



Sönd  
wöllkomm



# Berggasthaus Forelle am Seealpsee

---

## Lieber Gast

---

Willkommen am Seealpsee – einem Ort, an dem die Zeit langsamer tickt und die Natur den Rhythmus vorgibt. Lassen Sie den Alltag hinter sich, lauschen Sie dem leisen Plätschern des Wassers und beobachten Sie die Forellen, die in der klaren Bergluft nach Insekten schnappen.

Geniessen Sie eine Pause voller Ruhe und Genuss. Unsere Küche verwöhnt Sie mit regionalen Spezialitäten, frischen Forellen und herzhaften Appenzeller Köstlichkeiten – alles mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet.

Ob beim Frühstück mit Blick auf die Berge, einem gemütlichen Mittagessen auf unserer Sonnenterrasse oder einem stimmungsvollen Abendessen – wir sorgen dafür, dass Ihr Aufenthalt bei uns ein echtes Erlebnis wird.

## Sönd Wöllkomm

Familie Fritsche & s'Forelle-Team

# hochwertig & regional

## Unsere regionalen Schätze

Es ist uns ein besonderes Anliegen, Ihnen erstklassige Schweizer Produkte aus einheimischer Produktion zu servieren. Wir legen grossen Wert auf Frische, Nachhaltigkeit und kurze Transportwege. Unsere Zutaten stammen von ausgewählten Produzenten aus der Region:

- Fleisch · Metzgerei Fässler, Steinegg / Larina AG Fleischveredelung, Steinegg
- Forellen · Bio Forellenzucht Rusch, Montlingen / Forellenzucht Barbara Dörig, Wasserauen
- Fisch · Frommis Delikatessen, St. Gallen
- Culinarium · Forellenfischknusperli · Frommis Delikatessen, St. Gallen
- Geflügel · Frifrag, Märwil
- Milchprodukte · Appenzeller Milch AG
- Alpkäse · Alp Spitzig Stein, Seealp und Alp Grosshütten, Seealp
- Käse · Chäs Sutter GmbH, Appenzell
- Gemüse · Braun Früchte und Gemüse AG, Bronschhofen
- Brot · Bäckerei Schäfli, Steinegg und Beck Böhli, Appenzell

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns gerne an – wir informieren Sie über mögliche Zutaten in unseren Gerichten.

## Gastfreundschaft mit Herz

Für uns bedeutet Gastgeber sein mehr als nur die Bewirtung. Wir möchten Ihren Aufenthalt mit Herzlichkeit, Aufmerksamkeit und Freude zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

**Lassen Sie sich verwöhnen – in unserer Oase der Ruhe am idyllischen Seealpsee.**



# morgens & stärkend

---

## Frühstück · morgenfrisch & nahrhaft

Frühstückszeiten 7:30 – 11:00 Uhr

---

### Frühstücksteller Einfach

2 Scheiben Brot | Konfitüre | Butter | Käse | 1 warmes Getränk nach Wahl 13.00

### Frühstücksteller Deluxe

2 Scheiben Brot | frisches Gipfeli | Konfitüre | Butter | Käse | Fleisch | Joghurt | 1 Glas Orangensaft | 1 warmes Getränk nach Wahl 20.00

