



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

<b>Frittierte Champignons im Backteig</b> mit Sauerrahmdip	<b>10 CHF</b>
<b>Blumenkohl Nuggets</b> Hausgemachte Nuggets, auf Kresse Beet, mit Sauerrahmdip	<b>10 CHF</b>
<b>Bären Speise</b> Mit Avocado und Lachs	<b>12 CHF</b>
<b>Bären Salat</b> Gemischter Salat mit Hausdressing & Croutons	<b>8 CHF</b>
<b>Kleiner Bären Salat</b> Kleiner feiner gemischter Salat mit Hausdressing & Croutons	<b>5 CHF</b>

## Suppe

<b>Tagessuppe</b>	<b>5 CHF</b>
-------------------	--------------

## Hauptgänge für Fleischliebhaber

<b>BÄREN GRILL Teller (CH)</b>	<b>37 CHF</b>
Schweine Steak, Poulet Steak, Wienerle, Speck, Gemüse, Reis und Pommes	
<b>Grilliertes Rindsfilet (CH)</b>	<b>46 CHF</b>
Mit feiner Pfeffer Rahmsauce und Kartoffel Wedges und Gemüse	
<b>Lamm Rack (Irland) in Kräuterkruste</b>	<b>45 CHF</b>
und Weisswein Risotto und Gemüse	
<b>Entrecote (CH) in Kräuterbutter</b>	<b>45 CHF</b>
Pommes & Gemüse	
<b>Einfach ein geiler Appenzeller BURGER</b>	<b>26 CHF</b>
Rindfleisch, Appenzeller Käse, Speck, warme Pilzsauce und Jumbo Pommes	
<b>Poulet Wrap</b>	<b>20 CHF</b>
Feiner Wrap, mit Poulet, Eisbergsalat, Parmesan und Haussauce	
<b>Schweinsschnitzel (CH)</b>	<b>24 CHF</b>
mit Pommes und Gemüse	

Unsere Fleischangebote, werden auf dem Feuergrill zubereitet

## Bären Salate

<b>Poulet Schenkel Steak vom Grill (CH)</b> Auf buntem Salatteller	<b>24 CHF</b>
<b>Bären Haussalat (CH)</b> Poulet Streifen vom Grill mit Speck, Champignons, Parmesansplitter, Cherry Tomaten und Hausdressing	<b>24 CHF</b>
<b>Fischknusperli</b> Feines Egli Filet auf gemischtem Salatteller	<b>19 CHF</b>

## Herzhaftes ohne Fleisch

<b>BÄREN VEGI</b>	<b>22 CHF</b>
Hausgemachte Spätzle in herzhaftem Pilzragout, Feta Käse & gerösteten Mandeln	
<b>Zucchini Risotto</b>	<b>20 CHF</b>
mit hausgemachtem Maggi Pesto	
<b>Gemüse Wrap</b>	<b>18 CHF</b>
Buntes Gemüse in Fladenbrot mit Cheddar überbacken	
<b>Focaccia</b>	<b>15 CHF</b>
Hausgemachte Focaccia mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Maggi Pesto	

## Süssspeisen

**Bären Tageskuchen** **5 CHF**

**BÄREN COUPE** **12 CHF**

Diverse Beeren mit Schoggi, Erdbeer & Vanille Glace und Rahm

**COUPE DÄNMARK** **12 CHF**

Drei Kugel Vanille Glace mit Rahm und Schoggi Sauce

**EISCAFE** **12 CHF**

Vanille & Kaffee Glace mit warmen Cafe & Rahm

**Bären Tiramisu** **6 CHF**

**Schoggi Mousse** **8 CHF**

Luftiges Schoggi Mousse mit Heidelbeeren

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

Cara Nuss (Snickers); Mandarine; Mango; Vanille; Ovomaltine; Himbeere;  
Joghurt, Haselnuss, Kaffee, Erdbeer, Straciatella & Schoggi

Pro Kugel **3.50 CHF**



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 Egger Gemüsebau aus dem Thurgau, 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**

Der grösste Teil unserer Kräuter wird im Hauseigenem Garten der Familie Loacker geerntet. Der andere Teil, wird von der Firma Egger Gemüsebau aus dem Thurgau geliefert

### **Eier**

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