



Menüvorschläge

ab 10 Personen

Ab 15 Personen ist die Vorbestellung eines Einheitsmenüs (exkl. Dessert) für alle Gäste obligatorisch (Ausnahme: Vegetarisch/Vegan).

Willkommen im **Berggasthaus Forelle**, wo Natur und Kulinarik harmonisch verschmelzen. Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie die besondere **Forelle-Atmosphäre** – umgeben von der beeindruckenden Bergkulisse des Alpsteins.

Sönd Wöllkomm

Familie Fritsche und s'Forelle-Team

Liebe Gäste

Mit unserer idyllischen Lage direkt am zauberhaften Seealpsee bieten wir Ihnen den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente. Wir begleiten Sie mit Freude und Hingabe bei der Planung, damit Ihr Fest zu einem einzigartigen Erlebnis wird.

Bis zu 12 Personen können Sie nach Herzenslust à la Carte aus unserer saisonalen Speisekarte wählen. Für Gruppen **ab 15 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen** – mit Ausnahme vegetarischer Optionen. Gerne kreieren wir auch ein individuelles Menü, das genau Ihren Wünschen entspricht.

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl **spätestens eine Woche vor dem Fest mitzuteilen**.

Allergien & Spezialwünsche

Gerne berücksichtigen wir Allergien, Unverträglichkeiten und besondere Ernährungswünsche wie vegetarische oder vegane Kost. Um Ihr Menü optimal anzupassen, bitten wir Sie, **uns frühzeitig zu informieren**. Falls die Umsetzung mit einem grösseren Aufwand verbunden ist, kann ein kleiner Zuschlag anfallen.

Für unsere kleinen Gäste

Kinder sind bei uns herzlich willkommen! Damit sich auch unsere kleinen Gäste wohlfühlen, stehen Kinderstühle und eine spezielle Kinderkarte bereit. Auf Wunsch servieren wir das Menü gerne in einer kleineren Portion. Lassen Sie uns einfach frühzeitig wissen, was Ihre kleinen Feinschmecker glücklich macht.

Gästezahl

Um Ihren Anlass optimal vorzubereiten, bitten wir Sie, uns **die definitive Personenanzahl spätestens 48 Stunden** vorher mitzuteilen. Diese Angabe dient als Grundlage für die Mindestverrechnung.

Hinweis für Hundebesitzer

Vierbeiner sind bei uns herzlich willkommen – wir bitten Sie jedoch, uns vorher Bescheid zu geben. Im Restaurant dürfen sie angeleint gemütlich unter dem Tisch ruhen. Falls sie eine kleine Stärkung oder Erfrischung brauchen, können sie **draussen vor der Haustüre** in aller Ruhe ihr mitgebrachtes Mahl geniessen.

Dekorationen

Unsere Tische sind liebevoll mit einer stilvollen Standard-Dekoration geschmückt – selbstverständlich ohne zusätzliche Kosten für Sie. Falls Sie Ihrem Anlass eine ganz persönliche Note verleihen möchten, dürfen Sie gerne Ihre eigene Dekoration mitbringen. Bitte beachten Sie, dass unser Gasthaus nur zu Fuss erreichbar ist und Sie Ihre Dekoration selbst hochtragen müssen.

Erreichbarkeit des Gasthauses

Unser Berggasthaus ist ein besonderer Ort – eingebettet in die wunderschöne Natur und **nur zu Fuss** erreichbar. Bitte stellen Sie sicher, dass alle Ihre Gäste Freude an einer rund **1h Wanderung** zu uns mitbringen und sich gut darauf vorbereiten.

Wichtige Info: Aufgrund von Vorschriften dürfen wir keine Personentransporte durchführen.

Reservierungen im Restaurant

Gerne nehmen wir **Reservierungen für unser Restaurant im Innenbereich** entgegen. Auf der **Terrasse sind leider keine Reservationen möglich**, da dies aus logistischen Gründen nicht umsetzbar ist.

Nachtruhe für Anlässe

Für unsere Gäste mit einem Anlass gilt die **Nachtruhe ab 23:30 Uhr**. Die **letzte Getränkebestellung** ist um **23:00 Uhr** möglich.

Bitte nehmen Sie Rücksicht auf unsere anderen Hotelgäste, die Ihnen dafür dankbar sein werden.

