

Alphötta

Getränke- und Speisekarte



SALATIGES

Grüner Salat

8.50

Gemischter Salat

10.50

AUS DEM SUPPENTOPF

Kürbiscremesuppe

10.50

ZWISCHENDURCH

Portion Pommes Frites

9.00

Chicken Nuggets 8 Stk.

12.00

KINDER HITS BIS 12 JAHREN

Portion Pommes Frites

6.00

Chicken Nuggets 4 Stk. mit Pommes Frites

8.50

Feine Käsespätzli, Apfelmus (auf Wunsch mit Röstzwiebeln)

9.50

Käsefondue und Raclette zum Mitessen

12.50

Fleischfondue zum Mitessen

19.50

DESSERT

Apfelstrudel mit Rahm

8.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce

9.50

Mousse au Chocolat

7.50

1 Kugel Eis mit Rahm

5.00

Fleischherkunft: Poulet: CH/BR, Schwein: CH, Rind CH/UY

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal.



ALPHÖTTA – SPÄTZLIPFANNEN

Käse: Feine Käsespätzli mit Röstzwiebeln, Apfelmus

23.50

FONDUE À DISCRÉTION „SOVIEL DU ESSEN KANNST“

Jedes Fondue servieren wir mit Silberzwiebeln, Essiggurken, Pfirsich- und Birnenschnitze, Brot und Kartoffeln.

Auf Wunsch mit einem Schuss Kirsch auf's Haus.

Hausmischung mit Knobli

29.00

Hausmischung mit frischem Chilli

29.00

RACLETTE À DISCRÉTION „SOVIEL DU ESSEN KANNST“

Raclettekäse, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken
Pfirsich- und Birnenschnitze

29.00

FLEISCHFONDUE À DISCRÉTION „SOVIEL DU ESSEN KANNST“

Fondue Bourguignonne mit Öl oder Fondue Chinoise mit Bouillon

Inkl. Salat und Beilagen, 5 verschiedene Saucen

Fleischauswahl: Rind, Schwein, Poulet

Beilagenauswahl: Pommes Frites

49.00

Zusätzlich zum Fondue oder Raclette empfehlen wir:

Portion Speck

9.50

Portion Mostbröckli

11.50



PRO MONTAGNA AUF DEM HOLZBRETT

Pro Montagna Mix-Brett, Berg Grisoni (Salsiz) mit Bio Bündner Bergkäse	19.00
Pro Montagna Berg Grisoni (Salsiz), Lieferant: Spiess, Schiers	13.00
Pro Montagna Bio Bündner Bergkäse	11.00

Pro Montagna, das sind authentische, hochwertige Spezialitäten aus den Schweizer Bergen. Das heisst, alle Rohstoffe stammen aus dem Berggebiet und werden auch dort verarbeitet.

Ausserdem fliesst mit dem Kauf eines Pro-Montagna-Produkts immer ein bestimmter Betrag an die Coop Patenschaft für Berggebiete, die wiederum die Bergbauernfamilien unterstützt.



WEINE WEISS

Riesling Clos Domaine, Hofkellerei Liechtenstein, Österreich
Steinobst, zarte Marille; Papaya, Litschi, Maracuja, sehr brilliant in der
Fruchtführung, elegant und glockenklar, angenehm, rassig.

Epesses Lavaux AOC Magistrale, Schweiz
Helle goldgelbe Farbe, feine Aromen nach Lindenblüten und grünen Äpfeln.
Ein spritziger, fruchtiger und eleganter Weisswein mit gut integrierter Säure.

Pinot Grigio, Grave del Friuli DOC, Sartori, Italien
Leichtes Strohgelb mit frischer unverkennbarer Blume im Bukett. Harmonischer,
trockener und samtiger Geschmack, mit Charme und Charakter.

La Cala Vermentino di Sardegna, Italien
Helles Strohgelb; delikat in der Nase, an reife Äpfel und Bergamotte-Bonbons
erinnernd. Rassig und trocken im Gaumen.

10cl 20cl 50cl 75cl

6.50 13.00 32.50 45.00

6.30 12.60 31.50 44.00

5.60 11.20 28.00 39.00

5.90 11.80 29.50 41.00



WEINE ROT

Vaduzer Pinot Noir Herawingert, Liechtenstein

Brillantes kräftiges Rubinrot, herrlich betontes Früchtebukett mit Nuancen von dunklen Kirschen. Im Gaumen beeindruckende, lang anhaltende Fülle und Tiefe.

Rocca Rubia Santadi, Italien, Sardinien

In der Nase reichhaltiger Duft nach Brombeeren, Sauerkirschen und mit einer wohldosierten Holznote; im Gaumen präsenste Tannin-/ und Säurestruktur, jedoch ausgewogen und weich; gefällig und wenig im Abgang.

