



Adlerkeller



Fonduekarte

Weissbadstrasse 2, 9050 Appenzell
adlerhotel.ch

tag us on  @adlerappenzell

Unsere Adler Hausmischung – fluffig & prickelnd

Mit würzigen, auserlesenen und geheimnisvollen Käsesorten aus dem Appenzellerland und mit Vacherin & Gruyère. Mit trockenem Prosecco verfeinert. Preis pro Person inkl. Brot und Kartoffeln, 300 g

31.50

Appenzeller Fondue mit Chili	32.50
Appenzeller Fondue mit Kräutern	32.50
Appenzeller Fondue mit Tomaten	32.50
Appenzeller Fondue mit Steinpilzen	37.50
Appenzeller Fondue mit Sântis Malt Whisky, Edition Sigel	37.50
Appenzeller Fondue mit Champagner	37.50
Appenzeller Fondue mit Quöllfrisch Bier	37.50

Beilagen

Mostbröckli Teller (160 g)	34.50
Chili in mini Caquelon (sehr scharf)	3.50
Kirsch in mini Caquelon, 2 cl	5.00
Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen in kleiner Schale	je 4.50

Auf Vorbestellung

Birne, Ananas oder Banane, in kleiner Schale	je 5.50
Portion mit Appenzeller Speckwürfeln (100 g)	6.50
Portion Steinpilze (120 g)	9.50
Das beliebte Ei zum Schluss	2.00

Mit Freude arbeiten wir mit Käsereien im Appenzellerland und der
Sortenorganisation Appenzeller Käse zusammen!

Ab 10 Gäste für einen hübschen Fondueplausch empfehlen wir:

- *grüner Salat*
- *Adlerfondue 300 g je Person*
- *Kugel Zitronensorbet*

CHF 39 pro Person

Für ein individuelles Programm, z. B.

- ***Fonduegabeln giessen im Zunfthaus zu Appenzell,***
- ***danach Fonduegenuss im Adlerkeller und***
- ***abschliessend Inspiration auf Roman Signers Drehscheibe Adlerplatz***

stehen mit Rat und Tat gerne zur Seite, damit Sie Ihr
Erlebnis in fluffig prickelnder Erinnerung behalten!

mail an info@adlerhotel.ch oder Anruf an 071 787 13 89

Dessert

Affogato (Kaffee mit Vanille-Glace)	7.50
Kugel Zitronensorbet	4.00
Coupe le Colonel (Zitronensorbet mit Schuss Vodka)	12.50

Wein- und Getränkekarte

Weine offen

1 dl

Weissweine

St-Saphorin, Tournefort AOC, Bujard Vins, Rolle Vaud	7.00
Fendant, Valais - Wallis	5.50

Rotwein

Merlot Grischun AOC, Vini Boldini. Graubünden/Ticino	9.00
--	------

Prosecco

Solatio Prosecco Spumante, Veneto, Extra Dry, Italia	8.00
--	------

Flaschenweine

Weissweine

75 cl

Schweiz – Suisse – Svizzera – Svizra - Switzerland

Appenzellerland (Vorderland)

Landsgmündwy (Landsgemeinde-Wein)
Traube: Riesling Sylvaner
Wienachtobel Lutzenberg, Winzer: Wetli Weine
Harmonisch spritziger Weisswein, sehr gut kombinierbar 49.00

Waadt - Vaud

St-Saphorin, Tournefort
Bujard Vins, Rolle
Rebsorte: Chasselas/ Gutedel
Intensive, reife, nuancenreiche Frucht 49.00

Wallis - Valais

Fendant
Rebsorte: Chasselas/ Gutedel
leichte Frische, schön ausgewogen 34.00

Petite Arvine
Reservé des Administrateurs, Cave St-Pierre Chamoson *
Rebsorte: Petite Arvine
Fein, rassig und mit leichter Süsse 65.00

Rotweine

75 cl

Schweiz – Suisse – Svizzera – Svizra - Switzerland

Wallis – Valais

Humagne Rouge

Weingut Charles Bonvin

Rebsorte: Humagne rouge

Humagne von grosser und edler Struktur, tiefgründig und elegant 65.00

Graubünden - Tessin

Merlot Grischun AOC

Vini Boldini

Rebsorte: Merlot

Fein, dichte Tannine, diskrete Säure, elegant 59.00

Italien – Italie – Italia - Italy

Brunello di Montalcino, Toskana

La Gerla* di Sergio Rossi

Rebsorte: Sangiovese grosso

Vollmundig, elegant, rassig, ausgewogen

Ein Wein für spezielle Gelegenheiten. 99.00

** nach Verfügbarkeit*

Alkoholfreie Getränke

kalt

	33 cl	1 L
Goba Mineral laut / still	4.90	9.70
Goba Flauder Holunderblüte	4.90	
Goba lisfee	4.90	
Goba Citro	4.90	
Goba Cola / zero	4.90	
Rivella rot / blau	4.90	
Shorley	4.90	
Schweppes, bitter lemon / tonic	20 cl	5.70
Sanbitter	10 cl	5.70
Wasser aus dem Alpstein		
Quellwasser	3.20	

warm

Kaffee crème	4.70
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.70
Milchkaffee	5.20
Ristretto	4.20
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.70
Ovomaltine – der Klassiker mit Malz	5.20
Kakao (Caotina)	5.20

Tee & Punsch

Tasse Tee

Sorten: English breakfast, Earl Grey, Grüntee, Minze, Kräutertee, Kamille, Eisenkraut, Fenchel, Früchtetee, Hagebutten	4.70
Krug Tee (1 Liter)	12.80

Orangen Punsch	4.70
----------------	------

Appenzeller Bier

Appenzeller Bier

Die Brauerei Locher hat sich zu einer führenden Brauerei gemausert. Die „**Brauquöll**“ befindet sich in Nachbarschaft auf der anderen Seite der Sitter und ein Besuch lohnt immer. Das Appenzeller Bier flog schon zu Zeiten der **Swissair** um die Welt. Prost!

Flaschen	33 cl
Quöllfrisch Spezli Lager	5.70
Quöllfrisch alkoholfrei	5.70

Spirituosen

Alpsteinbitter GOBA Manufaktur Gontenbad	28% vol.	4 cl	7.20
Appenzeller Alpenbitter	29% vol.		7.20
GIN 27 (Produzent Appenzeller Alpenbitter)	43% vol.		9.70
Vieille Prune Emile E. (Appenzeller Alpenbitter)	41% vol.		9.70
Säntis Malt, Edition Himmelberg (Brauerei Locher)	43% vol.		12.70
Grappa Bepi Tosolini (Barrique)	41 % vol.	2 cl	6.70