



1471 m.ü.M.

# **Berggasthaus Bollenwees**

*am Fählensee*

***Esse und Trinke***

## *Sönd wöllkomm*



Mit dem Ziel, dass Tradition und Gastfreundschaft an diesem wunderbaren Ort weitergelebt wird, geben wir jeden Tag unser Bestes. Wir freuen uns über Ihren Besuch und hoffen, dass der Aufenthalt am Fählensee zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Monika und Thomas Manser-Barmettler & das Team 2020

# Guet zom wesse

## DU / SIE

---

Seit Generationen grüsst man sich in den Bergen freundlich und unterhält sich im Alpstein mit einem höflichen DU. Bei uns auf 1471 m.ü.M. soll diese Tradition weiterleben und wir freuen uns, in dieser Form angesprochen zu werden. Ist dies der Fall, so werden auch Sie von unserem Team in heimischer Umgangssprache freundlich und unkompliziert betreut.

## PRODUKTE & LIEFERANTEN

---

In unserem Berggasthaus steht swissness nicht nur auf der Fahne, sondern wird auch in unserem Angebot widerspiegelt. Wir unterstützen ausschliesslich Produzenten und Lieferanten aus der Region und verarbeiten soweit wie möglich einheimische Spezialitäten und Lebensmittelprodukte. Für sämtliche Fleischgerichte wird Fleisch aus dem Appenzellerland und Umgebung [Culinarium Ostschweiz] verwendet.

## ALLERGENE

---

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Service-Team, dieses hilft Ihnen gerne weiter.

## PREISE & TRINKGELD

---

Alle angegebenen Preise sind in Schweizer-Franken (CHF) und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% ausgewiesen. Die Rechnung kann in Bar (CHF / Euro), per EC-Direct (Maestro) oder Postcard bezahlt werden. Als Gesamtrechnung kann die Konsumation bei längerem Aufenthalt visiert und, nach Absprache mit der Gästebetreuung, auf ein Zimmer gebucht werden. Der Service ist in der Schweiz inbegriffen, unsere Mitarbeiter(innen) freuen sich aber über ein Trinkgeld, welches für das gesamte Team bestimmt ist.

## LOB & KRITIK

---

Wie überall wo Menschen sich begegnen, finden nebst erfreulichen Erlebnissen, auch Pannen oder Missverständnisse ihren Platz. Hat es Ihnen bei uns gefallen, so sagen Sie es weiter, hat Sie etwas gestört, so sagen sie es uns. Frei nach dem Motto - Die Faust gehört auf den Tisch und nicht in den Sack, beziehungsweise in eine Plattform im weltweiten Netz. Wir setzten alles daran, dass Sie unser Berggasthaus mit einem Lächeln verlassen und als Stammgast wieder begrüsst werden können. Durch ehrliche Kritik helfen Sie uns, unsere Ziele zu erreichen und motivieren das gesamte Team, weiterhin mit viel Freude Ihre Gastgeber zu sein.

## WLAN / «DIGITAL-DETOX»

---

Da wir nur über eine minimale Internetverbindung verfügen, ist es nicht möglich ein öffentliches WLAN anzubieten. Leider oder zum Glück? Gelegenheit wieder einmal eine digitale Pause einzulegen.

# Us ösere Chochi

## TRADITIONÖLL, TYPISCH OND ECHT APPEZÖLL

«Vesperplättli»*   Mostbröckli, Appenzeller Salami, Speck, Rohschinken, Käse, garniert und mit Appenzeller-Butter serviert	29
Mostbröckli-Teller   zartes Appenzeller-Mostbröckli vom Rind   120g ● ■	22
Alpstein-Rohschinken vom Alpschwein, hauchdünn aufgeschnitten   120g ● ■	22
Huus-Speck im hauseigenen Smoker geräuchert und verfeinert   180g ● ■	22
Portion Appenzeller-Käse   «Berewegge, Chääs, ond Brot... » ▼	14
Salametti (1 Paar) «zom sölber schniide uf em Brettli»	12
«liklemmti»*   Sandwiches mit Mostbröckli, Appenzeller Salami, Speck, Rohschinken, Käse	9

\* Ist nur von 09.00 bis 11.00 Uhr und 14.30 bis 17.30 Uhr erhältlich.

