

Alphötta

Getränke- und Speisekarte



Vorspeisen	Grüner Salat	8.50
	Gemischter Salat	10.50
	Kürbiscremesuppe	10.50
Alphötta-Spätzlipfanne	Feine Käsespätzli mit Röstzwiebeln, Apfelmus	25.50
Käse-Fondue à discrétion	Zum Fondue servieren wir Silberzwiebeln, Essiggurken, Pfirsich- und Birnenschnitze, Brot und Kartoffeln. Auf Wunsch mit frischen Chili	29.50
Raclette à discrétion	Raclettekäse, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken Pfirsich- und Birnenschnitze	29.50
Fleischfondue à discrétion	Fondue Chinoise mit Bouillon inkl. Salat und Pommes Frites, 5 verschiedene Saucen, Fleischplatte mit Rind, Schwein, Poulet	49.50
Zusätzlich zum Käse-Fondue oder Raclette empfehlen wir:	Portion Speck	9.50
	Portion Mostbröckli	11.50

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

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



Pro Montagna auf dem Holzbrett

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



Kinder Hits bis 12 Jahren

Portion Pommes Frites	6.50
Chicken Nuggets 4 Stk. mit Pommes Frites	9.50
Feine Käsespätzli, Apfelmus (auf Wunsch mit Röstzwiebeln)	11.50
Käsefondue oder Raclette zum Mitessen	12.50
Fleischfondue zum Mitessen	19.50

Dessert

Apfelstrudel mit Rahm oder Vanillesauce	9.50
Mousse au Chocolat	7.50
1 Kugel Vanille-Eis mit Rahm	5.00



Weine weiss

	10cl	20cl	50cl	75cl
Weisswein gespritzt süss / sauer		8.00		
Riesling Clos Domaine, Hofkellerei Liechtenstein, Österreich Steinobst, zarte Marille; Papaya, Litschi, Maracuja, sehr brilliant in der Fruchtführung, elegant und glockenklar, angenehm, rassig.	6.50	13.00	32.50	45.00
Aigle Les Murailles Blanc, Chablais AOC, Schweiz 70cl Kräftiges Blütenbukett mit feinen Hefenuancen, feinfruchtig und lebhaft, mittelkräftig mit leichter Herbe im Ausklang.	7.00	14.00	35.00	49.00
Casalforte Pinot Grigio delle Venezia DOC, Italien Vollmundiger und fruchtiger Wein mit angenehmen Zitrusnoten von Grapefruit und balsamischen Duft von Salbei. Am Gaumen herrlich frisch.	6.00	12.00	30.00	42.00



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.

Bodegas y Vinedos Alnardo, Ribera del Duero DO, Spanien

Rubinrote Farbe. Aromatisch, mit frischen roten Früchten und einer floralen Note.

El Meson Crianza Rioja DOCa, Tempranillo, Spanien

In Eichenfässern gereift, rubinroter, dunkelfarbiger Wein. Körperreich, gut strukturiert.

Maestro Leandro Amarone della Valpolicella DOCG, Italien

Granatrot, füllig, geschmeidig und ausgewogen. Düfte von Brombeere, Holunderbeere, Dörripflaume sowie angenehme Kakao- und Schokoladenoten.

Calmelo Primitivo di Manduria Barricato DOC, Italien, Apulien/Puglia

Ein betörender Duft nach Beeren, etwas Zwetschge und Dörrobst, dazu eine leichte Röstaromatik und gut gestützte Tannine.

Unplugged Zweigelt Hannes Reeh, Burgenland/Österreich

Rote Kirschen, Holunder und würziges Rosenholz; sehr elegant und frisch gebaut, feiner Extrakt mit viel Druck, gehaltvolles Tannin.

10cl 20cl 50cl 75cl

7.00 14.00 35.00 47.00

9.50 19.00 47.50 68.00

6.00 12.00 30.00 42.00

9.50 19.00 45.00 69.00

6.50 13.00 32.50 45.00

7.50 15.00 37.50 52.00



Sekt und Champagner

Prosecco	10cl	9.00	75cl	55.00
Moët & Chandon Ice Imperial Champagne AOC			75cl	125.00
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Mineral und Pfefferminzblätter)				10.50
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Mineral und Orangenschnitz)				10.50
Lillet Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren)				10.50

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

Appenzeller Alpenbitter (29%), Frangelico (20%)		2cl	6.00
Kirsch (42%), Alte Zwetschge (39%), Alte Birne (42%)		2cl	6.50



Mineral offen	Citro, Ice Tea, Orangensaft	30cl	4.40
Mineral Flaschen	Mineral ohne / mit Kohlensäure, Rivella rot, Cola / Cola Zero	33cl	5.00
	Mineral ohne / mit Kohlensäure	100cl	12.00
	Energy Drink	27cl	6.00
Saft- und Bierspezialitäten	Möhl Saft Trüb mit und ohne Spass	50cl	6.50
	Schützengarten alkoholfrei	30cl	5.00
	Löwengarten offen / gespritzt süss/sauer	30cl	4.50
	India Pale Ale	33cl	6.00
Café's (Milch wird dampferhitzt)	Café, Espresso, Schale, Ristretto		4.50
	Doppelter Espresso, Cappuccino, Café Melange		5.50
	Latte Macchiato		6.00
	Latte Macchiato mit Aroma (Haselnuss, Amaretto)		6.50
Milchiges	Ovo / Schokolade kalt oder warm		5.00
	Ovo / Schokolade Melange		6.50
Heisse Aufsteller	Orangen-Punsch		4.50
	Glühwein		5.00
	Café Lutz oder Fertig mit Zwetschgen oder Kernobst		6.50
Tee diverse Aromen	Englisch Superior, Fruit Berry, Pfefferminze, Eisenkraut		4.50



Galerie am See
bar cafe gelateria restaurant

9470 Buchs - Tel. 081 740 50 01

Schifflande
Ausflugsrestaurant Quinten

8878 Quinten - Tel. 081 738 14 60