



Berggasthaus Forelle am Seealpsee

Lieber Gast

Einfach mal nichts tun, weg von der Hektik der Zivilisation und hinaus in die freie Natur. Legen Sie sich in die Wiese und beobachten Sie Ihre Umwelt und hören Sie eine Zeitlang den Pflanzen beim Wachsen zu. Sehen Sie wie die Forellen aus dem glasklaren Wasser springen? Träumen Sie unter dem Sternenhimmel vor sich hin und atmen dabei die frische Alpenluft ein. Gibt es etwas Schöneres?

Wir lassen Ihren Aufenthalt zum Erlebnis werden. Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie die einzigartige «Forelle-Atmosphäre» am Seealpsee.

Sönd Wöllkomm

Familie Fritsche und das ganze «Forelle-Team»

Qualitätsprodukte

Wir bevorzugen Produkte aus einheimischer Herkunft und Produktion

So sammeln wir jeden Frühling den Bärlauch für unsere hausgemachten Spätzli eigenhändig an den Berghängen der Seealp.

- Die Forellenfilets werden vom Kundelfingerhof in Diessenhofen bezogen.
- Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich von einheimischen Metzgereien. Saisonal bieten wir auch Fleisch aus eigener Schlachtung und Jagd an.
- Die Milchprodukte liefert die «Appenzeller Milch AG».
- Milch, Joghurt, Rahm, Butter und Eier stammen ausschliesslich von Appenzeller Bauern.
- Das Gemüse kommt aus der Ostschweiz und wird täglich durch die Caviezel Giovanettoni AG geliefert.
- Das Brot stammt von einheimischen Bäckern.



Gastgeber zu sein heisst für uns, Ihren Aufenthalt mit Herzlichkeit, Aufmerksamkeit und viel Freude zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Lassen Sie sich verwöhnen in dieser Oase der Ruhe am idyllischen Seealpsee...

Kalte Gerichte und Vorspeisen

Warme Vorspeisen	klein	gross
Tagessuppe	6.50	8.50
Gerstensuppe	6.50	8.50
Brennesselsuppe aus dem Alpstein	7.00	9.50

Salate		
Blattsalat grün		7.50
Gemischter Salat		9.80
Salatteller		17.50
Käsesalat einfach		15.50
garniert mit Salaten		20.00
Cervelatsalat einfach		13.50
garniert mit Salaten		19.00
Wurst-Käsesalat einfach		15.50
garniert mit Salaten		20.00

Appenzeller-Teller	klein	gross
Mostbröckli, Pantli, Speck, Käse	11.50	21.00

Fleisch mit Brot		
Cervelat mit Brot		8.50
Salsiz mit Brot		9.50
Pantli mit Brot		9.50

Verschiedenes	klein	gross
Appenzeller Käse	9.00	12.50
Verschiedene Einklemmte mit Käse, Schinken oder Salami mit Mostbröckli		7.50
		9.50
Fleisch-Käse-Platte		
Erst ab 3 Personen erhältlich	pro Person	16.00

Seealpsee-Spezialitäten

Sennenspeisen	klein	gross
Tomatensalat mit Seealp-Mozzarella	12.50	17.00
Ziegenfrischkäse von der «Alp Hütten»	10.50	15.50
Schlipferkäse vom «Spitzigstein»	10.50	15.50
Ziegenfrischkäse mit grünem Salat		17.00
mit gemischtem Salat		19.50
Schlipferkäse mit grünem Salat		17.00
mit gemischtem Salat		19.50
Racelette: Seealpkäse mit geschwellten Kartoffeln	10.00	19.50

Schlipferkäse

Frischer Kuhmilchkäse, dünn geschnitten, 1 Tag im Salzwasser eingelegt, mit Pfeffer serviert.

Der Schlipferkäse ist nicht jeden Tag im Angebot.

Seealp-Mozzarella

Frischer Kuhmilchkäse aus abgekochter Milch.

Ziegenfrischkäse

Frischer Ziegenmilchkäse, noch nicht gereift.

Warme Speisen

Vom Schwein

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	21.00
Fitnesssteller (Schweinsschnitzel paniert mit gemischten Salaten)	22.00
Schweins Cordon bleu mit Seealpkäse, Eierspätzli und Gemüse	30.00
Schweinssteak mit Pommes frites und Gemüse	29.00

Vom Kalb

Geschnetzelte Kalbsleber mit Bärlauchspätzli	29.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Teigwaren und Gemüse	31.50
Kalbsrahmschnitzel mit Reis und Gemüse	33.00

Vom Rind

Rindsfilet an grüner Pfeffersauce oder Kräuterbutter mit Pommes frites und Gemüse	46.00
Rindsfilet mit Kräuterbutter und gemischtem Salat	43.00
Rindsbutteln nach Hausart mit Salzkartoffeln	18.50

Vom Poulet

Zarte Pouletbrust mit gemischtem Salat	24.00
Pouletpiccata mit Teigwaren und Gemüse	28.00

«Säntis Malt Special»

