



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 10 CHF
mit Sauerrahmdip

Bären Speise 12 CHF
Mit Avocado und Lachs

Nüssli Salat 10 CHF
Nüssli Salat, Speckwürfel, Ei, mit Hausdressing & Croutons

Kleiner Bären Salat 5 CHF
Kleiner feiner gemischter Salat mit Hausdressing & Croutons

Suppe

Tagessuppe 5 CHF

Hauptgänge für Fleischliebhaber

BÄREN GRILL Teller (CH)	37 CHF
Schweine Steak, Poulet Steak, Wienerle, Speck, Gemüse, und Pommes	
Grilliertes Rindsfilet (CH)	49 CHF
Mit deftiger Rotwein Jus und Kartoffelgratin und Rüeblli	
Schweinefilet	34 CHF
Schweinefilet vom Grill mit feiner Gorgonzola Rahmsauce und hausgemachten Nudeln	
Entrecote (CH) mit Kräuterbutter	45 CHF
Jumbo Pommes & Gemüse	
Poulet Wrap	22 CHF
Herzhaftes Poulet mit Salat, Hausdressing, Parmesan	
Einfach ein geiler Appenzeller BURGER	27 CHF
Rindfleisch, Appenzeller Käse, Speck, warme Pilzsauce und Jumbo Pommes	
Bären Schnitzel Wiener Art (CH)	25 CHF
mit Pommes, Gemüse und Preiselbeeren	

Herzhaftes ohne Fleisch

BÄREN VEGI **22 CHF**

Hausgemachte Spätzle in herzhaftem Pilzragout, Feta Käse & gerösteten Mandeln

Kürbis Risotto **20 CHF**

Panierte Kürbisstücke mit Kartoffel Wedges und Rucola

Gemüse Wrap **18 CHF**

Buntes Gemüse, Salat in feinem Wrap mit Hausdressing

Vegan

Veganer Alpsteinbär **21 CHF**

Hausgemachte vegane Nudeln mit Nüssen & Cherry Tomaten in hausgemachter Tomaten Sauce

Fisch

Fischknusperli mit Pommes **23 CHF**

Süssspeisen

Bären Tageskuchen **5 CHF**

Schokoladen Traum **10 CHF**

Heisser Schoggi Kuchen mit Bananen Glace, Haselnüsse und Rahm

Maroni Kuchen **12 CHF**

Mit Vanille Glace und warmes Zwetschgenkompott

Bären Tiramisu

Apfel Tiramisu mit Zimt

6 CHF

Vermicelles

Vermicelles Glace mit Meringue und Rahm

8 CHF

Glace Angebot von SEPPS GLACE

Cara Nuss (Snickers); Mandarine; Mango; Vanille; Ovomaltine; Joghurt, Hugo
Vermicelles, Haselnuss, Banane, Kaffee, Stracciatella & Schoggi

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 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.