



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

<b>BÄREN GRILL Teller (CH)</b>	<b>37 CHF</b>
Schweine Steak, Poulet Steak, Wienerle, Speck, Gemüse, und Pommes	
<b>Grilliertes Rindsfilet (CH)</b>	<b>49 CHF</b>
Mit deftiger Rotwein Jus und Kartoffelgratin und Rüeblli	
<b>Entrecote (CH) mit Kräuterbutter</b>	<b>45 CHF</b>
Jumbo Pommes & Gemüse	
<b>Poulet Wrap</b>	<b>22 CHF</b>
Herzhaftes Poulet mit Salat, Hausdressing, Parmesan	
<b>Einfach ein geiler Appenzeller BURGER</b>	<b>27 CHF</b>
Rindfleisch, Appenzeller Käse, Speck, warme Pilzsauce und Jumbo Pommes	
<b>Bären Schnitzel Wiener Art (CH)</b>	<b>25 CHF</b>
mit Pommes, Gemüse und Preiselbeeren	
<b>Poulet Schenkel Steak Fitness (CH)</b>	<b>23 CHF</b>
Gemischter Salat mit herzhaftem Poulet Schenkel Steak	

Unsere Fleischangebote, werden auf dem Feuergrill zubereitet

## Herzhaftes ohne Fleisch

**BÄREN VEGI** **22 CHF**

Hausgemachte Spätzle in herzhaftem Pilzragout, Feta Käse & gerösteten Mandeln

**Kürbis Risotto** **20 CHF**

Panierte Kürbisstücke mit Risotto 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** **6 CHF**  
Apfel Tiramisu mit Zimt

**Vermicelles** **8 CHF**

Vermicelles Glace mit Meringue und Rahm

### **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 Metzgern: diese garantieren 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.