Fackelteller mit Kräuterbutter

Pouletbrüstli mit Eierspätzli und Gemüse, flambiert mit Forellen-Whisky	31.00
Rindsfilet mit Pommes frites und Gemüse, flambiert mit Forellen-Whisky	50.00

Appenzeller Wurst- und Brätspezialitäten

Appenzeller Siedwurst	10.50
Bratwurst mit Zwiebelsauce	12.50
Fleischkäse gebraten	12.50
Fleischkäse mit Ei	14.50

Dazu stehen folgende Beilagen zur Auswahl:

Pommes frites	6.50
Reis	6.50
Eierspätzli	6.50
Eierchässpätzli	11.00
Bärlauchspätzli	7.50
Bärlauchchässpätzli	12.00
Kartoffelsalat	6.50
gemischter Salat	7.50

Für die kleinen Gäste

Schnipo	12.50
Bratwurst mit Pommes frites	10.50
Pouletbrüstli mit Eierspätzli	13.50
Zanderknusperli mit Pommes frites	13.50
Eierchässpätzli und Apfelmus	10.50
Grüne Spätzli mit brauner Sauce	9.00
½ Portion Pommes frites mit Ketchup	7.00

Vegetarische Spezialitäten

Eierchässpätzli und Apfelmus	19.50
Bärlauchchässpätzli und Apfelmus	20.50
Eierchässpätzli und Apfelmus mit Gemüse garnitur	24.00
Bärlauchchässpätzli und Apfelmus mit Gemüse garnitur	25.00
Reichhaltiger Gemüseteller	22.50
Portion Pommes frites mit Ketchup	9.50

Fischspezialitäten

Zanderknusperli

Zanderknusperli mit Sauce Tartare und Hollandaise	21.00
Als Vorspeise	13.50
Zanderknusperli mit Pommes frites	27.50
Zanderknusperli mit Gemüse garnitur	29.50
Zanderknusperli mit gemischtem Salat	28.50

Forellenfilet

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum und Toastbrot	26.50
Als Vorspeise	16.00
Forellenfilet an Weissweinkräutersauce mit Reis und Gemüse	33.00
Lachsforellenfilet an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln und Gemüse	33.00

Ganze Forelle

Ganze Forelle blau serviert mit Salzkartoffeln und brauner Butter	31.00
Ganze Forelle gebraten serviert mit Salzkartoffeln	31.00

Unsere ganzen Forellen schwimmen im "Seealpseequellwasser" bis sie bestellt werden – bitte beachten Sie, dass die Zubereitungszeit etwas länger dauern kann.

Weisse Qualitätsweine

Schweiz	2 dl	5 dl
Chantepleur Fendant Gilliard S.A., Sion, Nüesch	8.00	20.50
Féchy Sélectionné par Sonderegger Vins, Heiden	9.50	21.50
«Le Demi» Johannisberg Gilliard S.A., Sion, Nüesch		22.50
«Hospices de Salquenen» · Chasselas, Chardonnay, Pinot Blanc Mathier, Salgesch, Nüesch		26.50
<hr/> Schweiz <hr/>		
Altstätter · Sauvignon-blanc Haubensak, Altstätten	7.5dl	42.00
Felixer am Oelberg · Chardonnay Barrique Walser & CO, Walenstadt	7.5dl	52.00
Fendant de Sion «les Murettes» · Chasselas Gilliard SA Sion, Nüesch	7.5dl	41.00
Heida AOC VS «Le Zephir» · Heida Emery, Vinocasa	7.5dl	48.00
Saint Saphorin «Pierre Vielle» · Chasselas Dubois Epresses, Sonderegger	7.5dl	45.00
Aigle «les Murailles» · Chasselas Badoux, SA Aigle Sonderegger	3.5 dl 7 dl	25.50 47.00
<hr/> Österreich <hr/>		
Grüner Veltliner «Alte Reben» Weinrieder, Weinviertel, Nüesch	7.5dl	46.00

Italien

Orvieto Classico «Berganorio»