### Bergfrühstück

knusprige Rösti | natur 15.00

### Wanderfrühstück

knusprige Rösti | natur | Spiegelei 17.00

### Gipfelfrühstück

knusprige Rösti | natur | Spiegelei | gebratener Speck 21.00

# frisch & kalt

<b>Frische Salate · leicht &amp; knackig</b>	<b>klein</b>	<b>mittel</b>	<b>gross</b>
<b>Grüner Blattsalat</b>			
knackiger Blattsalat   hausgemachtes Dressing	6.50	8.50	
<b>Gemischter Salat</b>			
Blattsalat   garnierte Salate   Haus-Dressing	8.50	10.50	
<b>Salatbowl</b> 			
Blattsalat   Gurken   Karotten   Tomaten   Melone   vegan Dressing		10.50	
<b>Salatteller</b>			
grosser gemischter Salat   saftiger Melonenschnitt   hausgemachtes Dressing			18.50
<b>Herzhafte Salatkreationen · rustikal &amp; fein</b>	<b>einfach</b>	<b>garniert</b>	
<b>Käsesalat</b>			
Appenzeller Käse   Zwiebeln   Rotweinessig-Dressing	16.50	21.50	
<b>Cervelatsalat</b>			
ganze Cervelat   Zwiebeln   hausgemachtes Dressing	16.50	21.50	
<b>Wurst-Käsesalat</b>			
Cervelatscheiben   Appenzeller Käse   Zwiebeln   Dressing	16.50	21.50	
<b>Appenzeller Spezialitäten · ursprünglich &amp; köstlich</b>	<b>klein</b>	<b>gross</b>	
<b>Appenzeller-Teller</b>			
Mostbröckli   Pantli   Speck   Appenzeller Käse   Seealpkäse   Brot	13.00	22.50	
<b>Cervelat</b>			
Schweizer Klassiker   Brot   kalt serviert			9.50
<b>Mostbröckliteller</b>			
Hauchdünnes Mostbröckli   Brot	14.50	25.00	
<b>Pantli</b>			
Pikante Pantli   Brot			10.50
<b>Appenzeller Käse</b>			
Würziger Käse aus Appenzell   Brot	9.50	13.50	
<b>Sandwich-Variationen</b>			
Brot   belegt mit Käse, Schinken, Fleischkäse oder Salami			9.00
Brot   belegt mit Mostbröckli			10.00

# herzhaft & warm

## Suppen · wärmend & wohltuend

Vorspeise Hauptgang

### Tagessuppe

frisch | saisonale Zutaten

8.50

12.00

### Karotten – Ingwersuppe

Karotten | Ingwer | kleine Schärfe

8.50

12.00

## Schweizer Fleischklassiker · herzhaft & traditionell

### Schweinschnitzel paniert

Goldbraun gebraten | Pommes frites | Zitrone | Ketchup

23.00

### Fitnesssteller | Schwein

Schweinschnitzel paniert | goldbraun gebraten | gemischter Salat |

hausgemachtes Dressing

25.00

### Kalbsrahmschnitzel

Natur | Pilzrahmsauce | Teigwaren | Marktgemüse

38.50

### Rump Steak (Rindshuftsteak)

Kräuterbutter | Pommes frites | Marktgemüse | Ketchup

36.00

### Fitnesssteller | Poulet

Eierpanade | Bratensauce | gemischter Salat | hausgemachtes Dressing

27.00

### Zarte Pouletbrust

Eierpanade | Bratensauce | hausgemachte Spätzli | Marktgemüse

31.50

### Appenzeller Siedwurst

Traditionelle Wurst | Senf | hausgemachter Kartoffelsalat

19.50

### Bratwurst

Aromatische Bratensauce | Pommes frites | Ketchup

22.00

## Vegetarische Spezialitäten · saisonal & vegetarisch

Hauptgang

### Chässpätzli

Hausgemachte Spätzli | geschmolzener Käse | Röstzwiebeln | Marktgemüse  
süßes Apfelmus 26.00

### Chässpätzli

Hausgemachte Spätzli | geschmolzener Käse | Röstzwiebeln | süßes Apfelmus 20.50

### Reichhaltiger Gemüseteller

Frisches Marktgemüse | Gemüseschnitzel | Sauce Hollandaise 26.50

### Portion Pommes frites

knusprig | Kräutersalz | Ketchup 10.50

### Malztreber Burger

Coleslaw | Appenzeller Dinkelbrot | Pommes frites | Ketchup 30.00

## Gluten- und laktosefreie Spezialitäten · bewusst & köstlich

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal explizit, wenn Sie eine gluten- und laktosefreie Speise wünschen.

