



Entspannen Sie sich beim Ausblick ins Appenzellerland,
geniessen Sie das heimelige Ambiente,
flanieren Sie durch die Speisekarte,
schnabulieren Sie von den Vorspeisen, zupfen Sie an
feinen Hauptgerichten, picken Sie sich frische
Spezialitäten heraus und kommen dabei unserem
Geheimnis etwas auf die Schliche.

Sie sollen sich bei uns rundum wohlfühlen. Wir
wünschen Ihnen eine wunderschöne, kulinarische und
natürlich „käsige“ Auszeit.

Das Appenzeller Schaukäserei-Team

DEGUSTATIONSVARIANTEN

	normal	klein
Appenzeller Käse	9.00	
Unsere 5 beliebtesten Appenzeller Käse serviert mit Hausbrot von der Bäckerei Oertle		
Steiner Wollschwein Pantli	9.50	
Aufzucht von den Gebrüdern Stadelmann		
Appenzeller Pantli	9.00	
Mostbröckli	15.00	

ZERST NÄBIS CHALTS

Schauchäsisalat	12.50	
Eisbergsalat mit Appenzeller kräftig-würzig-Blättern, gebratenem Speck und Brot-Croûtons		
Sennensalat	17.00	14.50
Wurst- und Käsesalat (kräftig würzig) ausgarniert mit Salaten an geheimer Haussauce		
Appenzeller Käsesalat	17.00	14.50
bunt ausgarniert mit Salaten an geheimer Haussauce		
Salatteller gemischt / grün	15.00	8.00
Salatsauce wahlweise Haus- oder Balsamico-Dressing		

NÄBIS CHLISES WARMS

	normal	klein
Hausgemachter würziger Käsekuchen serviert mit Blattsalaten	15.00	
Hausgemachter würziger Käsekuchen ohne Salat	10.50	

SUPPEN

Appenzeller Chäsrahmsuppe Spezialität unseres Hauses mit etwas Weisswein, Käse und Rahm	9.90	7.90
Saisonale Tagessuppe	8.00	6.50
Bouillon mit Flädli	7.00	5.50

VO ALLEM CHLI

Streifzug durch die Schaukäsi-Küche
Geniessen Sie unsere beliebtesten Speisen.
Serviert auf Platten zum selber schöpfen

32.00/ab 4 Personen
max. 16 Personen

kleine Käserahmsuppe

Salat serviert in Schüssel

Plattenservice zum selber schöpfen:

Hundwiler Siedwurst

**Landgemeindeschnitzel mit Mostbröckli und
überbacken mit Appenzeller Käse**

Chääshörnli und Apfelmus

Butterrösti

Appenzeller Toast mit Birnen

hausgemachter Käseflade

Weitere frisch zubereitete Menüs
sowie Tagesteller auf separater Karte.

FONDUEVARIATIONÄ

	Person
Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen eine Mostbröckli-Degustation	15.00
Fondue „Dibidäbi“ Hauseigene Käse-Mischung mit Weisswein und verfeinert mit Kirsch	26.00
Geheimes Kräuterfondue aus AI Alles ist streng geheim	28.50
Fondue zum selber kochen Einzigartiges Fondueerlebnis Käseauswahl im Shop raffeln lassen und mit entsprechender Flüssigkeit am Tisch selber zubereiten.	29.00/ ab 3 Personen
Fondue-Zusätze:	
Raclette-Kartoffeln	3.00
geröstete Zwiebeln	1.50
Essiggurken	2.50
frische Knoblauchzehen	1.50
2cl Kirschwasser	5.00

NÄBIS SENNISCHS WARMS

	Person	
Familienplatte Chääshörnli serviert auf Platte mit Löffel	14.00/ab 3 Personen	
	normal	klein
Stääner Chääshörnli mit „Bölle“ dazu Apfelmus	17.00	14.50
Hörnli mit Hackfleisch und Apfelmus	19.00	16.00
Original Appenzeller Toast Toastbrot mit Schinken und Birne, überbacken mit Raclettekäse und Appenzeller kräftig würzig	17.00	
Schauchäsi-Rösti goldbraun gebratene Kartoffelrösti mit Schinken und mit Appenzeller Käse gratiniert mit einem Spiegelei (Hühner-Farm Stein) plus oder zwei, drei etc.	21.50	17.50 je 1.50
Rösti-Gemüse-Teller vegetarisch / ohne Käse	21.50	

