Berggasthaus forelle am Seealpsee

Sönd wöllkomm

Berggasthaus Forelle

Lieber Gast

Einfach mal nichts tun, weg von der Hektik der Zivilisation und hinaus in die freie Natur. Legen Sie sich in die Wiese, beobachten Sie Ihre Umwelt und hören Sie 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 Sie 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

Herkunft der Produkte

Es ist uns ein Anliegen Ihnen Schweizer Produkte aus einheimischer Produktion zu servieren.
· Fleisch - Metzgerei Fässler, Steinegg
· Forellenfilets - Kundelfingerhof, Diessenhofen
· Forellen – Bio Forellenzucht Rusch, Montlingen
· 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 - Salonet AG, Montlingen
· Brot - Bäckerei Schäfli, Steinegg und Beck Böhli, Appenzell

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

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 Speisen

Salate

Blattsalat grün	8.00
Gemischter Salat	10.00
Salatbowl	10.00
Salatteller	18.00
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	12.00	21.50

Fleisch mit Brot

Cervelat mit Brot	8.50
Mostbröckliteller mit Brot	24.00
Pantli mit Brot	9.50

Verschiedenes	klein	gross
Appenzeller Käse	9.50	13.00
Verschiedene Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami		8.00
mit Mostbröckli		9.50

Frühstücksteller 7.30 bis 11.00 Uhr

Frühstücksteller einfach 2 Rad Brot, Konfitüre, Butter, Käse und 1 warmes Getränk	12.50
Frühstücksteller deluxe 2 Rad Brot, Gipfeli, Konfitüre, Butter, Käse und Fleisch, Joghurt 90g, 1 Glas Orangensaft und 1 warmes Getränk	19.50

Warme Speisen

Suppen

Tagessuppe	9.00
Kleine Tagessuppe	7.00
Karotten-Ingwersuppe (vegan, gluten- und laktosefrei)	9.00

Fischspezialitäten (Culinarium)

Lachs-Forellenfischknusperli mit Sauce Tartare	22.50
als Vorspeise	14.00
Lachs-Forellenfischknusperli mit Pommes frites	28.00
Lachs-Forellenfischknusperli mit Gemüsegarnitur	32.00
Lachs-Forellenfischknusperli mit gemischtem Salat	30.00
Gedämpfte Forellenfilets an Weissweinkräutersauce mit Reis und Gemüse	34.00

Vom Schwein

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	22.00
Fitnessteller (Schweinsschnitzel paniert mit gemischten Salaten)	24.00

Vom Kalb

Kalbsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce mit Teigwaren und Gemüse	36.50

Vom Rind

Rump Steak (Rindshuftsteak) mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse	33.50

Vom Poulet

Zarte Pouletbrust mit gemischtem Salat	26.50
Zarte Pouletbrust mit Spätzli und Gemüsegarnitur	31.00

Warme Speisen

Appenzeller Wurstspezialitäten

Appenzeller Siedwurst mit Kartoffelsalat	19.00
Bratwurst mit Bratensauce und Pommes frites	21.00

