

Herzlich willkommen im Berghaus Tälli

Wir wünschen uns, dass Sie Ihren Aufenthalt an diesem wunderschönen Ort geniessen können. Gerne verwöhnen wir Sie mit ausgewogenen Gerichten und erfrischenden Getränken.

Sie finden auf unserer Karte verschiedene Produkte, die schonend gewachsen sind. *Alpheimisches* bedeutet für uns, Lebensmittel aus dem Tal und von der Alp zu veredeln.

Freude schenken, Kontakt zu unseren Produzenten und die Begegnungen mit lieben Menschen nähren unsere Lebenskraft.

Gemütliches Mittag- und Abendessen

Wir kochen für Sie frische und abwechslungsreiche Menüs. Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus dem Gadmertal.

Angelika Lippuner & Fabian Brunner mit ihrem Team

Vorspeisen und *Alp*Heimisches

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.

Salat

Kleiner Menusalat als Vorspeise 7.--

Suppen

Vegetarische Tagessuppe aus frischen Zutaten 9.--

Tagessuppe mit „Plani’s“ Käse-Schweinswürstchen 14.50

Alpheimisches auf dem Holzbrett

Verschiedene Alpkäse 90g, Trockenwurst 30g, einheimisches
Trockenfleisch 30g, Löwenzahnblüten-Chutney, Brot & Butter
Für 1 Person als Hauptgang 30.--

Apérobrettli ab 2 Personen pro Person 15.--

Verschiedene Alpkäse 40g, Trockenwurst 15g, einheimisches
Trockenfleisch 15g, Löwenzahnblüten-Chutney, Brot & Butter

Apérobrettli ab 6 Personen pro Person 13.--

Stärkendes

Frisch gemachte Butterrösti mit Bio-Kartoffeln

Höhenweg

Butterrösti mit Gemüsefüllung & Raclettekäse überbacken 23.--

Klettersteig

Butterrösti mit Raclettekäse überbacken & 2 Spiegeleier 24.--

James Bond forever

Butterrösti mit Raclettekäse überbacken, 1 Spiegelei, Speck 24.--

„Alpen Pommes“

Pommes frites mit hausgemachtem Wildkräuter-Gewürz-Salz

Serviert mit pikanter Cocktailsauce

Portion 12.--

Kinderportion mit Ketchup

Portion 8.--

Süsses und heisse Getränke

Süsses

Hausgemachte Kuchen oder Nussgipfel		6.--
	mit Rahm	7.--
Hasli-Glace in verschiedenen Aromen		4.--

Kaffee *Bio-Demeter-Qualität*

Schoggi & Ovo

Kaffee Crème, Espresso	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	5.--
Heisse Ovomaltine oder Schoggi-Caotina	4.50

Kaffee mit Alkohol

„Goretto Grappa“ mit Schweizer Bio-Weinbrand	7.--
„Äs Luz“ mit Chrüüter, Zwetschgen oder Obstler/ 4cl	6.--
„Huus-Gaffe“ Hausmischung mit Schlagrahm	7.50

Tee aus biologischem Anbau

Wir servieren Ihnen den feinen Sirocco Tee

Wählen Sie Ihr Aroma aus dem Sortiment (<i>Gentle Blue /Earl Grey, Marrocan Mint, Piz Palü Kräutertee, Hagebutten, Verbena</i>)	4.50
--	------

Kalte Getränke

Wasser aus dem Tällistock /still	5 dl	3.50
	Liter	6.50
Wasser aus dem Tällistock /mit Kohlensäure	5 dl	5.--
	Liter	9.50
Zichorien-Ingwer-Sirup bio-Demeter <i>erfrischend bitter im Geschmack</i>	5 dl	5.50
	Liter	8.50
Traubenschorle gespritzt mit Bio-Traubensaft	5 dl	6.--
Hausgemachter Eistee mit Stevia gesüsst	5 dl	5.50