### Spätzli

Hausgemachte gluten- und laktosefreie Spätzli | Marktgemüse |  
süßes Apfelmus 25.00

### Gedämpfte Forellenfilets

Zitrone | Wildreis | Marktgemüse 33.00

## Seniorenteller · klein & sättigend

### Schweinsschnitzel paniert

Goldbraun gebraten | Pommes frites | Marktgemüse | Zitrone | Ketchup 22.50

### Fitnesssteller Schwein

Schweinsschnitzel paniert | goldbraun gebraten | gemischter Salat |  
hausgemachtes Dressing 19.00

### Chässpätzli

Hausgemachte Spätzli | geschmolzener Käse | Röstzwiebeln | Marktgemüse |  
süßes Apfelmus 19.50

# See & aromatisch

<b>Fischspezialitäten (Culinarium) · frisch &amp; aromatisch</b>	<b>Vorspeise Hauptgang</b>	
<b>Fischknusperli</b>		
Lachsforellen   Forellen   im Ciderteig   hausgemachte Sauce Tartare	14.00	22.50
<b>Fischknusperli   Pommes frites</b>		
Lachsforellen   Forellen   im Ciderteig   hausgemachte Sauce Tartare   Pommes frites		28.00
<b>Fischknusperli   Marktgemüse</b>		
Lachsforellen   Forellen   im Ciderteig   hausgemachte Sauce Tartare   Marktgemüse		32.00
<b>Fischknusperli   gemischter Salat</b>		
Lachsforellen   Forellen   im Ciderteig   hausgemachte Sauce Tartare   gemischter Salat		30.00
<b>Gedämpfte Forellenfilets</b>		
Weissweinkräutersauce   Wildreis   Marktgemüse		34.50





Kinder-  
karte



# kinderkarte

Im Berggasthaus Forelle gibt es leckere Gerichte für alle, die nach einem aufregenden Tag in den Bergen hungrig sind! Damit jedes Kind genau die richtige Portion bekommt, bereiten wir zwei Grössen zu:



S – Spatz: Die perfekte Portion für Kleinkinder und kleine Geniesser.



M – Murmeli: Für grössere Kinder und alle, die schon einen Bärenhunger haben!

---

## Leichte Schätze

---

### Grüner Blattsalat

knackiger Blattsalat | hausgemachtes Dressing 4.50

### Gemischter Salat

Blattsalat | garnierte Salate | hausgemachtes Dressing 6.50

---

## Herzhafte Schätze



S



M

### Schweinsschnitzel paniert

Pommes frites | Ketchup 13.00 16.00

### Wienerli

Pommes frites | Ketchup 11.00 14.00

### Pouletbrüstli

hausgemachte Spätzli | braune Sauce 14.00 17.00

### Fischknusperli

Lachsforelle | Forelle | Pommes frites | Ketchup 15.00 18.00

### Chässpätzli

hausgemachte Spätzli | geschmolzener Käse | Apfelmus 11.00 14.00

### Spätzli (ohne Käse)

hausgemachte Spätzli | braune Sauce 9.50 11.50

### Portion Pommes frites

Kräutersalz | Ketchup 7.50 10.50

---

## Süsse Schätze

---

### Igeli

1 Kugel Vanilleglace | Caramelsauce | Rahm | Streusel 6.50

### Bären-Schleckerei

1 Kugel Glace nach Wahl | Rahm | Gummibären 6.50

### 1 Kugel-Glace nach Wahl

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Mocca | Blutorange | Zitrone | Waldbeeren | Zimt

- ohne Rahm 4.00

- mit Rahm 5.50

### Winnetou

2.80

### Rakete

2.50

### Pralinato

3.50

### Cornetto

Vanille | Erdbeere | Schokolade 4.00



# spritzig & fein

<b>Einsteiger</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
<b>Fragola</b> Walderdbeerenlikör   Prosecco	24	12.00
<b>Amicero</b> Ingwer   Orangen   Prosecco	11	12.00
<b>Spritzone</b> tropische Zitrusfrucht   Bitter   alternative Aperol	6.8	12.00
<b>Bellini Cipriani</b> weisser Pfirsich   Prosecco	5.5	12.00
<b>Säntis Tonic</b> erfrischend   Tonic Sirup	alkoholfrei	10.00
<b>Amicero</b> Ingwer   Orangen   Mineralwasser	alkoholfrei	10.00
<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	29	7.50
<b>Martini Bianco</b>	15	6.50
<b>Campari</b>	23	7.50
<b>Cynar</b>	16	6.50

# prickelnd & leicht

## Italien

### Prosecco Villa Sandi Brut

Piccolo, Prosecco 2dl 13.50

## Deutschland

### Henkel Brut

Piccolo, Sekt 2dl 11.00

# heimisch & edel

---

## Weisswein Schweiz

---

<b>Chateau de Vufflens</b> · Chasselas	1dl	5.00
Bolle, Waadt, Vinocasa	2dl	10.00
	3dl	15.00
	5dl	25.00
	7.5dl	37.00

Frisches, intensives und blumiges Aroma · rassig und elegant.