## ZOM APÉRO, CHLINNI HÄPPLI (FÖ CA. 2-4 PERS.)

Ribelmais-Chips   knackige Rheintaler-Ribelmais-Tortilla mit hausgemachtem Süss-Sauer-Dip ▼ ■	12
«Apéro-Stengel»   Alpstein-Rohschinken mit Appenzeller-Dinkel-Grissini ■	16
«Schwingfest»   Appenzeller Salametti trifft auf Innerschweizer Sbrinz (aus Monika's Heimat)	16
Anti-Pasti «Bollenwees» (Vegj) Oliven, Tomaten, Ziegenfrischkäse-Kugeln, Käsewürfel ▼ ●	16

***Het, so lang's het***

—

—

## VORUUS, Z'WÜSCHE DÖRI, ODE ALS HOPTGANG

<b>Hausgemachte Gerstensuppe / als Vorspeise</b>	9/7
<b>Hausgemachte Gerstensuppe</b> mit Wurst	11
<b>Mix-Salat</b>   kleiner Vorspeise-Salat – alles drin aber noch genug Platz für mehr! ▼ ■	7
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Hausdressing ▼ ■	8
<b>Gemischter Salat</b>   frische Salate zu einem kleinen Salatteller zusammengestellt ▼ ■	10
<b>Tomatensalat</b> mit Balsamico-Dressing / mit «Gäässebölleli» ▼ ■	10/15
«Gäässebölleli»-Salat   bunter Blattsalat und mit Kräuter marinierte Ziegenfrischkäse-Kugeln ▼ ■	13
<b>Salatteller</b>   reich garnierte Platte mit frischen Salaten ▼ ■	17
« <b>Sennerinnen</b> »-Bowl   Salat mit Ei, Speck, Brotcroûtons, und Grobkörnersenf-Dressing	17
« <b>Vegi</b> »-Bowl   Salat mit Ei, Appenzellerkäse, Brotcroûtons, und Grobkörnersenf-Dressing ▼	17
<b>Appenzeller Schwartenmagen (160g)</b> mit Salatbouquet und Balsamico-Dressing	15
<b>Wurstsalat einfach</b> mit Cervelat / mit Salaten <b>garniert</b>	15/20
<b>Käsesalat einfach</b> mit Appenzeller-Käse / mit Salaten <b>garniert</b> ▼	15/20
<b>Bauernsalat einfach</b> mit Wurst und Appenzeller-Käse / mit Salaten <b>garniert</b>	15/20

## FÖ ÖSERI CHLINSCHTE GESCHT

<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes frites ■	14
<b>Kinderknusperli Forelle (Aquakultur Sattel SZ)</b> mit Pommes frites ■	16
<b>1 Wienerli</b> mit Pommes frites	11
« <b>Hacktäschli</b> » (Mini Burger) mit Zwiebelsauce und Teigwaren ■	14
« <b>Hacktäschli</b> » (Mini Burger) mit Pommes Frites und Ketchup ■	14
<b>Portion Pommes frites</b> mit Tomaten-Ketchup / ½ <b>Portion</b> ▼ ■	9/7
<b>Portion Teigwaren</b> mit Reibkäse oder nature ▼ ■	9
« <b>Extra-Teller</b> » ...wenn nur das Beste aus Mama's und Papa's Teller gut genug ist!	0

## WÄHRSCHAFT, GUET OND GNUEG

<b>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce</b> mit Rösti oder Teigwaren (Hauspezialität)		<b>30</b>
<b>Schweinskotelette (300 g)</b> mit hausgemachter Bergkräuterbutter, Rösti oder Pommes frites		<b>30</b>
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> mit Rösti oder Pommes frites		<b>23</b>
<b>Kalbsbratwurst</b>	mit Zwiebelsauce	<b>11</b>
	mit Zwiebelsauce und Rösti	<b>20</b>
<b>Käserösti</b>	mit würzigem Appenzeller Käse ▼ ●	<b>20</b>
	mit Spiegelei (2 Eier) ▼ ●	<b>24</b>
	mit Speck und Spiegelei ●	<b>27</b>
<b>Rösti</b>	Nature ▼ ●	<b>13</b>
	mit Speck und Spiegelei ●	<b>20</b>
	mit Spiegelei (2 Eier) ▼ ●	<b>17</b>