Limonaden

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	2 dl	3.--
Rivella rot , Citro, Apfelschorle	3 dl	4.50
	5 dl	5.50
	1 Lt.	10.--

Appenzellerbiere

„Quöllfrisch“ hell im Offenausschank/Panaché	2 dl	3.50
	3 dl	4.50
	5 dl	6.--
„Quöllfrisch“ dunkel	5 dl	7.--
Weizenbier	5 dl	7.--
Weizenbier alkoholfrei	5 dl	7.--
„Sonnenwendlig“ alkoholfreies Bier	3 dl	4.50

Suure Moscht

Ramseier Suure Moscht mit oder ohne Alkohol	5 dl	6.50
---	------	------

Hauswein und Schweizer Weine

Hauswein von Biolenz am Iselisberg TG Schweiz

Die Reben wachsen im Einklang mit Natur und Menschen. Durch die schonende Gärung und den natürlichen Säureabbau im Lehmkeller wird dieser Wein besonders bekömmlich. Die Engelwurz AG ist mit dem höchsten Bio-Label Demeter ausgezeichnet. Fabian hat schon einige Tage mitgewirkt in diesen einmaligen Weinbergen, und dabei miterlebt, dass es möglich ist, einen Wein im Einklang mit der Natur zu produzieren.

Weisswein bio Demeter

Assemblage Merum Iselisberg AOC	1 dl	6.--
<i>erfrischender Duft von Zitrusfrüchten in der Nase</i>	7,5 dl	45.--

Rotwein bio Demeter

Von Dorf & Iselisberg AOC		
<i>fruchtige Aromen und Nuancen des Muscat bleu</i>		
Offenausschank in Magnumqualität	1 dl	6.--
Flasche	7,5 dl	45.--

Muscat bleu Iselisberg AOC		
<i>die unverkennbar blumigen Aromen für Liebhaber</i>	7.5 dl	48.--

Mousse-Rouge / Roter Schaumwein	7.5 dl	65.--
Flaschengegärte Spezialität		

Weisswein aus der Schweiz

Weisswein aus Epesse VD	1 dl	4.--
	5 dl	20.--

Weine aus dem nahen Ausland

Weisswein aus Italien

Langhe Bianco «Dragone» DOC Luigi Baudana
voller Wein mit Aromen von Mandeln und Agrumen 7.5 dl 39.--

Rotwein aus Italien

Barbera d `Alba DOC
*Zeichnet sich durch wunderbare, traubige
Frucht und Struktur aus* 7,5 dl 51.--

Ripasso, Valpolicella
mit der Maische des Amarone aromatisiert 7,5 dl 52.--

Rotwein aus Frankreich

Moulin-â-vent Beaujolais AOC Les Michelons 2015
kräftiger biodynamischer Wein, ohne Schwefel gekeltert 7.5 dl 45.-

Aperogetränke

Prosecco

Cüpli	1 dl	6.--
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Minze)		8.50
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineral)		10.--

Spirituosen

Marc von Biolenz Iselisberg TG

Marc mit Muscat bleu Note 42% Vol	2cl	6.--
-----------------------------------	-----	------

Edelbrände Alois Gölles Österreich Steiermark

Quitte , Herzkische	2cl	7.50
Alter Apfelbrand	2cl	6.50

Edelbrand aus Grabs

Alte Zwetschge von Angelika gelesen 37%	2cl	9.50
---	-----	------

Likör

Baileys	4cl	7.--
Appenzeller	4cl	6.--

Longdrinks

Gin und Tonic	10.--
Campari Soda	10.--

Feiern Sie bei uns Ihr Fest oder den Vereins-Ausflug

Bei uns können Sie Ihr Fest oder Anlass an einem einmaligen Ort genießen. Sie können das Berghaus auch als geschlossene Gesellschaft reservieren. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

**Wir wünschen Ihnen gemütliche
Stunden an diesem
wunderschönen Platz und
bedanken uns von Herzen für
Ihren Besuch.**