l | 6.50 |

Bier frisch vom Fass

Appenzeller Original Lagerbier oder Panaché

| | | | |
|-------------------|------------|------|------|
| Appenzeller Lager | Herrgöttli | 0,2l | 3.20 |
| Appenzeller Lager | Stange | 0,3l | 4.10 |
| Appenzeller Lager | Grosses | 0,5l | 5.30 |

Bier in Flaschen

| | | | |
|-------------------------|-------------|--------|------|
| Appenzeller Quöllfrisch | Bügel | 0,33 l | 4.50 |
| Appenzeller Quöllfrisch | Bügel | 0,5 l | 5.60 |
| Appenzeller Weizenbier | Bügel | 0,5 l | 6.50 |
| Appenzeller Sonnwendig | alkoholfrei | 0,5 l | 5.50 |

Kaffee/Tee/Schokolade

| | | |
|---------------------------------|--|------|
| Café creme, Espresso, Ristretto | | 4.20 |
| Doppelter Espresso | | 6.- |
| Cappuccino | | 4.90 |
| Latte Macchiato | | 5.30 |
| Café Bailey's mit Rahm | | 8.- |
| Coretto Grappa | | 6.90 |
| Tee (diverse Aromen) | | 3.80 |
| Milch kalt oder warm | | 3.40 |
| Schoggi kalt oder warm | | 4.60 |
| Apfelpunsch | | 4.10 |

Schaumwein

| | 10 cl | 75 cl |
|---|-------------|--------------|
| COL DEL SAS | 6.50 | 42.00 |
| Prosecco Spumante Treviso – EXTRA DRY | | |
| Trauben: 100% Prosecco – Ausbau mehrere Monate auf der Feinhefe | | |
| Produzent: Azienda Agricola SPAGNOL, Veneto | | |

Weisswein

Schweiz

| | | |
|--|-------------|--------------|
| Cuvée 3 Bianco Ticino | 5.20 | 29.00 |
| Trauben: Pinot Blanc, Chardonnay, Merlot | | |
| Produzent: Tamborini Carlo SA, Ticino | | |

| | | |
|---|-------------|--------------|
| Château de Perroy Blanc | 5.80 | 34.00 |
| Trauben: 100% Chasselas | | |
| Produzent: Château de Perroy, Waadtland | | |

Spanien

| | | |
|--|-------------|--------------|
| LA CASA Blanco Rueda - HAUSWEIN | 4.90 | 28.00 |
| Trauben: Verdejo, Sauvignon – Ausbau 3-6 Monate auf der Feinhefe | | |
| Produzent: La Casa by Menade, Rueda | | |

Roséwein

| | 10 cl | 75 cl |
|---|-------|-------|
| Italien | | |
| Rosato di Toscana ZELIA Trauben: Syrah Produzent: Olivi Le Buche, Toscana | 6.50 | 42.00 |

Rotwein

Schweiz

| | | |
|---|------|-------|
| MOSAIQUE Rouge Trauben: Diolinoir, Syrah, Cabernet, Sauvignon Produzent: Cordonier&Lamon, Wallis | | 55.00 |
| Château de St. Saphorin sur Morges rouge Trauben: Pinot Noir, Gamay Produzent: Hammel SA, Waadtland | 6.80 | 41.00 |
| Malanser Blauburgunder Trauben: Blauburgunder (Pinot Noir) Produzent: Cottinelli Malans | | 39.00 |

Rotwein

| | | |
|---|---------------------|--------|
| Italien | 10 cl | 75 cl |
| ETTORE Valpolicella Classico Superiore RIPASSO Trauben: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina Ausbau 12 Monate in französischer Eiche Produzent: Vigneti di Ettore, Veneto | 8.00 | 46.00 |
| | Grossflasche 150 cl | 85.00 |
| | Grossflasche 300 cl | 140.00 |
| | Grossflasche 500 cl | 390.00 |
| ZOLLA Primitivo di Manudria Trauben: 100% Primitivo Ausbau 6-8 Monate in französischer und amerikanischer Eiche Produzent: Vigneti del Salento, Puglia | 6.30 | 37.00 |
| | Grossflasche 150 cl | 78.00 |
| Rosso di Montalcino Madonna Nera (Robert Parker 89/100 Punkte) Trauben: 100% Sangiovese Ausbau 12 Monate in französischer Eiche Produzent: Madonna Nera, Toscana | | 68.00 |
| Spanien | | |
| PETIT SIOS Costers del Segre - HAUSWEIN Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha Ausbau 4 Monate in französischer Eiche Produzent: Costers del Sio, Costers del Segre | 4.80 | 30.00 |
| LA CASA Ribera del Duero Trauben: 100% Tinta Fina (Rioja) Ausbau 4-6 Monate in französischer und amerikanischer Eiche Produzent: La Casa by Menade, Ribera del Duero | 5.40 | 32.00 |