FLEISCHIGS

	normal	klein
Original Hundwiler Siedwurst mit Chääshörnli	22.00	18.00
Apfelmus extra	3.50	

Paniertes Schweinsschnitzel	26.00	22.00
-----------------------------	-------	-------

Paniertes Pouletschnitzel	23.00	19.00
---------------------------	-------	-------

Appenzeller Landsgemeindeschnitzel	28.50	24.00
Schweinsschnitzel mit Mostbröckli, Tomate, mit Appenzeller kräftig würzig überbacken		

Appenzeller Cordon bleu	39.00	32.00
Kalbfleisch gefüllt mit Mostbröckli und mit Appenzeller kräftig würzig		

inkl. einer Beilage nach Wahl

Chääshörnli, Butterhörnli, Pommes frites, Kroketten, Rösti,
Saisongemüse, gemischter Salat oder grüner Salat

zweite Beilage	4.50	
----------------	------	--

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Fleisch und
Fisch aus der Region.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die **Allergien oder
Intoleranzen** auslösen können, geben Ihnen unsere
Mitarbeitende gerne Auskunft.

SÜESSES

Vitaminreicher Fruchtsalat natur	9.90
mit Kirsch	11.30
mit Rahm	11.30

Süsse Bereschlorzifladä mit Rahm	8.50
ohne Rahm	7.00

Himmlisches Biberfladäparfait	11.00
garniert mit Früchten	

Vanille-Glace auf warmen Zwetschgen	11.00
mit Schlagrahm	

Apfelküchlein mit Vanille-Glace	12.00
--	-------

*Tortenstück	5.50
---------------------	------

*Liana's Gleichschwer Heimatkuchen	6.00
---	------

Mandelgipfel	3.20
---------------------	------

Nussgipfel	3.20
-------------------	------

Weitere Desserts auf unsererer Glacé-Karte

Alle Preise in CHF inklusiv MwSt.

MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

	2 dl	3 dl	5 dl
Appenzeller Mineral „leise oder still“		4.50	
Flauder minz, Flauder „das Originale“		4.50	
Rivella rot, Sprite, Fanta		4.50	
Apfelsaft, Apfelshorley		4.50	
Coca Cola oder zero		4.50	
Bitter lemon, Tonic water	4.50		
Urs		5.00	

BIERE

Lager Schützengarten hell			6.00
Schützengarten Edelspez		5.00	
Säntisbier Naturtrüb			6.00
Gallus 612		6.00	
Low Carb Bier		6.00	
Panaché Sonnenbräu		5.00	
Alpsteinbock		6.00	
Appenzeller Holzfassbier		6.00	
Appenzeller Ingwerbier		6.00	
Appenzeller Quöllfrisch		5.00	6.00
Appenzeller Weizenbier			7.00
Bier alkoholfrei		4.50	
Grapefruit Panaché (alkoholfrei)		5.00	

APFELWEIN

Swizly		5.00	
Suure Most vom Möhl			6.00
Suure Most vom Möhl, alkoholfrei			6.00
Ghürotne (Apfelwein mit Apfelsaft)			6.00

FLASCHENWEINE

SCHAUMWEINE

	7 dl	1dl
Prosecco di Argento DOCG extra trocken, Valdobbiadene, Val d'Oca - Italia	40.50	8.00

WEISS

Chardonnay Tobias Schmid & Sohn, Berneck	47.00	
Pinot gris Selection Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen	46.00	7.00
Bodensee Cuvée Räuschling Viognier, Pinotblanc, Gewürztraminer, Pinot gris Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen	49.00	
Aigle les murailles AOC Chasselas (Gutedel, Fendant) Henry Badoux, Chablais, Waadt	47.00	

Diverse Wochenweine in Flaschenqualität
auch im Offenausschank erhältlich.

FLASCHENWEINE

ROT	7 dl	1dl
Schaffhauser EDEL AOC Cabernet Sauvignon und Merlot / Barrique Regli Weine	59.00	
Pinot noir G4 Barrique Tobias Schmid & Sohn, Berneck	53.00	
Malbec AOC Weingut Herzog, Thal	53.00	
Schwarzer Blauer Pinot Noir Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen	49.00	7.50
Valpolicella classico superiore DO C Ripasso Villa Girardi, San Pietro, Cariano, Veneto	56.00	
Nero di Casanova Sangiovese Terre di Pisa, La Spinetta	53.00	