Vegetarische Spezialitäten

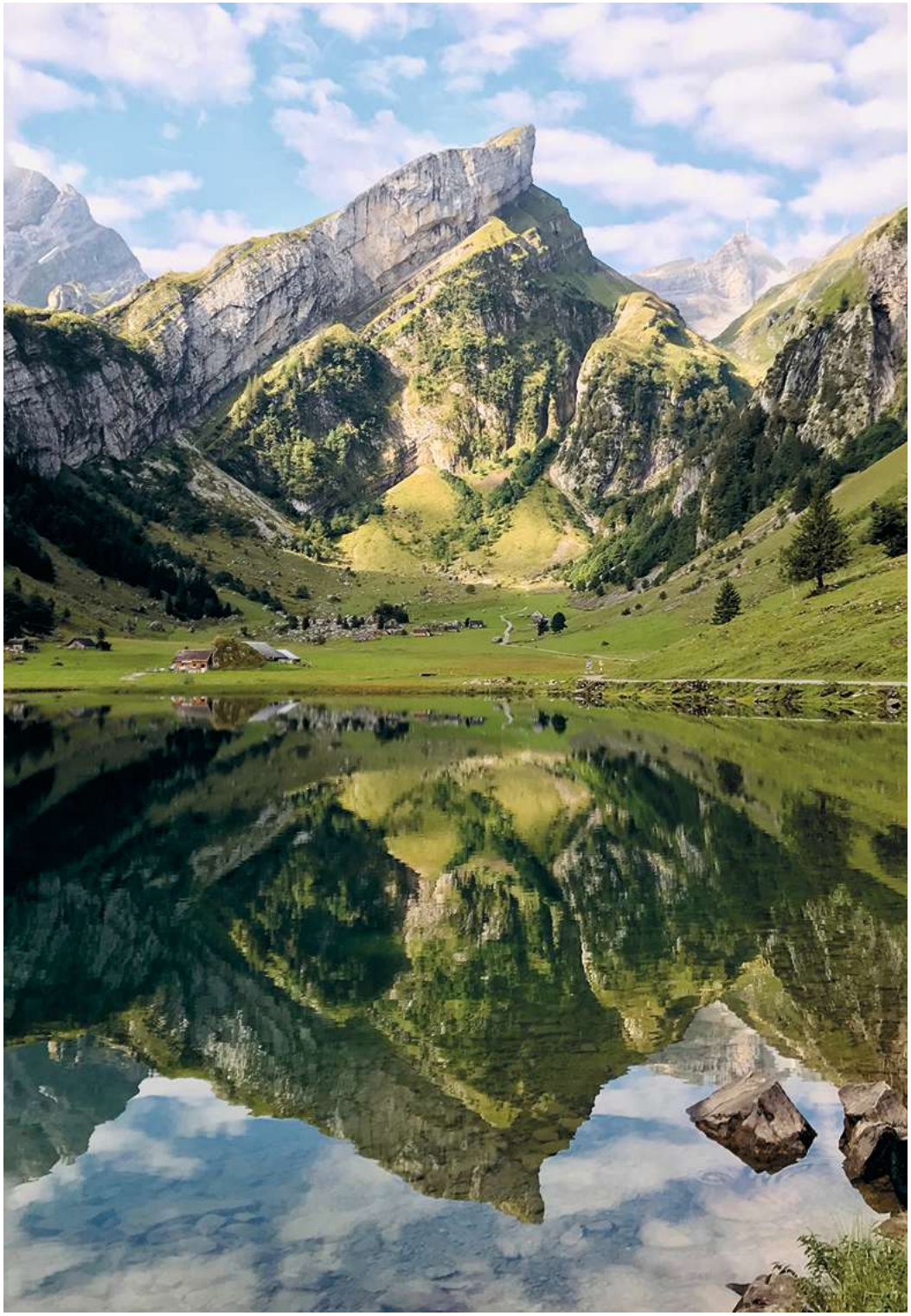
Chässpätzli und Apfelmus mit Gemüsegarnitur	25.50
Chässpätzli mit Apfelmus	20.00
Reichhaltiger Gemüseteller	26.00
Portion Pommes frites mit Ketchup	9.80
Malztreberburger nach Art des Hauses im Appenzeller Dinkelbrot mit Pommes frites	29.00

Gluten und Laktosefrei

Spätzli mit Apfelmus und Gemüsegarnitur	24.50
gedämpftes Forellenfilet mit Reis und Gemüsegarnitur	32.50

Senior

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	20.00
Fitnessteller (Schweinsschnitzel paniert mit gemischtem Salat)	17.00
Chässpätzli und Apfelmus mit Gemüse	17.50