Das Weingut liegt direkt am Fusse der imposanten Festung des Chateau Vufflens.

---

## Rotwein Schweiz

---

<b>Ancora</b> · Galotta, Merlot	1dl	6.50
Cave de Jolimont, Waadt, Vinocasa	2dl	13.00
	3dl	19.50
	5dl	32.50
	7.5dl	48.50
	Magnum	85.00

Kirschen und Himbeeren, Gewürze und Holz · sanft, mit lieblichen Abgang.

Der bekannte Önologe Thierry Ciampi ist für diesen exzellenten Wein verantwortlich.

---

## Roséwein Schweiz

---

<b>Oeil de Perdrix «Belle Coralline»</b> · Pinot Noir	1dl	5.00
Cave Emery, Sion, Vinocasa	2dl	10.00
	3dl	15.00
	5dl	25.00

Erdbeeren, Heidel- und Johannisbeeren · harmonisch, rassig und fruchtig.

Wein von traditionellem Familienbetrieb.

# weiss & harmonisch

<b>Schweiz</b>	<b>2 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>Fendant Rouvinez VS</b>		
Sonderegger Vins, Heiden	9.00	21.00
<b>Féchy</b>		
Sonderegger Vins, Heiden	9.50	23.50
<b>Johannisberger Rouvinez VS</b>		
Sonderegger Vins, Heiden		22.50
<b>«Hospices de Salquenen»</b>		
Chasselas, Chardonnay, Pinot Blanc, Mathier, Salgesch, Nüesch		29.50

# rot & vollmundig

<b>Schweiz</b>	<b>2 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>Jeninser</b>		
Pinot Noir, Jürg Obrecht, Jenins	9.50	22.50
<b>Italien</b>		<b>5 dl</b>
<b>Primitivo</b>		
IGT Barnocelli, Sonderegger		20.00
<b>Monferato Tindaro</b>		
Barbera, Cabernet Sauvignon, Neirano, Piemont, Nüesch		25.00
<b>Amarone della Valpolicella DOC</b>		
Vinocasa		36.00
<b>Barbera d'Asti superiore La Stella</b>		
Marco Bonfante, Piemont, Nüesch		26.50
<b>Spanien</b>		<b>5 dl</b>
<b>Rioja Castroviejo</b>		
Tempranillo, Diaz, Rioja, Nüesch		24.00

**Haben Sie nicht den passenden Wein gefunden? Fragen Sie nach der Weinkarte.**



# hochprozentig & fein

<b>Bitter</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	29	7.50
<b>Alpsteinbitter</b> · Goba	28	7.50

<b>Liköre</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
<b>Appenzeller Rahmlikör 9050</b>	18	7.50
<b>Williams Honig</b>	35	8.00
<b>Vieille Prune</b>	43	11.50
<b>Vieille Williams</b>	40	11.50
<b>Amaretto</b>	28	9.00
<b>Grand Marnier</b>	40	11.00
<b>Baileys</b>	17	7.00

<b>Grappa</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
<b>Grappa Amarone</b>	43	11.00
<b>Grappa Muscato</b>	40	10.00

<b>Cognac</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
<b>Calvados</b>	40	11.00
<b>Remy Martin</b>	40	13.00

<b>Gin</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
<b>Gin 27</b> · Premium Appenzell Dry Gin · mit Flauder Gents (Tonic Water)	43	15.00