Die knusprige Bollenwees-Rösti wird einzeln und frisch zubereitet und ist bis über die Landesgrenzen bekannt. Eine grosse Nachfrage kann zu längeren Wartezeiten führen, welche sich aber auf jeden Fall lohnt und, frage nie nach dem Geheimnis!

## FLEISCH, FISCH, WORSCHT MIT FRISCHEM SALOT

<b>Schweinskotelette (300 g)</b> mit hausgemachter Bergkräuterbutter und Salaten garniert		<b>30</b>
<b>Fitnesssteller</b>   zwei Schweinsschnitzel paniert mit Salaten garniert		<b>23</b>
<b>Forellen-Knusperli (Aquakultur Sattel SZ)</b>		<b>26</b>
Forellensstreifen im «quöllfrischen» Bierteig ( Appenzeller Bier) mit Sauce Tartare und Salaten garniert		
<b>Rauchwurstli (1 Paar)</b> mit feinem Kartoffelsalat		<b>18</b>
<b>Rauchwurstli (1 Paar)</b> mit Brot		<b>11</b>

# *Trendigi, klassischi ond eedli Tröpfli*

## US DE HALBLITER-FLÄSCHE ODE ALS ZWEIERLI

20 cl

50 cl

### Weissweine

Riesling & Sylvaner (Jeninser)

9

22

Yvorne

22

### Rotweine

Jeninser

9

22

Aigle

22

## SIEBEDEZI QUALITÄT IM OFFENAUSSCHANK

—

—



## FLASCHENWEINE WEISS

75 cl

<b>Pinot Gris</b>   Jürg Obrecht, Jenins GR	<b>46</b>
Fruchtig, lieblicher Weisswein mit einem Hauch Restsüsse, aus einem typischen Traditionsbetrieb der Bündner Herrschaft.	
<b>«6tus» Chardonnay</b>   Schmid & Wetli, Berneck SG	<b>58</b>
Dicht strukturierter Weisswein, leuchtendes, intensives Gelb. Der dezente Duft floraler Noten verbindet sich harmonisch mit der vom Barrique ergänzten Vanillearomatik.	
<b>Riesling &amp; Sylvaner</b>   Aagne, Hallau SH	<b>42</b>
Herrlicher Riesling & Silvaner, mit erfrischender Zitrusaromatik, und mineralisch, spritzigem Abgang. Stefan Gysel wurde schon in jungen Jahren als bester Winzer der Schweiz prämiert.	
<b>Sauvignon blanc</b>   Nadine Saxer, Neftenbach ZH	<b>46</b>
Dieser Wein zeichnet sich durch exotische Frucht, und einem gehaltvollen Körper mit erfrischender Säure aus. Nadine Saxer verheiratet mit Aagne schreibt jährlich wieder Weingeschichte.	
<b>La Colombe Grise</b>   Paccot, Fechy VD	<b>58</b>
Der Pinot Gris Réserve ist eine Auslese aus 40 bis 50 Jahre alten Rebstöcken. Aromatische, komplexe und geheimnisvolle Noten, im Barrique ausgebaut. Paccot gehört zu den Top-Winzer der Westschweiz.	
<b>Vinzel Grand Crû AOC</b>   Domaine La Capitaine, La Côte VD	<b>44</b>
Biodynamisch angebauter Chasslas aus dem Waadtland. Süffiger Weisswein und idealer Begleiter zu einem urchigen Vesperplättli oder Appenzeller-Käse. (BIO/VEGAN)	
<b>Petit Arvine</b>   Rouvinez, Sierre VS	<b>48</b>
Aus einer alten Rebsorte gekeltert, für die Winzerdynastie Rouvinez typisch säuregeprägt, rassiger Weisswein. An bester Lage hoch über Leuk im Château Lichten angebaut.	
<b>Johannisberg</b>   Domaine Boven, Chamoson VS	<b>46</b>
Der Johannisberg als Synonym für Sylvaner ist frischfruchtig, sortentypisch mineralisch und besticht mit bestem Leistungsausweis.	
<b>Chiar di Luna</b>   Angelo Delea, Losone TI	<b>44</b>
Ein fruchtiger, runder Weisswein, gekeltert aus der einheimischen Merlot-Traube. Gehört seit Generationen zum Tessin wie das Boccalino zum Grotto.	

