



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

Suppe

Tagessuppe	5 CHF
-------------------	--------------

Hauptgänge für Fleischliebhaber

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

Unsere Fleischangebote, werden auf dem Feuergrill zubereitet

Bären Salate

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

Herzhaftes ohne Fleisch

BÄREN VEGI	22 CHF
Hausgemachte Spätzle in herzhaftem Pilzragout, Feta Käse & gerösteten Mandeln	
Zucchini Risotto	20 CHF
mit hausgemachtem Maggi Pesto	
Gemüse Wrap	18 CHF
Buntes Gemüse in Fladenbrot mit Cheddar überbacken	
Focaccia	15 CHF
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 CO₂-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.