<b>Whisky</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
<b>Säntis Malt</b> · Edition Forelle	50	15.00
<b>Säntis Malt</b> · Edition Dreifaltigkeit	52	15.50
<b>Säntis Malt</b> · Edition Marwees	18	10.50
<b>Säntis Malt</b> · Edition Himmelberg	43	15.00
<b>Säntis Malt</b> · Apricot Malt Liqueur	35	10.00



# sanft & wärmend

---

## Kaffee

<b>Kafi Crème</b>	5.00
<b>Espresso</b>	5.00
<b>Espresso Macchiato</b>	5.50
<b>Milchkafi</b>	5.00
<b>Latte Macchiato</b>	6.50
<b>Cappuccino</b>	6.00
<b>Kafi mélange</b>	6.50
<b>Doppelter Espresso</b>	6.50

---

## Mit Schnaps

<b>Kafi fertig</b>	7.00
<b>Kafi Luz</b> · Zwetschge, Trester, Pflümli, Kräuter	7.00
<b>Holdrio</b>	7.00
<b>Jägertee</b>	7.00
<b>Forölle Kafi</b>	9.00
<b>Kafi «Biberflade»</b> · Appenzeller Alpenbitter	9.00
<b>Kafi 9050</b>	9.00
<b>Kafi Baileys</b>	9.00
<b>Schümli Pflümli</b>	9.00
<b>Kafi Amaretto</b>	9.00

---

## Tee

---

<b>Piz Palü</b> (Pfefferminztee)	5.00
<b>Verbena</b> (Eisenkrauttee)	5.00
<b>Gentle blue</b> (Schwarztee)	5.00
<b>Japanese sencha</b> (Grüntee)	5.00
<b>Rooibos tangerine</b> (Rooibuschtee)	5.00
<b>Ginger lemon dream</b>	5.00
<b>Camomile orange</b> (Kamillentee)	5.00
<b>Red kiss</b> (Früchtete)	5.00
<b>Hagebutten</b>	5.00
<b>White beach</b> (Weisstee mit Pfirsich)	5.00
<b>Tasse heisses Wasser</b>	2.00

---

## Punch

---

<b>Orangen- oder Apfelpunsch</b>	5.00
----------------------------------	------

---

## Milchgetränke

---

### **Ovomaltine, Schokolade**

warm / kalt 5.00

Mélange 6.50

### **Tasse Milch**

warm / kalt 3.00

# kühl & durstlöschend

## Mineral- und Tafelgetränke

<b>Mineral</b> leise, still	33cl	5.10
	50cl	6.20
	100cl	11.50
<b>Flauder, Citro, Orange, Yolo, Shorley, Rivella rot und blau, Goba Cola, Goba Cola zero, Bio Eistee Alpenkräuter, Bio Eistee Pfirsich</b>	33cl	5.10
<b>Mineral leise und still, Flauder, Yolo, Rivella rot, Shorley, Goba Cola, Bio Eistee Alpenkräuter, Bio Eistee Pfirsich</b> (Petflaschen)	50cl	6.20
<b>Flauder, Citro, Yolo, Orange, Shorley, Rivella rot, Goba Cola, Bio Eistee Alpenkräuter, Bio Eistee Pfirsich</b>	150cl	14.00
<b>Flauder Gents</b> (Tonic Water)	20cl	5.00
<b>Quellwasser</b>	33cl	3.00
<b>Quellwasser</b>	50cl	4.00

## Appenzeller Bier

### Vol. %

<b>Säntis Kristall</b> · Spezli	5.2	33cl	5.50
<b>Zitronen Panaché</b>	2.5	33cl	5.50
<b>Ginger Beer</b>	2.4	33cl	6.50
<b>Bschorle</b> · alkoholfrei		33cl	5.50
<b>Quöllfrisch</b> · hell	4.8	50cl	7.00
<b>Quöllfrisch</b> · naturtrüb	4.8	50cl	7.50
<b>Lager</b> · Dunkel	4.8	50cl	7.00
<b>Sonnwendlig</b> · alkoholfrei		50cl	7.00
<b>Weizenbier</b>	5.2	50cl	7.50