## FLASCHENWEINE ROT

75 cl

<b>Zweigelt «Bollenwees»</b>   Schmid & Wetli, Berneck SG	<b>42</b>
Typische, ausgeprägte Kirschenaromatik, im Schweizer-Eichenholz-Fass ausgebaute Weinspezialität. Unser Hauswein als Exklusivabfüllung nur auf der Bollenwees erhältlich!	
<b>«Calander»</b>   Jürg Obrecht, Jenins GR	<b>56</b>
Kräftiger, rubinroter Blauburgunder mit komplexem Aromen von Kirschen und Pflaumen. Zwölfmonatiger Ausbau in französischem Barrique, dezente Vanillenoten.	
<b>«6tus» Pinot Noir</b>   Schmid & Wetli, Berneck SG	<b>58</b>
Herrlich strahlende, rubinrote Farbe. Intensiver Duft nach Waldbeeren, im Geschmack vollmundig und mit feinen Tanninen. Paradebeispiel der jungen Winzergeneration Wetli.	
<b>Tête de Pinot</b>   Nadine Saxer, Neftenbach ZH	<b>56</b>
Reife Beerenfrucht, Röstaromatik, sowie dunkle Schokolade erreichen die Nase, im Gaumen harmonisch ausgewogen.	
<b>Syrah du Valais</b>   Cave St.Pierre, Chamoson VS	<b>48</b>
Purpurroter Wein, mit fruchtigem Bouquet, und komplexen Gewürz-Aromen. Dichte Struktur und elegant im Eichenfass ausgebaut.	
<b>Cornalin</b>   Cave St.Pierre, Chamoson VS	<b>48</b>
Traditionell vinifizierte Walliser-Spezialität, vollmundig, leicht würzig, und nach reifen roten Beeren duftend. Diese alte Traubensorte wird ausschliesslich in dieser Region angebaut.	
<b>Humagne rouge</b>   Domaine Boven, Chamoson VS	<b>48</b>
Robust und kraftvoll, eben ein richtiger Bergler. Nuancen von dunklen Beerenfrüchten und Veilchen, typischer Walliser.	
<b>Diolinoir «Domaine Evêché»</b>   Provins, Sion VS	<b>68</b>
Mit der Linie «Crus des Domaines» peilt Provins Weltklasse an. Hammerstarker Diolinoir mit grosser Ausdruckskraft und riesigem Lagerpotential. Mit angenehmen Gewürznoten, körperreich und nachhaltig im Abgang.	
<b>Château Lichten</b>   Rouvinez, Sierre VS	<b>48</b>
Die Gebrüder Rouvinez leisteten mit ihren Weinen seit mehr als 30 Jahren Pionierarbeit. Der Wein hat einen ausgeprägten beerigen Geschmack und präsente, weiche Tannine – ein herrliches Zusammenspiel aus den Rebsorten Cornalin, Humagne rouge, und Syrah.	