WEINE IM OFFENAUSSCHRANK

WEISS

5 dl

1 dl

Goldspross AOC

22.00

Riesling Sylvaner

Hallau, Regli Weine

Trachten-Wii

23.00

5.00

Cuvée aus Pinot noir und Rivaner

Tobias Schmid & Sohn, Berneck

Epesses blanc AOC

24.00

Chasselas

Alain Parisod SA, Grandvaux, VD

ROT

Trachten-Wii

23.00

5.00

Pinot noir

Weingut Tobias Schmid & Sohn, Berneck

Buechberger St. Gallen

24.00

Pinot noir

Nüesch Weine, Balgach

Dôle Seleccion Mathier

25.00

Adrian & Diego Mathier, Salgesch, Wallis

SPIRITUOSEN

Weisser Martini	15.5 Vol. %	4 cl	6.50
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	6.50
Campari	23 Vol. %	4 cl	6.50
Kirsch	40 Vol. %	2 cl	5.00
Williams	40 Vol. %	2 cl	5.50
Pflümli	40 Vol. %	2 cl	5.50
Zwetschgen	41 Vol. %	2 cl	5.50
Kirsch Spezialbrand	41 Vol. %	2 cl	8.00
Williams Spezialbrand	41 Vol. %	2 cl	8.00
Pflümli Spezialbrand	41 Vol. %	2 cl	8.00
Gravensteiner Spezialbrand	41 Vol. %	2 cl	8.00
Obsttrester Spezialbrand	41 Vol. %	2 cl	8.00
Edelmarc (Traubenbrand)	41 Vol. %	2 cl	8.00
Vieille Prune	41 Vol. %	2 cl	8.00
Amaretto	28 Vol. %	4 cl	10.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol. %	4 cl	8.00
Appenzeller Kräuter	41 Vol. %	2 cl	6.00
Appenzeller Rahm-Likör	18 Vol. %	4 cl	8.00
Appenzeller Hönig-Kräuter	35 Vol. %	4 cl	8.00
Appenzeller Säntis Malt	40 Vol. %	2 cl	10.00
Grappa di Val Rheno	40 Vol. %	2 cl	8.00
1 Meter Alpenbitter		(11 x 2 cl)	45.00
Appenzeller Gin-Tonic			12.00

KAFFEE / TEE / MILCHGETRÄNKE

Kaffee crème	4.30
Espresso	4.30
Kaffee Hag	4.30
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	6.00
Warme Ovo / Schokolade (dampferhitzt)	4.30
Kalte Ovo / Schokolade	4.30
Kalte Milch	3 dl 4.00
Apfelpunsch	4.30
Rumpunsch	4.30
Diverse Tee-Aromen in Beutel (Schwarztee, Zitronen-Ingwer, Hagenbutten, Eisenkraut, Kamille, Fruchtschale, Lindenblüten)	4.30
Kafi fertig	6.20
Kafi Luz	6.20
Sennenkafi (mit Appenzeller Rahm-Likör und Schlagrahm)	8.00
*Geheimer Fruchtsmoothie mit hauseigener Molke	8.00
*Gesunder Gemüsesmoothie mit Molke	8.00

UNSERE LIEFERANTEN AUS DER REGION SIND:

Produkt:	Ort:	Lieferant:
Appenzeller Käse	Stein	Eigenprodukt und diverse Käsehändler
Apfelmus	Ostschweiz	Culinarium
Wollschwein	Stein	Gebrüder Stadelmann
Kabier	Stein	Sepp Dähler
Eier	Stein	Fredy Müller
Balsamico Dressing	Stein	frifrench GmbH
Siedwurst	Hundwil	Säntis Metzgerei, Hundwil
Brot und Backwaren	Hundwil	Oertle Bäckerei
Brot und Backwaren	Benken SG	Romers Hausbäckerei
Kaffee	Untervaz	Café don George
Tee und Spirituosen	Appenzell	Appenzeller Alpenbitter AG
Fleischwaren	St. Gallen	Ernst Sutter AG
Gemüse und Früchte	CH	Berner AG
Glace / Eis	CH	I gelati, Midor Schweiz
Diverses / Pommes...	CH	Bischofszell Nahrungsmittel AG

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass unser Leitungswasser kostenpflichtig ist.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mai bis Oktober 9.00 - 18.30 Uhr

November bis April 9.00 - 17.30 Uhr

Für Gruppen ab 20 Personen auch abends geöffnet

Durchgehend warme und kalte Küche bis 17.00 / 18.00 Uhr.

* = nicht immer erhältlich