



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 / 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

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 | | 16.50 |
| garniert mit Salaten | | 21.50 |
| Cervelatsalat einfach | | 16.50 |
| garniert mit Salaten | | 21.50 |
| Wurst-Käsesalat einfach | | 16.50 |
| garniert mit Salaten | | 21.50 |

| Appenzeller Teller | klein | gross |
|----------------------------------|--------------|--------------|
| Mostbröckli, Pantli, Speck, Käse | 13.00 | 22.50 |

Fleisch mit Brot

| | | |
|----------------------------|--|-------|
| Cervelat mit Brot | | 9.50 |
| Mostbröckliteller 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 mit Mostbröckli | | 9.00 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, 1 Glas Orangensaft und 1 warmes Getränk | | 20.00 |

Warme Speisen

| Suppen | |
|--|------|
| Tagessuppe | 9.50 |
| Kleine Tagessuppe | 7.50 |
| Karotten-Ingwersuppe    | 9.50 |

Fischspezialitäten (Culinarium)

| | |
|---|----------------|
| Lachs-Forellenfischknusperli mit Sauce Tartare als Vorspeise | 22.50 14.00 |
| Lachs-Forellenfischknusperli mit Pommes frites | 28.00 |
| Lachs-Forellenfischknusperli mit Gemüse garnitur | 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 Gemüse garnitur | 31.50 |

Warme Speisen

Appenzeller Wurstspezialitäten

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

Vegetarische Spezialitäten

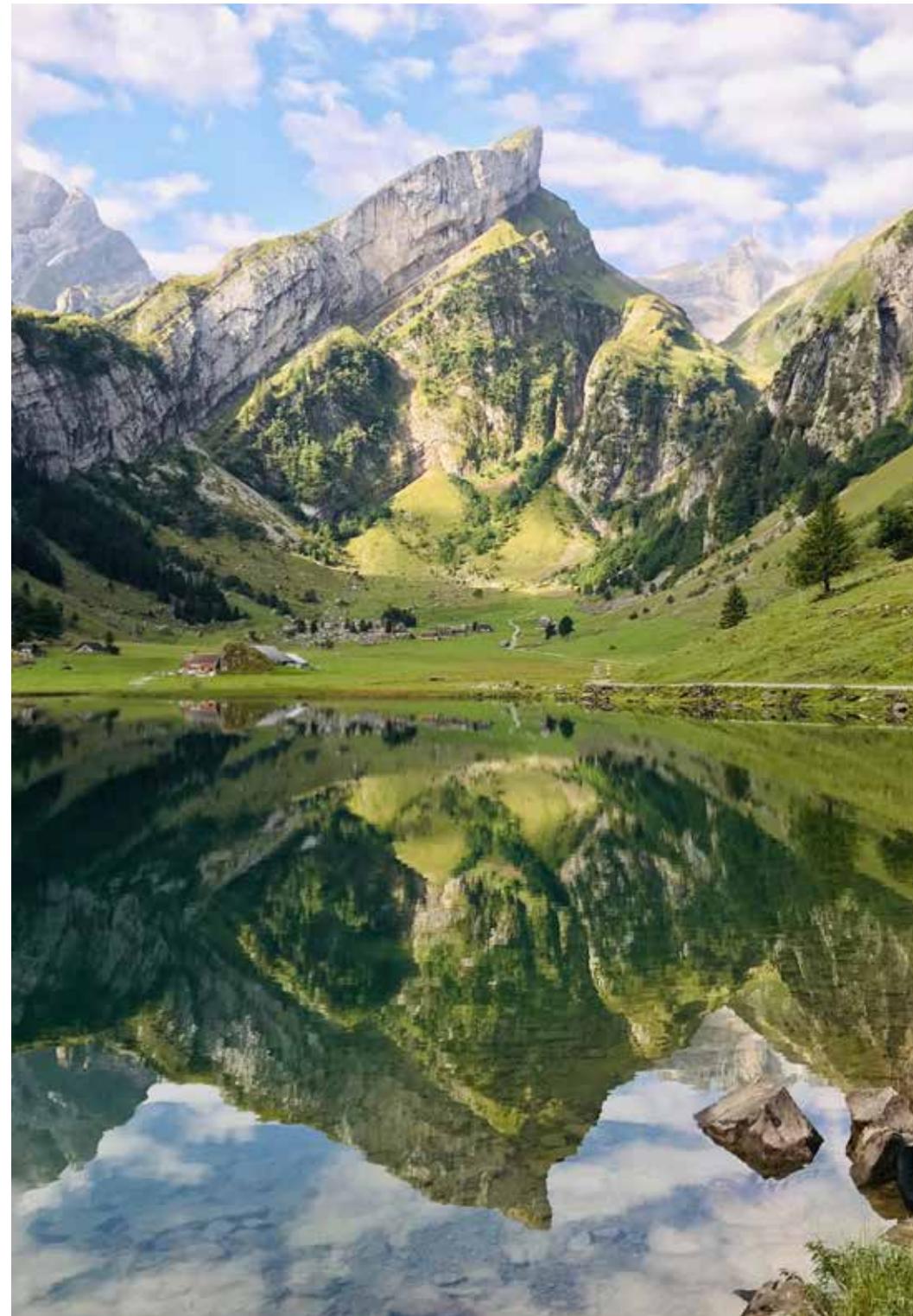
| | |
|---|-------|
| Chässpätzli und Apfelmus mit Gemüse garnitur | 26.00 |
| Chässpätzli mit Apfelmus | 20.50 |
| Reichhaltiger Gemüseteller | 26.50 |
| Portion Pommes frites mit Ketchup  | 10.50 |
| Malztreiberburger nach Art des Hauses im Appenzeller Dinkelbrot mit Pommes frites  | 30.00 |

