



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 - Braun Früchte und Gemüse AG, Bronschhofen
- 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	klein	gross
Blattsalat grün	6.50	8.50
Gemischter Salat	8.50	10.50
Salatbowl 		10.50
Salatteller		18.50
Käsesalat einfach		15.50
garniert mit Salaten		20.50
Cervelatsalat einfach		15.50
garniert mit Salaten		20.50
Wurst-Käsesalat einfach		15.50
garniert mit Salaten		20.50
Appenzeller Teller	klein	gross
Mostbröckli, Pantli, Speck, Käse	13.00	22.50
Fleisch mit Brot		
Cervelat mit Brot		9.50
Mostbröcklitteller mit Brot		25.00
Pantli mit Brot		10.50
Verschiedenes	klein	gross
Appenzeller Käse	9.50	13.50
Verschiedene Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami		9.00
mit Mostbröckli		10.00
Frühstücksteller 7.30 bis 11.00 Uhr		
Frühstücksteller einfach		13.00
2 Rad Brot, Konfitüre, Butter, Käse und 1 warmes Getränk		
Frühstücksteller deluxe		
2 Rad Brot, Gipfeli, Konfitüre, Butter, Käse und Fleisch, Joghurt 90 g,		20.00
1 Glas Orangensaft und 1 warmes Getränk		

Warme Speisen

Suppen	
Tagessuppe	9.50
Kleine Tagessuppe	7.50
Karotten-Ingwersuppe   	9.50
Fischspezialitäten (Culinarium)	
Lachs-Forellenfischknusperli mit Sauce Tartare	22.50
als Vorspeise	14.00
Lachs-Forellenfischknusperli mit Pommes frites	28.00
Lachs-Forellenfischknusperli mit Gemüsegar nitur	32.00
Lachs-Forellenfischknusperli mit gemischtem Salat	30.00
Gedämpfte Forellenfilets an Weissweinkräutersauce mit Reis und Gemüse	34.50
Vom Schwein	
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	23.00
Fitnesssteller (Schweinsschnitzel paniert mit gemischten Salaten)	25.00
Vom Kalb	
Kalbsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce mit Teigwaren und Gemüse	38.50
Vom Rind	
Rump Steak (Rindshuftsteak) mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse	36.00
Vom Poulet	
Zarte Pouletbrust mit gemischtem Salat	27.00
Zarte Pouletbrust mit Spätzli und Gemüsegar nitur	31.50

Warme Speisen

Appenzeller Wurstspezialitäten

Appenzeller Siedwurst mit Kartoffelsalat	19.50
Bratwurst mit Bratensauce und Pommes frites	22.00

Vegetarische Spezialitäten

Chässpätzli und Apfelmus mit Gemüse garnitur	26.00
Chässpätzli mit Apfelmus	20.50
Reichhaltiger Gemüseteller	26.50
Portion Pommes frites mit Ketchup 	10.50
Malztreiberburger nach Art des Hauses im Appenzeller Dinkelbrot mit Pommes frites 	30.00

Gluten- und Laktosefrei

Spätzli mit Apfelmus und Gemüse garnitur	25.00
gedämpftes Forellenfilet mit Reis und Gemüse garnitur	33.00

Senior

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	20.50
Fitnesssteller (Schweinsschnitzel paniert mit gemischtem Salat)	17.50
Chässpätzli und Apfelmus mit Gemüse	18.00



Aperitifs

Einsteiger	Vol. %	4cl
Fragola · Walderdbeerenlikör gespritzt mit Prosecco	24	12.00
Amicero · Ingwer Orangen Aperitif mit Prosecco	11	12.00
Spritzzone · tropische Zitrusnote mit ausgewogenem Bitterton	6.8	12.00
Bellini Cipriani · weisser Pfirsich mit Prosecco	5.5	12.00
Manzoni · Beerenglut mit Flauder	alkoholfrei	10.00
Amicero · Ingwer Orangen Aperitif mit Mineral	alkoholfrei	10.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.50
Martini Bianco	15	6.50
Campari	23	7.50
Cynar	16	6.50

Schaumweine

Italien

Prosecco Val d'Oca Argento · Extra Dry	2dl	12.00
--	-----	-------

Deutschland

Henkel Brut · Piccolo, Sekt	2dl	11.00
-----------------------------	-----	-------

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
Füsse der imposanten Festung des Chateau Vufflens	3dl	15.00
	5dl	25.00
	7,5dl	37.00

Rotwein Schweiz

Ancora · Galotta, Merlot

Cave de Jolimont, Waadt, Vinocasa

Kirschen und Himbeeren, Gewürzen und Holz ·	1dl	6.50
sanft, mit lieblichem Abgang · der bekannte	2dl	13.00
Önologe Thierry Ciampi ist für diesen exzellenten	3dl	19.50
Wein verantwortlich	5dl	32.50
	7,5dl	48.50

Roséwein Schweiz

Oeil de Perdrix «Belle Coralline» · Pinot Noir

Cave Emery, Sion, Vinocasa

Erdbeeren, Heidel- und Johannisbeeren	1dl	5.00
harmonisch, rassig und fruchtig	2dl	10.00
Wein von traditionellem Familienbetrieb	3dl	15.00
	5dl	25.00

Weisse Qualitätsweine

Schweiz	2 dl	5 dl
Fendant Nüesch	8.50	21.00
Féchy Sélectionné par Sonderegger Vins, Heiden	9.50	23.50
Johannisberger Chantepleur Gilliard S.A., Sion, Nüesch		22.50
«Hospices de Salquenen» · Chasselas, Chardonnay, Pinot Blanc Mathier, Salgesch, Nüesch		29.50