75 cl

---

<b>Coeur du Domaine</b>   Rouvinez, Sierre VS	<b>68</b>
Roter Assemblagewein von Cornalin, Humagne rouge, und Syrah aus den besten Lagen des Weinguts selektioniert. Die tiefe granatrote Farbe, Aromen von rotbeerigen Früchten und milden Gewürzen, machen diesen komplexen Wein zum Erlebnis.	
<b>Equinoxe Grand Crû AOC</b>   Domaine La Capitaine, La Côte VD	<b>48</b>
Gamaret, Garanoir, Gamay und Diolinoir vereint in einer biodynamischen Assemblage aus dem Herzen der La Côte. Weinspezialität mit rubinroter Farbe, und frische, fruchtige Nuancen, passend ob Apéro oder Fleischgericht. (BIO/VEGAN)	
<b>Ancora</b>   Cave de Jolimont, Mont sur Rolle VD	<b>48</b>
Traditionelle Vinifikation aus Galotta & Merlot Trauben, mit dunkler, tintiger Farbe und lieblichem Abgang. Respekt vor Terroirs und Mut für Neues widerspiegeln einen modernen Waadländer Rotwein, und wecken Erinnerungen an Südtalien.	
<b>Carato</b>   Angelo Delea, Losone TI	<b>62</b>
Reinsortiger Merlot aus alten Rebstöcken, vielschichtig, tiefer Wein mit würziger Frucht und edlen Röstaromen. Hochkarätig und temperamentvoll wie sein Macher Angelo Delea.	
<b>Carato Riserva</b>   Angelo Delea, Losone TI	<b>82</b>
Eine Art Premier Cru und Flaggschiff des Hauses Delea. Qualitativ hochstehender Merlot von alten Rebstöcken, welcher nur in sehr guten Jahren produziert wird, und zugleich als «Liebling» des Chef's im Keller lagert.	
<b>Nº1 – Numero Uno</b>   Plozza Vini, Brusio GR	<b>82</b>
Grenzgänger aus dem südlichsten Graubünden. Die Traubensorte Nebbiolo drückt dem Nº1 den Charakter des benachbarten Veltlins auf. Süssliche Rosinen, Pflaumen, Nelken und Pfeffer verpackt in einem Aromapaket, welches vom ersten Tropfen an schmeichelt und verführt.	

---

**«MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN, DAMIT DIE  
SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN.»**

WINSTON CHURCHILL

---

## Chaats zum Trinke

### ERFRISCHEND UND SÜESS

	Flaschen	33 cl	100 cl
<b>Mineral leise oder still</b>   Appenzeller Mineralquelle GOBA		5	11
<b>Citro</b>   Appenzeller Mineralquelle GOBA		5	11
<b>Flauder</b>   Appenzeller Mineralquelle GOBA		5	11
<b>Orangina</b>   Appenzeller Mineralquelle GOBA		5	11
<b>GOBA-Cola</b>		5	11
<b>GOBA-Cola Zero</b>		5	
<b>Shorley (Apfelschorle)</b>   Möhl		5	11
<b>Fifty-fifty (Apfelsaft-Orangenlimonade)</b>   Möhl			11
<b>Rivella rot, Rivella blau</b>		5	
			20 cl
<b>Flauder Gents (Tonic Water)</b>			5

	Offenausschank	30 cl	50cl	100 cl
<b>«PAPA-TEE»</b>		4	5 ½	10
Hausgemachter Eistee, erfrischend,fruchtig und nach Papas Geheimrezept hergestellt.		30 cl	50cl	100 cl
<b>«Quöllwasser»</b>		2	4	6

Durch die Investition in eine UV-Entkeimungsanlage ist der Ausschank von frischem Bergquellwasser an unsere Gäste möglich.

**NATÜRLICH GUET**

	vol.		
Appenzeller Bier Lager	4.8%	50 cl	<b>6 ½</b>
Appenzeller Bier Dunkel	4.8%	50 cl	<b>6 ½</b>
Appenzeller Bier Zitronen-Panaché	2.5%	50 cl	<b>6 ½</b>
Appenzeller Bier «Bschorle»   Mischgetränk mit Apfel- und Birnenmost	0.0%	50 cl	<b>6 ½</b>
Appenzeller Bier «Sonnwendlig»	0.0%	50 cl	<b>6 ½</b>
Appenzeller Bier «Quöllfrisch» (naturtrüb)	4.8%	50 cl	<b>7</b>
Appenzeller Bier Spezli	5.2%	33 cl	<b>5</b>
Appenzeller Ginger Beer	2.4%	33 cl	<b>5</b>
Appenzeller Bier IPA	8.0%	33 cl	<b>6 ½</b>
<hr/>			
Saft vom Fass (Trüb)   Möhl	4.0%	50 cl	<b>6 ½</b>
Saft Alkoholfrei   Möhl	0.0%	50 cl	<b>6 ½</b>
«Ghürotne»-Saft   Kobelt Marbach	2.5%	50 cl	<b>6 ½</b>