Aperitifs

Einsteiger	Vol. %	4cl
Fragola · Walderdbeerenlikör gespritzt mit Prosecco	24	9.00
Amicero · Ingwer Orangen Aperitif mit Prosecco	11	9.00
Spritzone	6	8.50
Manzoni · Beerenglut mit Flauder	alkoholfrei	7.50
Amicero · Ingwer Orangen Aperitif mit Mineral	alkoholfrei	7.50
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00
Martini Bianco	15	7.00
Campari	23	7.00
Cynar	16	7.00

Schaumweine

Italien		
Prosecco Val d'Oca Argento · Extra Dry	2dl	11.00

Deutschland		
Henkel Brut · Piccolo, Sekt	2dl	9.00

Frankreich		
Pommery piccolo brut	2dl	20.00

Hausweine im Offenausschank

Weisswein Schweiz

Chateau de Vufflens · Chasselas
Bolle, Waadt, Vinocasa

frisches, intensives und blumiges Aroma ·	1dl	5.00
rassig und elegant · das Weingut liegt direkt am	2dl	10.00
Fusse der imposanten Festung des Chateau Vufflens	3dl	15.00
	5dl	25.00
	7,5dl	37.00

Rotwein Schweiz

Klausenwy · Pinot noir
Felixer am Oelberg, Walenstadt

rote Beeren und dezent würzig · kräftig und dicht ·	1dl	4.50
Schweizer Landwein	2dl	9.00
	3dl	13.50
	5dl	22.50

Ancora · Galotta, Merlot
Cave de Jolimont, Waadt, Vinocasa

Kirschen und Himbeeren, Gewürzen und Holz ·	1dl	6.00
sanft, mit lieblichem Abgang · der bekannte	2dl	12.00
Önologe Thierry Ciampi ist für diesen exzellenten	3dl	18.00
Wein verantwortlich	5dl	30.00
	7,5dl	48.50

Weisse Qualitätsweine

Schweiz	2 dl	5 dl
Fendant les quatre Saison AOC · Gilliard S.A., Sion, Nüesch	8.00	20.50
Féchy · Sélectionné par Sonderegger Vins, Heiden	9.50	21.50
Johannisberger Chantepleur · Gilliard S.A., Sion, Nüesch		22.50
«Hospices de Salquenen» · Chasselas, Chardonnay, Pinot Blanc Mathier, Salgesch, Nüesch		26.50

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

Österreich	5 dl
Blauer Zweigelt · Weinguth Leth, Erath, Vinocasa	23.50

Italien	5 dl
Primitivo · IGT Barnocelli, Sonderegger	20.00
Monferato Tindaro · Barbera, Cabernet Sauvignon Neirano, Piemont, Nüesch	25.00
Amarone della Valpolicella DOC Vinocasa	32.00

Spanien	5 dl
Rioja Castroviejo · Tempranillo Diaz, Rioja, Nüesch	24.00

Nicht das passende gefunden? Fragen Sie nach der Weinkarte!

Spirituosen

Bitter	Vol. %	4cl
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00
Alpsteinbitter · Goba	28	7.00

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

Grappa	Vol. %	4cl
Grappa Amarone	43	11.00
Grappa Muscato	40	10.00

Cognac	Vol. %	4cl
Calvados	40	11.00
Remy Martin	40	13.00

Gin	Vol. %	3dl
Bärley Gin Original Dry mit Bärley Tonicwater	40	18.00
Gin 27 Premium Appenzell Dry Gin mit Flauder Gents (Tonic Water)	43	14.00

Whisky	Vol. %	4cl
Säntis Malt · Edition Forelle	50	14.00
Säntis Malt · Edition Dreifaltigkeit	52	13.00
Säntis Malt · Edition Marwees	18	9.00
Säntis Malt · Edition Himmelberg	43	11.00
Säntis Malt · Apricot Malt Liqueur	35	9.00

Warme Getränke

Kaffee	
Kafi Crème	4.70
Espresso	4.70
Milchkafi	4.70
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	5.50
Kafi mélange	6.50
Doppelter Espresso	6.50

