

Herzlich willkommen auf der Tälli

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

Sie finden auf unserer Karte verschiedene Produkte, die schonend gewachsen sind.

***Alpheimisch* 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 Alpheimisches

Salat

Kleiner Menusalat als Vorspeise 7.--

Suppen

Vegetarische Tagessuppe aus frischen Zutaten 9.--

Als Hauptgang 12.--

Tagessuppe mit „Plani's“ Käse-Schweinswürstchen 15.--

Alpheimisches auf dem Holzbrett

Verschiedene Alpkäse 90g
Trockenfleisch vom Alpschwein 40g
Trockenwurst (Gumpesel) 50g
Saisonales Chutney, Brot & Butter

Für 1 Person als Hauptgang 32.—

Apérobrettli ab 2 Personen pro Person 16.-

Apérobrettli ab 6 Personen pro Person 14.-

Stärkendes aus Bio-Demeter Kartoffeln

Höhenweg

Butterrösti mit Gemüsefüllung & Raclettekäse überbacken 23.--

Klettersteig

Butterrösti mit Raclettekäse überbacken
& 2 Spiegeleier 24.--

James Bond forever

Butterrösti mit Raclettekäse überbacken
mit 1 Spiegelei & Speck 25.--

Alpen Pommes (Innerschweitzer Pommes)

Pommes frites mit hausgemachtem Wildkräuter-Gewürz-Salz
Serviert mit pikanter Cocktailsauce (Alkohohlaltig)

	Portion	12.--
Kinderportion mit Ketchup	Portion	8.--
+ Mayo		1.--

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 (Gentle Blue, Earl Grey, Marrocan Mint, Piz Palü Kräutertee, Red Kiss Früchtetee, Ginger Lemon Dream, Verbena)	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-Sirup Bio-Demeter <i>erfrischend bitter im Geschmack</i>	5 dl	5.50
	Liter	8.50
Traubenschorle gespritzt mit Bio-Demeter Traubensaft	3 dl	5.--
	5dl	7.--
Hausgemachter Eistee mit Stevia gesüsst	5 dl	5.50

Limonaden

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

Appenzellerbiere

Quöllfrisch hell im Offenausschank/Panaché	2 dl	3.50
	3 dl	4.50
	5 dl	6.--
Gran Alpin Bio	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
---	------	------

Unser Hauswein

Hauswein von Biolenz am Iselisberg TG Schweiz

Die Reben wachsen im Einklang mit Natur und Mensch. 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 in diesen einmaligen Weinbergen mitgewirkt und dabei miterlebt, dass es möglich ist, einen Wein im Einklang mit der Natur zu produzieren.

Weisswein Bio Demeter

WY Engelwurz 2020

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

Rotwein Bio Demeter

WY Engelwurz 2018

<i>fruchtige Aromen und Nuancen des Muscat bleu</i>	1 dl	6.--
	7,5 dl	45.--

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

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 41.--

Rotwein aus Italien

Barbera d`Alba DOC 2017
*Zeichnet sich durch wunderbare, traubige
Frucht und Struktur aus* 7,5 dl 51.--

Ripasso, Valpolicella 2015
mit der Maische des Amarone aromatisiert 7,5 dl 52.--

Rotwein aus Frankreich

Moulin-â-vent Beaujolais AOC Les Michelons 2017
kräftiger biodynamischer Wein, ohne Schwefel gekeltert 7.5 dl 49.-

Aperogetränke

Cüpli	1 dl	6.—
Lilly alkoholfrei (regionaler Apfelsaft, Minze-Melissesirup, Mineral, Minze)		9.--
LEO (Prosecco, Minze-Melissesirup, Mineral, Minze)		10.--
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineral)		10.--

Geistliches

Marc von Biolenz Iselisberg TG

Marc mit Muscat bleu Note 42% Vol	2cl	7.--
Marc aus dem Eichenfass 50% Vol	2cl	11.—

Edelbrände Alois Gölles Österreich Steiermark

Quitte, Herzkische	2cl	7.50
Alter Apfelbrand	2cl	6.50

Edelbrand aus Grabs

Alte Zwetschge 37,5%	2cl	8.50
----------------------	-----	------

Likör

Martini	4cl	8.--
Appenzeller	4cl	6.--

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.**