**Spirituosen und Liköre dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.  
Unsere Mitarbeiter sind verpflichtet eine Ausweiskontrolle vorzunehmen!**

# Waams 20m Trinke

## KAFI, TEE OND SOWIITE

Kaffee creme	4 ½
Espresso	4 ½
Milchkaffee	4 ½
Cappuccino	4 ½
Latte Macchiato	5 ½
Kaffee Haag (koffeinfrei)	4 ½
Kaffee Mélange (mit Rahm)	5 ½
Doppelter Espresso	5 ½
<hr/>	
Schwarztee	4 ½
Hagenbuttentee	4 ½
Pfefferminztee	4 ½
Eisenkrauttee	4 ½
Lindenblütentee	4 ½
Kirschentee	4 ½
Kamillentee	4 ½
<hr/>	
Apfelpunsch	4 ½
Waldbeerpunsch	4 ½
<hr/>	
Ovo warm   kalt	4 ½
Schoggi warm   kalt	4 ½
Ovo   Schoggi Mélange (mit Rahm)	5 ½

## MIT GÜGS

Kaffee Luz (Trester   Zwetschgen   Chrüter)	6 ½
Kaffee Luz (Williams   Kirsch)	6 ½
Kaffee Fertig «GT» (Crème-Träsch)	6 ½
«Huuskaffee» (Hausmischung – Frage nie nach dem Geheimnis!)	8 ½
Kaffee «Biberflade» (Appenzeller Alpenbitter)	8 ½
Kaffee «Rahmlikör» (Appenzeller Rahmlikör)	8 ½
Kaffee «Haselnussträumli» (Haselnusslikör)	8 ½
«Holdrio» (Hagenbuttentee mit Zwetschgen)	6 ½
«Seewasser» (Pfefferminztee mit grünem Vodka)	6 ½
Tee Rum (Schwarztee mit Rum)	6 ½

## «THE WANDERER»

Orangen-Ingwer heiss, feurig & fruchtig im ½-liter Krug serviert	6 ½
mit Bitterorangenlikör	9 ½

Spirituosen und Liköre dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.  
Unsere Mitarbeiter sind verpflichtet eine Ausweiskontrolle vorzunehmen!

# Fö gmüetlich Stonde ode zom Schluss

## APÉRO UND SCHNÄPSLI

	Vol.		
<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	29%	4 cl	<b>7</b>
«Stee-Better»   Alpsteinbitter GOBA	28%	4 cl	<b>7</b>
<b>Martini</b>	14%	4 cl	<b>7</b>
<b>Campari</b>	23%	4 cl	<b>7</b>
<b>Appenzeller Rahmlikör</b>	18%	4 cl	<b>7</b>
<b>Haselnusslikör</b>	28%	4 cl	<b>7</b>
<b>Schöttli</b>   Honig Williams, Alpenbitter, Rahmlikör, etc.		2 cl	<b>5</b>
<b>Zwetschgen, Chrüter und Trester (Obstbranntwein)</b>	40%	2 cl	<b>4</b>
<b>Williams, Kirsch, Grappa, Enzian</b>	40%	2 cl	<b>5</b>
<b>Honig Williams</b>	40%	2 cl	<b>5</b>
<b>Alter Williams</b>	36%	2 cl	<b>7</b>
<b>Alte Zwetschge</b>	40%	2 cl	<b>7</b>
<b>Nº1 – Numero Uno</b>   Plozza Vini, Brusio GR	45%	2 cl	<b>10</b>
<b>Grappa «La Bruna»</b>   Angelo Delea, Losone TI	40%	2 cl	<b>10</b>
<b>Eau de vie</b>   Gregor Kuonen, Salgesch VS	41%	2 cl	<b>10</b>
<b>Bitter/Süss</b>   mit Flauder Gents (Tonic Water) «zom mische»	0%	4 cl	<b>11</b>
<b>Gin27</b>   Premium Appenzell Dry Gin mit Flauder Gents (Tonic Water)	43%	4 cl	<b>15</b>