Mit Schnaps	
Kafi fertig	7.00
Kafi Luz · Zwetschge, Trester, Pflümli, Kräuter	7.00
Holdrio	6.70
Jägertee	7.00
Forölle Kafi	8.80
Kafi «Biberflade» · Appenzeller Alpenbitter	8.80
Kafi 9050	8.80
Kafi Baileys	8.80
Schümli Pflümli	8.80
Kafi Amaretto	8.80

Tee	
Schwarz, Grün, Lindenblüten, Kamillen, Eisenkraut, Hagenbutten, Früchte, Pfefferminz, Rooibusch	4.50
Tasse heisses Wasser	2.50

Punch	
Alkoholfreier Rum-, Orangen- oder Apfelpunsch	4.50

Milchgetränke		
Ovomaltine, Schokolade	warm · kalt	4.70
	mélange	6.50
Tasse Milch	warm · kalt	3.00

Kalte Getränke

Mineral- und Tafelgetränke

Mineral leise, still	33cl	4.90
	50cl	5.80
	100cl	11.00
Flauder, Citro, Orange, Yolo, Shorley, Rivella rot und blau, Goba Cola, Goba Cola zero, Eistee	33cl	4.90
Mineral leise und still, Flauder, Iisfee, Yolo, Rivella rot, Shorley, Goba Cola, Eistee (Petflaschen)	50cl	5.80
Flauder, Citro, Yolo, Orange, Shorley, Rivella rot, Goba Cola, Eistee	150cl	14.00
Flauder Gents (Tonic Water)	20cl	4.90
Bärley Tonic	27cl	5.10
Quellwasser	33cl	2.50
Quellwasser	50cl	3.50

Appenzeller Bier

Säntis Kristall · Spezli	33cl	5.00
Zitronen Panaché	33cl	5.00
Ginger Beer	33cl	5.00
Bschorle · alkoholfrei	33cl	5.00
Quöllfrisch · hell	50cl	6.50
Quöllfrisch · naturtrüb	50cl	6.80
Lager · Dunkel	50cl	6.50
Légère	50cl	6.50
Sonnwendlig · alkoholfrei	50cl	6.50

Saft und Fruchtsäfte

Möhl-Saft klar	50cl	6.50
Möhl-Saft trüb	50cl	6.50
Möhl-Saft alkoholfrei	50cl	6.50
Ghürotne · Mosterei Kobelt	50cl	6.50
Orangensaft, Traubensaft rot	20cl	4.80

