



Liebe Freunde

Unter dem Motto «Wir sind eins» möchten wir Sie ganz herzlich willkommen heissen bei uns an der Alpsteinstrasse 1 und Sie mit hausgemachten Produkten verwöhnen.

Neu gebaut mit dem Wunsch Menschen einander näher zu bringen. Keine Unterschiede in unserer Gesellschaft zu machen, sondern auf Augenhöhe miteinander Zeit zu verbringen.

Wir wünschen uns, dass nicht nur dieses Haus als Begegnungszone zählt, sondern auch dieses Restaurant. Begegnungen welche Freude bereiten, Menschen zusammenbringen und Feste gefeiert werden. Wo man mit offenen Armen empfangen wird, und jeder sein darf, wie er ist. Und auch wenn dies kein Familienbetrieb ist, dass Sie sich fühlen, wie wenn Sie nach Hause kommen und einfach nur geniessen. Daher freuen wir uns, dass wir Sie heute bewirten dürfen und Sie so mit Ihrem Besuch, ein Teil unserer Alpsteinfamilie werden.



## Vorspeise

**Frittierte Champignons** **10 CHF**  
mit Sauerrahmdip

**gebeizter Lachs** **13 CHF**  
süss - saure Radieschen & Pilzcreme, eingelegte Pilze und Sprossen

**Blattsalat** **8 CHF**  
Mit Hausdressing, Sprossen, Kernen und Croutons

## Suppe

**Gersten Suppe** **8 CHF**  
mit Bündner Rohschinken

**Geröstete Blumenkohlsuppe** **8 CHF**  
mit Wasabi Popcorn & Haselnussöl

## Hauptgänge

<b>Grilliertes Rindsfilet (CH)</b> Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Ratatouille	<b>49 CHF</b>
<b>Schweinsschnitzel (CH)</b> mit Kartoffelstängel und Gemüse	<b>23 CHF</b>
<b>Lamm Rack (Irland) mit Kräutermarinade</b> Urkarotten mit Honigmarinade mit Portweinjus und Risotto	<b>45 CHF</b>
<b>Entrecote (CH) in Kräuterbutter</b> Kartoffelstängel & Gemüse	<b>45 CHF</b>
<b>Poulet Schenkel Steak (CH)</b> Bratkartoffeln & Rahmspinat	<b>26 CHF</b>
<b>BÄREN GRILL Teller (CH)</b> Schweine Steak, Poulet Steak, Wienerli, Speck, gebratenes Gemüse und Kartoffelstängel	<b>36 CHF</b>
<b>T-BONE STEAK (CH)</b> In rassisger Pfeffersauce mit Spätzlen und frischem Gemüse	<b>88 CHF</b>

Unsere Fleischangebote, werden auf dem Feuergrill zubereitet



## Herzhaftes ohne Fleisch

<b>BÄREN VEGI</b>	<b>22 CHF</b>
Spätzle in herzhaftem Pilzragout, Feta Käse & gerösteten Mandeln	
<b>Casarecce</b>	<b>21 CHF</b>
Mit Trüffelrahmsauce & Parmesan	
<b>RISOTTO</b>	<b>20 CHF</b>
Mit Gorgonzola, Birne und Rucola	

## Etwas kleines Bäriges

<b>Focaccia</b>	<b>15 CHF</b>
Rohschinken, Mozzarella, Rucola	
<b>Fischknusperli</b>	<b>19 CHF</b>
Mit Kartoffelstängel & Sauce Tartar	

## Süssspeisen

<b>Schoggi Praline</b> Meringue & heissen Beeren	<b>10 CHF</b>
<b>Bären Panna Cotta</b> Diverse Beeren mit Crumbles im Glas	<b>10 CHF</b>
<b>Ovi- Crêpes</b> Ovomaltine Glace, Rahm und Mandeln	<b>10 CHF</b>
<b>Manus Apfelstrudel</b> mit Vanille Glace und Rahm und Walnüssen	<b>10 CHF</b>

### **Glace Angebot von SEPPS GLACE**

Cara Nuss (Snickers); Mandarine; Mango; Vanille; Ovomaltine; Himbeere; Joghurt & Kaffee

Pro Kugel **3.50 CHF**

Alle Preise verstehen sich inklusive 8.1 % MwSt.

Bei Fragen bezüglich Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, welches Ihnen gerne beratend zur Seite steht.



## **Herkunft unserer Lebensmittel**

### **Kalbfleisch & Schweinefleisch & Rindfleisch**

Kalbfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch beziehen wir vom hiesigen Metzger: Peter Sturzenegger, dieser garantiert allerbeste Qualität aus der Region Ostschweiz & Appenzell. Gerne stellen wir Ihnen unsere Bauern vor, welche garantieren, dass das Fleisch der höchsten Qualitätsstufe entspricht. Auch steht bei Ihnen, dass Tierwohl im Vordergrund.

### **Geflügel**

Unser Geflügel wird ebenfalls aus der Region geliefert, stolz trägt es das Culinarium Label, bei welchem auf Regionalität und Nachhaltigkeit gesetzt wird.

### **Fische & Krustentiere**

Süßwasserfische beziehen wir, wenn möglich von Bodenseefischern oder aus Schweizer Fischfang.

Bei Salzwasserfischen hingegen, achten wir darauf, dass das Fanggebiet möglichst nah an der Schweiz liegt, um die Transportwege zu minimieren. Zusätzlich geben wir acht darauf, dass wir keine Fische verwenden, welche mit Schleppnetzen gefangen werden, um den Meeresboden zu schützen.

Rauchlachs=Norwegen



### **Gemüse & Salat**

Gemüse und Salate beziehen wir vom TopCC in Abtwil, wobei wir Wert darauflegen, dass wir Schweizer Früchte und Gemüse, wann immer möglich bevorzugen. Um kurze Transportwege zu gewährleisten und unseren CO<sub>2</sub>-Fussabdruck möglichst gering halten zu können.

### **Kräuter**

Für unsere Kräuter dürfen Sie sich gerne einmal umdrehen. Schauen Sie nun Richtung Kinderspielplatz im Innenhof? Falls ja sind Sie nun genau richtig, denn dort steht unser Hochbeet mit allen frischen Kräutern, welche wir in der Küche das ganze Jahr über verwenden. Frisch und direkt vor Ort. Zudem birgt dieses Hochbeet keine Gefahren, da alle Kräuter problemlos zum Verzehr geeignet sind.

### **Eier**

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Eier, ebenfalls Culinarium zertifiziert. Mit Garantie auf artgerechte und nachhaltige Haltung der Hühner.