Regolo Sartori, Ripasso, Italien, Venetien

Ausgeprägter granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigen Bukett, trockenem samtigen Geschmack mit Kirschnoten und harmonischem kräftigem Körper.

Primitivo di Manduria Calmelo, Italien, Apulien/Puglia

Ein betörender Duft nach Beeren, etwas Zwetschge und Dörrobst, dazu eine leichte Röstaromatik und gut gestützte Tannine: Dieser harmonische, ausgewogene und nachhaltige Rotwein ist sehr angenehm zu trinken.

Sartori Amarone della Vallpolicella, Corte Brà, Italien, Venetien

Ein unverwechselbar intensives Aroma von Rosinen, Lebkuchen und Dörripflaumen, kombiniert mit würzigen Noten wie Pfeffer oder Vanille. Reif, samtig, vollmundig und mit leicht mentholischem Abgang.

10cl	20cl	50cl	75cl
7.80	15.60	39.00	47.00
7.80	15.60	39.00	47.00
6.50	13.00	32.50	45.00
6.40	12.80	32.00	44.00
9.90	19.80	49.50	69.00



Museum Reserva Cigales DO, Spanien, Castilla y Leon 6.90 13.80 34.50 48.00
Rote Beeren, Nelkenaroma, Vanille; vollmundige Struktur; langes Finale mit Frucht

Marqués de Riscal Reserva, Rioja, Spanien, Rioja 7.20 14.40 36.00 50.00
Süßes Beerenaromen; Vanille, geschmeidige Struktur; harmonisches Finale.

Baron de Ley, Rioja Finca Monasterio, Spanien, Rioja 9.50 19.00 47.50 66.00
Kirschrote Farbe mit violetten Reflexen, Noten von geröstetem Kaffee und Zedernholz
Am Gaumen kräftig, ausgeglichen, samtige Tannine, fruchtiger, anhaltender Abgang.

RUM

Diplomatico Exclusiva	40%	2cl	6.50
Zacapa Cent 23 Years	40%	2cl	6.50
Barcelò Imperial Premium Blend	43%	2cl	11.00

GRAPPA

Berta Nebbiolo Barolo TreSoliTre	45%	2cl	10.50
Marzadro Le 18 Lune	41%	2cl	6.50
Sibona Grappa di Moscato	42%	2cl	6.50

GIN

Hendrick's Gin mit Fever Tree Tonic oder Lemon Water	41%	4cl	12.00
--	-----	-----	-------

VERDAUERLI, VERRISSERLE, ZERHACKER, ABSACKER

Appenzeller Alpenbitter	29%	2cl	5.00
Kirsch (42%), Alte Zwetschge (39%), Alte Birne (42%), Frangelico (20%)		2cl	6.50



MINERAL OFFEN

Citro, Apfelshorley, Orangensaft

30cl 4.40

MINERAL FLASCHEN

Mineral ohne / mit Kohlensäure

33cl 5.00

Mineral ohne / mit Kohlensäure

100cl 12.00

Rivella rot, Cola / Cola Zero

33cl 5.00

Red Bull

27cl 6.00

SAFT- UND BIER SPEZIALITÄTEN

Möhl Saft Trüb mit und ohne Spass

50cl 6.50

Schützengold alkoholfrei

30cl 5.00

Löwengarten offen / gespritzt süss/sauer

30cl 4.50

India Pale Ale

33cl 6.00

SEKT UND CHAMPAGNER

Prosecco

10cl 20cl 75cl
9.00 55.-

Champagner Moët

105.-

Hugo (Prosecco, Holundersirup, Mineral und Pfefferminzblätter)

10.50

Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Mineral und Orangenschnitz)

10.50

WARME GETRÄNKE (Milch wird dampferhitzt)

Café, Espresso, Ristretto	4.40
Doppelter Espresso	5.50
Schale	4.50
Cappuccino	5.10
Café Melange	5.50
Latte Macchiato	6.00
Latte Macchiato mit Aroma (Haselnuss, Amaretto)	6.50

MILCHIGES

Milch kalt / warm	4.50
Ovo / Schokolade kalt oder warm	5.00
Ovo / Schokolade Melange	6.50

TEE DIVERSE AROMEN

Englisch Superior, Fruit Berry, Pfefferminze, Eisenkraut	4.40
--	------

HEISSE AUFSTELLER

Glühwein	5.00
Alpenglühler Winter-Apfel-Punsch mit Spass	6.50
Café Lutz oder Fertig mit Zwetschgen oder Kernobst	6.50
Apfel-Punsch alkoholfrei	4.20



Galerie am See
bar cafe gelateria restaurant

9470 Buchs - Tel. 081 740 50 01

creatrade
DIGITALDRUCKEREI

Zollstrasse 2 - 9434 Au - 071 722 02 17

Schifflande
Ausflugrestaurant Quinten

8878 Quinten - Tel. 081 738 14 60

amici
HAIRDESIGN

St.Gallen - Heerbrugg - Altstätten - Haag