Stornofristen

Bei einer Annullation eines Bankettes | Tischreservation mit Menübestellung (ab 15 Personen) werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

5 – 3 Tage vorher
2 – 0 Tage vorher

50% der vereinbarten Leistung
100% der vereinbarten Leistung

frisch & delikat

Apero · fein & gesellig

Tschipps und Salzgebäck	pro Person	3.00
Hausgemachter Käse-Zwiebel-Kuchen	pro Person	7.50
Gemüsedips mit 2 verschiedenen Saucen	pro Person	5.00
Appenzeller Teller für ca. 2-4 Pers Trockenfleisch verschiedene Käsesorten		22.50

Vorspeisen · leicht & köstlich

Gerstensuppe	8.00
Saisonale Tagessuppe	8.00
Karotten – Ingwersuppe	8.00
Rindsbouillon mit Flädli und Gemüseeinlage	8.00
Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	8.50
Appenzeller Ziegenfrischkäse · Birnenbrot Blattsalat	16.50
Fischknusperli · Lachsforelle Forelle Blattsalat Sauce Tartare	15.50
Rindstatar vom Appenzeller Beef · Salatboquet Toastbrot	17.00
Bärlauchchässpätzli · hausgemachte Bärlauchspätzli Käse süsses Apfelmus	14.50

Versper Platten · rustikal & würzig

Appenzeller Teller für ca. 2 Pers · Trockenfleisch Käsesorten Brot	22.50
Versper Teller für ca. 2 Pers · Aufschnitt Käsesorten Brot	20.50

kräftig & herzhaft

Schwein

Schweinssteak mit Kräuterbutter	28.00
Schweinsfilet am Stück gebraten	32.00
Schweinscarrebraten an Champignonrahmsauce	26.00
Schweinsschnitzel paniert	27.00

Kalb

Kalbsgschnetzelt an Champignonrahmsauce	34.00
Kalbsschnitzel natur mit Bratensauce und Kräuterbutter	36.00
Kalbsgulasch an Paprikarahmsauce	32.00
Glasierter Kalbsbraten	30.50

Rind

Gespickter Rindsbraten	32.50
Rindsgulasch vom Appenzeller Beef	31.00
Roastbeef vom Appenzeller Beef mit Sauce Bernaise	42.00
Hausgemachter Rindsfleischvogel	29.50

Wurstwaren

Appenzeller Siedwurst	29.50
Schübli	25.00
Bratwurst mit Zwiebelsauce	28.6000
Appenzeller Filetbraten	30.50

Beilagen

In den Preisen dabei ist unsere reichhaltige Gemüse garnitur und eine 2. Beilage nach Wahl! (Für alle Gäste die gleichen Beilagen!)

Pommes frites	Röstikroketten	Bärlauchspätzli
Eierspätzli	Eierchässpätzli	Bärlauchchässpätzli
Teigwaren	Reis	Kartoffelgratin

bunt & vegetarisch

Fisch

Gedämpftes Forellenfilet	33.00
Weissweinkräutersauce Wildreis Marktgemüse	
Ganze Forelle blau	36.00
Brauner Butter Salzkartoffeln	
Ganze Forelle gebraten	36.00
Gemischter Salat hausgemachtes Dressing	

Vegetarisch

Chässpätzli	26.00
Hausgemachte Spätzli geschmolzener Käse Röstzwiebeln Marktgemüse süsses Apfelmus	
Reichhaltiger Gemüseteller	26.50
Frisches Marktgemüse Pommes frites Kräutersalz Ketchup	
Malztreber Burger	30.00
Coleslaw Appenzeller Dinkelbrot Pommes frites Ketchup	

süss & hausgemacht

Coupe Hot Berry · heisse Beeren Vanilleglace Rahm	9.50
Cassata Cremona oder Exotic · Rahm	9.50
Eiskaffee · gerührt Kaffeesauce Rahm	9.50
Zitronen- oder Orangensorbet · Vodka	10.00
Vollmondcoupe Vanilleglace Caramelsauce Nusskrokant Forellenwhisky	11.50
Caramelköpflì · mit Rahm	8.00
Caramelköpflì · frische Früchte Rahm	12.00
Gebrannte Creme · mit Rahm	7.50
Frischer Fruchtsalat · mit Rahm	12.00
Frischer Fruchtsalat · 1 Kugel Vanilleglace Rahm	16.00
Strudel nach Saison · Glace Rahm	10.50

stimmig & köstlich

Traditionelles Appenzeller Menü	3-Gang	38.50
--	---------------	--------------

Gerstensuppe · herzhaft | wärmend

Appenzeller Siedwurst · hausgemachte Spätzli | geschmolzener Käse | süsses Apfelmus

Gebrannte Creme · ein Klassiker

Sennen Menü	4-Gang	61.00
--------------------	---------------	--------------

Brennesselsuppe · Brennessel | Spezialität des Hauses

Gemischter Salat · Blattsalat | garnierte Salate | hausgemachtes Dressing

Schweinscordon bleu · Seealpkäse | hausgemachte Spätzli | Marktgemüse

Eiskaffee · gerührt | Kaffeesauce

Alpstein Menü	3-Gang	49.00
----------------------	---------------	--------------

Grüner Blattsalat · Blattsalat | Mostbröcklistreifen | hausgemachtes Dressing

Rinds – Spiess · Appenzeller Beef | Pommes frites | Marktgemüse | Ketchup

Caramelköpflì · Rahm

Bergsteiger Menü	3-Gang	52.00
-------------------------	---------------	--------------

Karotten – Ingwersuppe · Karotten | Ingwer | kleine Schärfe

Kalbgeschnetzeltes · Pilzrahmsauce | Butternudeln | Marktgemüse

Zitronensorbet · Hauch von Vodka