**UNSERE WHISKY EDITION «BOLLENWEES»  
EXKLUSIV – VOM ANFANG BIS ZUM SCHLUSS**

	Vol.		
<b>Edition «Bollenwees»</b>	52 %	2 cl	<b>8</b>
	52 %	4 cl	<b>14</b>

Unser hauseigener Sântis Malt Selection «Bollenwees» wird von der Distillerie Brauerei Locher in Appenzell vier Jahre lang in Bierfässern gelagert. Danach erhält unser Whisky eine exklusive ganzjährige Nachreifung in einem Zweigelt-Weinfass des bekannten Weingutes Schmid Wetli aus Berneck im Rheintal. Dieser Zweigelt-Finish verleiht unserem Whisky eine satte, durch und durch whiskyartige Farbe. Auch geschmacklich übernimmt das Weinfass die Hauptrolle und lässt den Genuss unserer Edition «Bollenwees» mit seiner üppigen Frucht- und dezenten Hopfennote als einzigartiges Erlebnis in bester Erinnerung bleiben. Zum Wohl – slàinte mhath!

**APPENZELLER SÄNTIS MALT'S**

	Vol.		
<b>Edition «Dreifaltigkeit»</b>	52 %	4 cl	<b>14</b>
<b>Edition «Alpstein»</b>	48 %	4 cl	<b>14</b>
<b>Edition «Marwees» (Sântis-Creme-Whisky)</b>	18 %	4 cl	<b>8</b>
<b>Apricot Malt Liqueur</b>	35 %	4cl	<b>9</b>

**Spirituosen und Liköre dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.  
Unsere Mitarbeiter sind verpflichtet eine Ausweiskontrolle vorzunehmen!**

# Zom Dessert

## ÖSERI MERINGUES-SPEZIALITÄT

---

«Chemmeribode-Merängge» - direkt vom Emmental ins Appenzellerland.  
Als beste Meringues der Schweiz bekannt!

---

<b>Meringues</b> mit Rahm	<b>12</b>
<b>Halbe Meringues</b> mit Rahm	<b>9</b>
<b>Meringues-Glace</b> mit Rahm	<b>15</b>
<b>Halbe Meringues-Glace</b> mit Rahm, Vanille- und Chocolat-Rahmglace	<b>12</b>

---

## FÖ DI CHLINNE

---



**Coupe Smarties**  
Vanille-Rahmglace  
mit Smarties und Rahm  
**5**

**Smiley**  
Vanille-Rahmglace und  
Erdbeer-Sorbet  
**2**



## COUPES

---



### **Coupé Caramel**

2 Kugeln Caramelglace  
mit Meringues, Rahm und Caramelsauce

**11**



### **Banana Split**

Vanille-Rahmglace mit Bananen,  
Choco-Sauce und Rahm

**11**



### **Coupe Altmann**

Vanille- Café- und Alpenbitter-Rahmglace mit  
Appenzeller Rahmlikör und Rahm

**11**



### **Coupe Danmark**

Vanille-Rahmglace mit  
Choco-Sauce und Rahm

**10 | Mini 7**

## VERDAUERLI

---

**Sorbet Traube**  
Traubensorbet mit Grappa  
7



**Sorbet Passionsfrucht**  
Passionsfrucht | Ananas Sorbet mit Likör  
7



**Coupe Appezöllerli**  
Appenzeller-Alpenbitter-Glace  
mit Rahmlikör und Rahm  
7

## CHUGLE

---

Preis pro Kugel	3 ½
Rahmzuschlag	1



Erdbeer



Vanille



Schokolade



Appenzeller Alpenbitter



Caramel salé



Café



Passionsfrucht | Ananas Sorbet



Trauben Sorbet

# *Bollenwees im Lauf vo de Zyt*

## **NAMENSGBUNG**

---

Die Wees im Besitze eines Herrn Boll, der der Alp den Namen gegeben hat, existierte schon um ca. 1400 in der Rütner Rhode. Schon um ca. 1800 wurden Gäste in der Sennhütte auf der Bollenwees mit Milch, Kaffee und Tee bewirtet.