Rote Qualitätsweine

Schweiz	2 dl	5 dl
Jeninser · Pinot Noir Jürg Obrecht, Jenins	9.50	22.50
«Hospices de Salquenen Assemblage Rouge» Mathier, Salgesch, Nüesch		29.50
Österreich		5 dl
Blauer Zweigelt Weinguth Leth, Erath, Vinocasa		25.00
Italien		5 dl
Primitivo IGT Barnocelli, Sonderegger		20.00
Monferato Tindaro · Barbera, Cabernet Sauvignon Neirano, Piemont, Nüesch		25.00
Amarone della Valpolicella DOC Vinocasa		36.00
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	7.50
Alpsteinbitter · Goba	28	7.50

Liköre	Vol. %	4cl
Appenzeller Rahmlikör 9050	18	7.50
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 Moscato	40	10.00

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

Gin	Vol. %	3dl
Gin 27 Premium Appenzell Dry Gin mit Flauder Gents (Tonic Water)	43	15.00

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

Warme Getränke

Kaffee	
Kafi Crème	5.00
Espresso	5.00
Espresso Macchiato	5.50
Milchkafi	5.00
Latte Macchiato	6.00
Cappuccino	6.00
Kafi mélange	6.50
Doppelter Espresso	5.50

Mit Schnaps	
Kafi fertig	7.00
Kafi Luz · Zwetschge, Trester, Pflümli, Kräuter	7.00
Holdrio	7.00
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	
Pfefferminztee, Verbena, Schwarztee, Grüntee, Rooibos tangerine, Ginger-lemon, Camomile orange, Früchtetee, Hagebutten, Weissste mit Pfirsich	5.00
Tasse heisses Wasser	2.00

Punch	
Orangen- oder Apfelpunsch	5.00

Milchgetränke	
Ovomaltine, Schokolade	warm · kalt 5.00
	mélange 6.50
Tasse Milch	warm · kalt 3.00

Kalte Getränke

Mineral- und Tafelgetränke

Mineral leise, still	33cl	5.00
	50cl	6.00
	100cl	11.50
Flauder, Citro, Orange, Yolo, Shorley, Rivella rot und blau, Goba Cola, Goba Cola zero, Eistee	33cl	5.00
Mineral leise und still, Flauder, Yolo, Rivella rot, Shorley, Goba Cola (Petflaschen)	50cl	6.00
Flauder, Citro, Yolo, Orange, Shorley, Rivella rot, Goba Cola, Eistee	150cl	14.00
Flauder Gents (Tonic Water)	20cl	5.00
Quellwasser	33cl	3.00
Quellwasser	50cl	4.00

Appenzeller Bier

Vol. %

Säntis Kristall · Spezli	5.2	33cl	5.50
Zitronen Panaché	2.5	33cl	5.50
Ginger Beer	2.4	33cl	6.00
Bschorle · alkoholfrei		33cl	5.50
Quöllfrisch · hell	4.8	50cl	7.00
Quöllfrisch · naturtrüb	4.8	50cl	7.50
Lager · Dunkel	4.8	50cl	7.00
Sonnwendlig · alkoholfrei		50cl	7.00

Saft und Fruchtsäfte

Vol. %

Möhl-Saft klar	4.0	50cl	7.00
Möhl-Saft trüb	4.0	50cl	7.00
Möhl-Saft alkoholfrei		50cl	7.00
Ghürotne · Mosterei Kobelt	2.5	50cl	7.00
Orangensaft, Traubensaft rot		20cl	5.00



Geniessen und
erholen
am türkisblauen
Seealpsee



Kindermenü



**½ Portion
Pommes Frites**

7.50

Schnipo

13.00



**Bratwurst mit
Pommes Frites**

11.00



**Lachs-Forellenfischknusperli
mit Pommes Frites**

14.00

**Pouletbrüstli
mit Spätzli**

14.00



**Käsespätzli
und Apfelmus**

11.00



**Spätzli ohne Käse
mit brauner Sauce**

9.50



Hausgemachte Desserts



Coupe Hawai 9.50 | 12.00

Ananas, Zitronen- und
Blutorangenglace mit 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

Gluten- und laktosefreie Glacesorten

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

Nussgipfel	4.20
-------------------	------

Gebrannte Appenzeller Crème

mit Rahm	9.50
ohne Rahm	8.00

Vom Bäcker	4.00
-------------------	------

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

**Zitronensorbet oder
Orangensorbet**

10.00 | 13.00

mit Wodka

Coca Cola Sorbet

10.00 | 13.00

mit Whisky oder Baccardi



Coupe Hot Berry

9.50 | 12.00

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



Cassata Cremona

12.00

Chocolat-, Vanille- und Haselnussglace,
Caramelsauce, Rahm

Cassata Exotic

12.00

Waldbeeren-, Zitronen- und
Blutorangenglace, Orangencognac,
Rahm



Coupe Dänemark 9.50 | 12.00

Vanilleglace, Schoggisauce,
Rahm und Mandelsplitter



Caramelköpfl

mit Rahm	8.00
ohne Rahm	6.50



Igeli 6.50

Vanilleglace, Caramelsauce,
Streusel und Rahm



Eiskaffee**9.50 | 12.00**

Gerührte Kaffeeglace mit hausgemachter Kaffeesauce und Rahm



Strudel**10.50**

Hausgemachter Strudel mit Vanilleglace und Rahm



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



Winnetou	2.80
Rakete	2.50
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