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 |
| Säntis Tonic · erfrischender Tonic Sirup | 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 |
| Fusse 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 |
| | Magnum | 95.50 |

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 Rouvinez VS Sonderegger Vins, Heiden | 8.50 | 21.00 |
| Féchy Sonderegger Vins, Heiden | 9.50 | 23.50 |
| Johannisberger Rouvinez VS Sonderegger Vins, Heiden | | 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 | 9.00 |
| Kafi «Biberflade» · Appenzeller Alpenbitter | 9.00 |
| Kafi 9050 | 9.00 |
| Kafi Baileys | 9.00 |
| Schümli Pflümli | 9.00 |
| Kafi Amaretto | 9.00 |

| 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 | 5.10 |
| | 50cl | 6.10 |
| | 100cl | 11.50 |
| Flauder, Citro, Orange, Yolo, Shorley, Rivella rot und blau, Goba Cola, Goba Cola zero, Eistee | 33cl | 5.10 |
| Mineral leise und still, Flauder, Yolo, Rivella rot, Shorley, Goba Cola (Petflaschen) | 50cl | 6.10 |
| 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 · Spezi | 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



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 |
|---------------------|---------------------|------|

| | | |
|-------------------|--|------|
| Nussgipfel | | 4.20 |
|-------------------|--|------|

| | | |
|-------------------|--|------|
| Vom Bäcker | | 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



Cassata Cremona

12.00

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



Igeli

6.50

Vanilleglace, Caramelsauce,
Streusel und Rahm



Cassata Exotic

12.00

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



Coupe Hawaii

9.50 | 12.00

Ananas, Zitronen- und
Blutorangenglace mit Rahm



Strudel

10.50

Hausgemachter Strudel mit
Vanilleglace und Rahm



Gebrannte Appenzeller Crème

mit Rahm 9.50
ohne Rahm 8.00



Meringues Glace

9.50 | 12.00

Meringues-Schalen, Vanille- und Erd-
beerglace 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