Geniessen und erholen am türkisblauen Seealpsee

Kindermenü

½ Portion Pommes Frites

7.00

Schnipo

12.50

Bratwurst mit Pommes Frites

10.50

Lachs-Forellenfischknusperli mit Pommes Frites

13.50

Pouletbrüstli mit Spätzli

13.50

Käsespätzli und Apfelmus

10.50

Spätzli ohne Käse mit brauner Sauce

9.00

Hausgemachte Desserts

Coupe Hawai **9.00 | 11.50**

Ananas, Zitronen- und Blutorangenglace mit Rahm

Unsere hausgemachten Glacesorten

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

Zwei Sorten Glace

ohne Rahm	7.40
mit Rahm	9.40

Gluten- und laktosefreie Glacesorten

Vanille und Erdbeer	pro Kugel ohne Rahm	4.20

Nussgipfel 4.00

Gebrannte Appenzeller Crème

mit Rahm	9.00
ohne Rahm	7.00

Vom Bäcker 4.00

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

Zitronensorbet oder Orangensorbet 10.00 | 12.00

mit Wodka

Coca Cola Sorbet 9.50 | 11.50

mit Whisky oder Baccardi

Cassata Cremona 11.00

Chocolat-, Vanille- und Haselnussglace, Caramelsauce, Rahm

Cassata Exotic 11.00

Waldbeeren-, Zitronen- und Blutorangenglace, Orangencognac, Rahm

Coupe Hot Berry 9.00 | 11.50

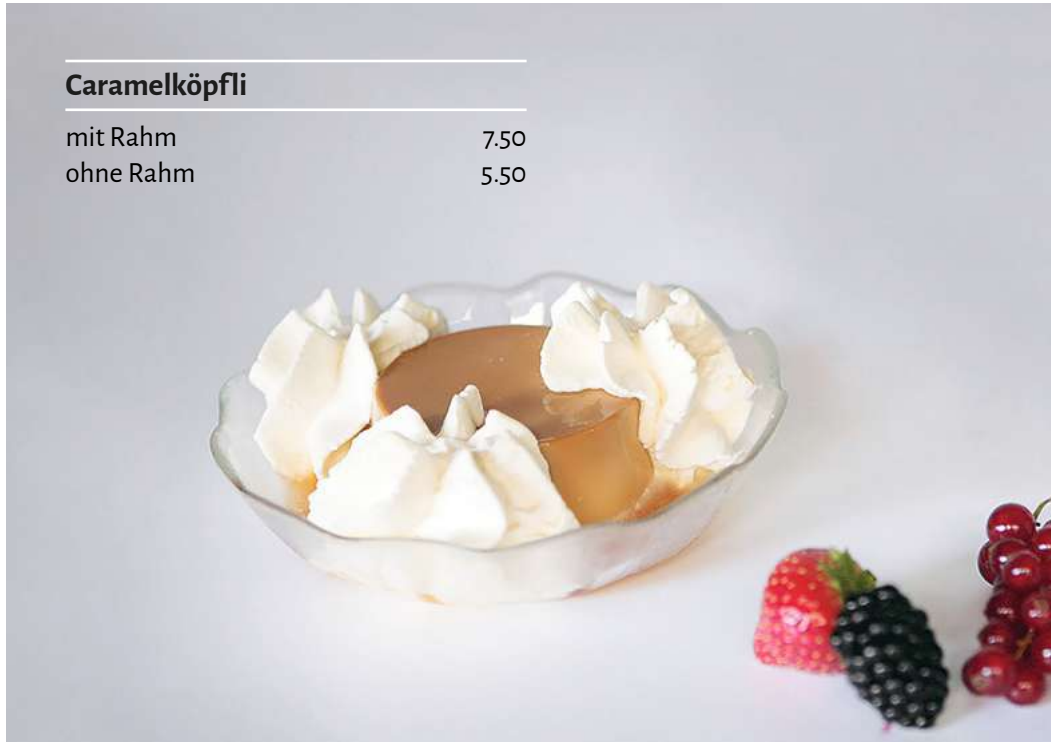
Vanilleglace, Kirschen, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Rahm und geröstete Kokosnuss

Coupe Dänemark **9.00 | 11.50**

Vanilleglace, Schoggisauce,
Rahm und Mandelsplitter

Caramelköpfli

mit Rahm	7.50
ohne Rahm	5.50



Igeli **6.00**

Vanilleglace, Caramelsauce,
Streusel und Rahm

Eiskaffee 9.00 | 11.50

Gerührte Kaffeeglace mit hausgemachter Kaffeesauce und Rahm

Strudel 10.00

Hausgemachter Strudel mit Vanilleglace und Rahm

Meringues Glace 9.00 | 11.50

Meringues-Schalen, Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm

Meringues-Schalen 6.00 | 7.50

mit Rahm

Vollmondcoupe 10.50 | 13.50

Nusskrokant mit Caramelsauce, Vanilleglace, Appenzellerwhisky und Rahm

Nusscoupe 9.00 | 11.50

Vollmondcoupe ohne Whisky

Glacekarte

Rakete

1.40

Winnetou

1.80

Pralinato

2.60

Cornetto

Schokolade, Erdbeer, Vanille 3.30

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