---

<b>Saft und Fruchtsäfte</b>	<b>Vol. %</b>		
<b>Möhl-Saft</b> klar	4.0	50cl	7.00
<b>Möhl-Saft</b> trüb	4.0	50cl	7.00
<b>Möhl-Saft</b> alkoholfrei		50cl	7.00
<b>Ghürotne</b> · Mosterei Kobelt	2.5	50cl	7.00
<b>Orangensaft, Traubensaft rot</b>		20cl	5.00



Geniessen und  
erholen  
am türkisblauen  
Seealpsee



# Hausgemachte Desserts



**Eiskaffee**

9.50 | 12.00

Gerührte Kaffeeglace mit hausgemachter Kaffeesauce und Rahm



### Unsere hausgemachten Glacesorten

Vanille, Erdbeer, Zitrone, Blutorange, Waldbeeren,  
Mocca, Haselnuss, Chocolat, Coca Cola und Zimt

### 1 Kugel Glace

ohne Rahm	4.00
mit Rahm	5.50

### Vegane Glacesorten (Emmi)

Zitrone	pro Kugel ohne Rahm	4.50
---------	---------------------	------

### Gluten- und laktosefreie Glacesorten (Emmi)

Vanille und Erdbeer	pro Kugel ohne Rahm	4.50
---------------------	---------------------	------

<b>Vom Bäcker</b>		4.00
-------------------	--	------

Alpsteinzüngli, Appenzeller Dinkel-Mandelschnitte,  
Appenzeller Dinkel-Nussstengeli, Luusbueb, Pfaffenhüetli und Appenzeller Biberli

---

**Coupe Hot Berry**

9.50 | 12.00

Vanilleglace, Kirsch-Schnaps,  
Brombeeren, Himbeeren,  
Heidelbeeren, Rahm und  
geröstete Kokosnuss



---

**Coupe Dänemark**

9.50 | 12.00

Vanilleglace, Schoggisauce,  
Rahm und Mandelsplitter







---

**Zitronensorbet oder Orangensorbet** 10.00 | 13.00

---

mit Wodka

---

**Coca Cola Sorbet** 10.00 | 13.00

---

mit Whisky oder Baccardi

---

## Caramelköpfl

---

mit Rahm	8.00
ohne Rahm	6.50



---

## Igeli

---

6.50

Vanilleglace, Caramelsauce,  
Streusel und Rahm



---

**Cassata Cremona**

12.00

Chocolat-, Vanille- und Haselnuss-  
glace, Caramelsauce, Rahm



---

**Cassata Exotic**

12.00

Waldbeeren-, Zitronen- und  
Blutorangenglace, Orangen-  
cognac, Rahm



---

**Coupe Hawaii**

9.50 | 12.00

Ananas, Zitronen- und  
Blutorangenglace mit Rahm



---

**Gebrannte Appenzeller Crème**

mit Rahm

9.50

ohne Rahm

8.00



# Es het solangs het:

---

**Hausgemachter Strudel mit Vanilleglace und Rahm** 10.50

---

---

**Schokoladenkuchen lauwarm mit Vanilleglace und Rahm** 10.00

---

---

**Nussgipfel** 4.20

---

---

**Meringues Glace** 9.50 | 12.00

---

Meringues-Schalen, Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm

---

**Meringues-Schalen** 6.50 | 8.00

---

mit Rahm



---

**Vollmondcoupe** 11.00 | 14.00

---

Nusskrokant mit Caramelsauce,  
Vanilleglace, Appenzellerwhisky und  
Rahm

---

**Nusscoupe** 9.50 | 12.00

---

Vollmondcoupe ohne Whisky



# Glacekarte



**Rakete**

2.50



**Winnetou**

2.80



**Pralinato**

3.50



**Cornetto**

Schokolade, Erdbeer, Vanille 4.00

**Eine Kugel Glace**

ohne Rahm 4.00  
mit Rahm 5.50

# Vielen herzlichen Dank für Ihren Besuch!

---

**Familie Fritsche und Team**

---

---

## **Berggasthaus Forelle AG**

---

Familie Fritsche  
Am Seealpsee  
CH 9057 Wasserauen  
Tel. Sommer +41 71 799 11 88  
Tel. Winter +41 71 799 15 34  
[info@gasthausforelle.ch](mailto:info@gasthausforelle.ch)