## **CHRONOLOGIE**

---

- 1903** Die Alp aus der Erbmasse Joh. Koller (Chüechlimoos) wurde zum Preis von Fr. 25'000 von einer beauftragten Dreierdelegation der Korporation Eugst ersteigert. Da kein einheimischer Käufer an der Gant war, war es im Sinne der Korporation, die Bollenwees nicht an einen ausserkantonalen Eigentümer zu vergeben. An der nächsten Eugst-Versammlung waren einige scharfe Gegner gegen den Kauf der Bollenwees anwesend. Die Befürworter entlasteten danach die Korporation Eugst mit dem Kauf, und gründeten eine Genossenschaft. Die Alp wurde verpachtet mit folgender Bedingung: Bewirtung aller dort zukehrenden Gästen, wenigstens mit Milch und Kaffee soweit möglich und zu anständigen Preisen. Ebenso Bereitstellung eines Heulagers, wofür ein Schlafgeld von 50 Rappen bezogen werden durfte.
- 1916** konnte unter harten Bedingungen ein neues Gasthäuschen für ca. 30 Personen erstellt werden. Die Bausumme betrug Fr. 4715.60 und 344 Frontagen von den Anteilhabern.
- 1937** am 21. November fiel das kleine Gasthaus, nachdem eingebrochen wurde, einem Brand zum Opfer.
- 1938** wurde auf dem heutigen Standplatz von Baumeister Hersche ein grosszügiger Neubau erstellt, der sich während rund 50 Jahren für unseren Tourismus bestens bewährte. Alp- und Gastwirtschaftsbetrieb wurden neu getrennt verpachtet.
- 1964/66** wurde der Saumweg Brühltoibel – Bollenwies für Motorfahrzeugtransporte ausgebaut.
- 1972** ist der Neubau des Motorenhauses mit zwei Dieselgeneratoren, Batterien und Wechselrichter realisiert worden. Totale Neuinstallation der Stromversorgung im ganzen Betrieb.
- 1982** Neubau einer biologischen Kläranlage.

- 1986** Das heimelige Gasthaus wird saniert, und mit einem angegliederten Zweitbau den heutigen Bedürfnissen angepasst. Nach einer Bauzeit von 13 Monaten fand am 8. Juli 1987 die Einweihung statt.
- 1999** im September, wurde am Sämtisersee mit den Grabarbeiten für Abwasserkanal und Stromversorgung begonnen.
- 2000** Am 25. April wurden die Bauarbeiten für den Abwasserkanal und die Stromversorgung gestartet. Im Brühltofel wurden sogleich auch die zwei steilen Strassenstücke «Häldeli» und «Plattenbödelistich» um 10% Gefälle entschärft. Am 31. Oktober 2000 feierten wir erstmals das Licht aus der Quelle des Elektrizitätswerkes Appenzell.
- 2001** sind die Abwasserpumpwerke Bollenwees und Sämtis fertig gestellt. Im Sommer wurde das weitsichtige und gelungene Projekt in Betrieb genommen.
- 2010/11** Mit Baubeginn im August 2010 wurde das Projekt Strukturverbesserung, und Sanierung des Berggasthaus Bollenwees nach langjährigen Vorarbeiten definitiv gestartet, und Ende Juli 2011 abgeschlossen. Die Hauptanliegen wie Brandschutz, sanitäre Infrastruktur, Arbeitsabläufe, zeitgemässe Unterkunft für Gäste, Mitarbeiter und Wirtefamilie, wurden mit neuster Technik wie Sonnenkollektoren und Wärmerückgewinnung ergänzt und verwirklicht. Die 2010 neu strukturierte Bollenwees GmbH hat mit enormen Investitionen ein weitsichtiges und gelungenes Bauvorhaben realisiert.

## **PÄCHTER**

---

- 1943 - 1972** Familie Josefina und Martin Dörig-Inauen  
**1973 - 2003** Familie Theres und Röbi Manser-Dörig  
**seit 2004** Familie Monika und Thomas Manser-Barmettler

***zum Wohl und en Guete***