Le Velette, Umbrien, Nüesch

7.5dl 38.00

Deutschland

Riesling Urstück Trocken

Weingut Paulinshof, Mosel, Zafferana

7.5dl 34.00

Riesling Kestener Herrenberg Kabinett · süss

Paulinshof, Mosel, Zafferana

7.5dl 39.00

Schaumweine

Italien

Prosecco Spumante brut

Villa Danzia, Venetien

7.5dl 35.00

Deutschland

Henkel Brut

Piccolo, Sekt

2dl 9.00

Henkel Brut

Sekt

7.5dl 35.00

Frankreich

Pommery piccolo brut

2dl 20.00

Mum Cordon Rouge Brut

Champagne

7.5dl 64.00

Rote Qualitätsweine

Schweiz	2 dl	5 dl
Jeninser · Pinot Noir Jürg Obrecht, Jenins	9.50	22.50
Dôle Mathier, Salgesch, Nüesch	8.50	21.50
Aigle Rouge Paul Tille et Fils, Cave de Prieure, Aigle, Vinocasa		22.00
<hr/> Haus- und Spezialwein <hr/>		
Klausewy, Forellewy und Aescherwy , Walser & CO, Walenstadt	1 dl	5.00
	2 dl	10.00
	3 dl	15.00
	5 dl	24.50
<hr/> Österreich <hr/>		
Blauer Zweigelt Weinguth Leth, Erath, Vinocasa		23.50
<hr/> Italien <hr/>		
Primitivo IGT Barnocelli, Sonderegger		20.00
Chianti Classico Villa Trasqua · Sangiovese Chianti, Nüesch	8.50	20.00
Monferato Tindaro · Barbera, Cabernet Sauvignon Neirano, Piemont, Nüesch		25.00
Amarone della Valpolicella DOC Vinocasa		32.00
<hr/> Spanien <hr/>		
Rioja Castroviejo · Tempranillo Diaz, Rioja, Nüesch		24.00

Alle Preise in CHF inkl. Mwst

Schweiz

Appenzeller Wienachtswy · Blauburgunder

Lutz, Wienacht-Tobel 7 dl 45.00

Cuvée rouge d*Altstätten · Cabernet Sauvignon, Pinot Noir,

Cabernet Franc Haubensak 7.5dl 52.00

Felixer am Oelberg · Pinot Noir Barrique

Walser & CO, Walenstadt 7.5dl 48.00

Jeninser Pinot Noir Auslese

Jürg Obrecht, Jenins 7 dl 45.00

Österreich

Neckenmarkter Zweigelt

Hundsorfer, Burgenland, Nüesch 7dl 41.00

Frankreich

Savigny-les-Beaune · Pinot Noir

Latour, Cote d'Or, Burgund, Nüesch 7.5dl 53.00

Château Laroze · Merlot/Cabernet

Fam. Meslin, Bordeaux, Nüesch 7.5dl 72.00

Italien

Ripasso della Valpolicella · Corvina, Rondinella, Sangiovese

Martel 7.5dl 43.00

La Massa · Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Toscana IGT, Martel 7.5dl 46.00

Amarone «Bure Alto»

Girardi, Valpolicella, Nüesch 7.5dl 75.00

Sizilia rosso «Camelot» · Cabernet/Merlot

Firriato, Sizilien, Nüesch 7.5dl 72.00

Cannonau di Sardegna «Marghia»

Jerzo, Sardinien, Nüesch 7.5dl 44.00

Spanien

Enate tapas · Tempranillo

Somontano DO, Martel

7.5dl

38.00

Opimius · Tempranillo

Montevannos, Ribera del Duero, Nüesch

7.5dl

49.00

Australien

Chapel Hill · Shiraz

Fragos, McLaren Vale, Nüesch

7.5dl

48.00

Warme Getränke

Kaffee

Kafi Crème	4.30
Espresso	4.30
Milchkafi	4.30
Capuccino	5.00
Latte Macchiato	6.00
Kafi mélange	6.00
Doppelter Espresso	6.00

Mit Schnaps

Kafi fertig	6.50
Kafi Luz · Zwetschge, Trester, Pflümüli, Kräuter	6.20
Holdrio	6.20
Jägertee	6.60
Forölle Kafi	8.50
Kafi «Biberflade» · Appenzeller Alpenbitter	8.50
Kafi Baileys	8.50
Schümüli Pflümüli	8.50
Kafi Amaretto	8.50
Alpstein Jubiläums Kafi-Shot, inkl. Gläsli	7.50

Tee

Schwarz, Grün, Lindenblüten, Kamillen, Eisenkraut, Hagenbutten, Früchte, Pfefferminz	4.20
---	------

Punch

Alkoholfreier Rum-, Orangen- oder Apfelpunsch	4.40
---	------

Milchgetränke

Ovomaltine, Schokolade	warm	4.30
	kalt	4.20
	mélange	6.00

Kalte Getränke

Mineral- und Tafelgetränke

Mineral leise, still	33cl	4.70
	50cl	5.50
	100cl	10.00
Flauder, Citro, Orange, Grapefruit, Shorley, Rivella rot und blau, Goba Cola, Goba Cola zero, Eistee	33cl	4.70
Mineral leise und still, Eisfee, Grapefruit, Rivella rot, Shorley, Goba Cola, Eistee	50cl	5.50
	(Petflaschen)	
Flauder, Citro, Grapefruit, Orange, Shorley, Rivella rot, Goba Cola, Eistee	150cl	13.50

Appenzeller Bier

Säntis Kristall · Spezli	33cl	4.80
Zitronen Panaché	33cl	4.80
Lager · hell	50cl	6.20
Dunkel	50cl	6.20
Légère	50cl	6.20
Sonnwendlig · alkoholfrei	50cl	6.20
Quöllfrisch · naturtrüb	50cl	6.50

Saft und Fruchtsäfte

Möhl-Saft klar	50cl	6.20
Möhl-Saft trüb	50cl	6.20
Möhl-Saft alkoholfrei	50cl	6.20
Ghürotne · Mosterei Kobelt	50cl	6.20
Orangensaft, Traubensaft rot	20cl	4.70

