

Herzlich  
Willkommen



**Restaurant  
Alpenblick  
Passwang**

Restaurant Alpenblick Passwang

Passwangstrasse 113

4719 Ramiswil

Tel: 062 391 33 13

email: [info@alpenblick-passwang.ch](mailto: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 Sonnwendlig	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
<b>COL DEL SAS</b>	<b>6.50</b>	<b>42.00</b>
Prosecco Spumante Treviso – EXTRA DRY		
Trauben: 100% Prosecco – Ausbau mehrere Monate auf der Feinhefe		
Produzent: Azienda Agricola SPAGNOL, Veneto		

# Weisswein

## Schweiz

<b>Cuvée 3 Bianco Ticino</b>	<b>5.20</b>	<b>29.00</b>
Trauben: Pinot Blanc, Chardonnay, Merlot		
Produzent: Tamborini Carlo SA, Ticino		

<b>Château de Perroy Blanc</b>	<b>5.80</b>	<b>34.00</b>
Trauben: 100% Chasselas		
Produzent: Château de Perroy, Waadtland		

## Spanien

<b>LA CASA Blanco Rueda - HAUSWEIN</b>	<b>4.90</b>	<b>28.00</b>
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
<b>ETTORE Valpolicella Classico Superiore RIPASSO</b> 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
<b>ZOLLA Primitivo di Manudria</b> 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
<b>Rosso di Montalcino Madonna Nera (Robert Parker 89/100 Punkte)</b> Trauben: 100% Sangiovese Ausbau 12 Monate in französischer Eiche Produzent: Madonna Nera, Toscana		68.00
Spanien		
<b>PETIT SIOS Costers del Segre - HAUSWEIN</b> Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha Ausbau 4 Monate in französischer Eiche Produzent: Costers del Sio, Costers del Segre	4.80	30.00
<b>LA CASA Ribera del Duero</b> 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