



1471 m.ü.M.

Berggasthaus Bollenwees

am Fählensee

Esse und Trinke

Sünd 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 2022

Guet zum 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, BEZAHLUNG & TRINGELD

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. Bei grossem Gästeandrang ist ein Einzelinkasso nicht möglich. 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

« Bergler-Teller » Appenzeller Brauwurst und würziger Käse mit Baumnüssen und getrockneten Apfelingern (TG) garniert, dazu servieren wir «Berewegge», «Schmalz» (Butter) und Brot	24 ½
Portion Appenzeller-Käse «Berewegge, Chääs, ond Brot... » ▼	14 ½
Salametti (1 Paar) «zom sölber schniide uf em Brettli»	12 ½
« Vesperplatte »* Mostbröckli, Appenzeller Salami, Speck, Rohschinken, Fleischkäse, würziger Käse, garniert und mit Appenzeller-Butter serviert (Für ca. 2–4 Pers.)	35 ½
« liklemmti »* Sandwiches mit Mostbröckli, Appenzeller Salami, Speck, Rohschinken, Käse	9 ½

* 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 ½
« Apéro-Stengel » Alpstein-Rohschinken mit Appenzeller-Dinkel-Grissini ■	16 ½
« Schwingfest » Appenzeller Salametti trifft auf Innerschweizer Sbrinz (aus Monika's Heimat)	16 ½
Anti-Pasti «Bollenwees» Oliven, Tomaten, Ziegenfrischkäse-Kugeln, Käsewürfel ▼ ●	16 ½
« KnabberBAR » Knackiges 4erlei aus Schweizer Kürbiskernen (Brütsch, SH) und Nüssen, Kombination aus fein gesalzen, süss-scharf und mediterran gewürzt ▼	10 ½

DURCHGEHEND WARME KÜCHE – DER HERD IST HEISS!

Montag-Samstag	10.30 Uhr bis 20.30 Uhr
Sonntag	10.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Het, so lang's het

—

—

VORUUS, Z'WÜSCHE DÖRI, ODE ALS HOPTGANG

Hausgemachte Gerstensuppe / als Vorspeise	9 ½/7 ½
Hausgemachte Gerstensuppe mit Wurst	12
Mix-Salat kleiner Vorspeise-Salat – alles drin aber noch genug Platz für mehr! ▼ ■	7 ½
Bunter Blattsalat mit Hausdressing ▼ ■	8 ½
Gemischter Salat frische Salate zu einem kleinen Salatteller zusammengestellt ▼ ■	10 ½
Tomatensalat mit Balsamico-Dressing / mit «Gäässebölleli» ▼ ■	10 ½/15 ½
«Gäässebölleli»-Salat bunter Blattsalat und mit Kräuter marinierte Ziegenfrischkäse-Kugeln ▼ ■	13 ½
Salatteller reich garnierte Platte mit frischen Salaten ▼ ■	18 ½
« Sennerinnen »-Bowl Salat mit Ei, Speck, Brotcroûtons, und Grobkörnersenf-Dressing	18 ½
« Vegi »-Bowl Salat mit Ei, Appenzellerkäse, Brotcroûtons, und Grobkörnersenf-Dressing ▼	18 ½
Käsesalat einfach mit Appenzeller-Käse / mit Salaten garniert ▼	15 ½/20 ½
Bauernsalat einfach mit Wurst und Appenzeller-Käse / mit Salaten garniert	15 ½/20 ½

FÖ ÖSERI CHLINSCHTE GESCHT

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

WÄHRSCHAFT, GUET OND GNUEG

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Rösti oder Teigwaren (Hauspezialität)		33 ½
Schweinsschnitzel paniert mit Rösti oder Pommes frites		24 ½
Kalbsbratwurst	mit Zwiebelsauce	11 ½
	mit Zwiebelsauce und Rösti	22 ½
Käserösti	mit würzigem Appenzeller Käse ▼ ●	21 ½
	mit Spiegelei (2 Eier) ▼ ●	25 ½
	mit Speck und Spiegelei ●	28 ½
Rösti	Nature ▼ ●	14 ½
	mit Speck und Spiegelei ●	21 ½
	mit Spiegelei (2 Eier) ▼ ●	18 ½

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

Fitnesssteller zwei Schweinsschnitzel paniert mit Salaten garniert		24 ½
Forellen-Knusperli (Aquakultur Sattel SZ)		26 ½
Forellensstreifen im «quöllfrischen» Bierteig (Appenzeller Bier) mit Sauce Tartare und Salaten garniert		
Rauchwurstli (1 Paar) mit feinem Kartoffelsalat		18 ½
Rauchwurstli (1 Paar) mit Brot		11 ½

Trendigi, klassischi ond eedli Tröpfli

US DE HALBLITER-FLÄSCHE ODE ALS ZWEIERLI

	20 cl	50 cl
Jeninser Riesling & Sylvaner (weiss)	9	22
Jeninser Pinot Noir (rot)	9	22

SIEBEDEZI QUALITÄT IM OFFENAUSCHANK

—

—

FLASCHENWEINE WEISS

75 cl

Pinot Gris Jürg Obrecht, Jenins GR	49
Fruchtig, lieblicher Weisswein mit einem Hauch Restsüsse, aus einem typischen Traditionsbetrieb der Bündner Herrschaft.	
Chardonnay Schmid & Wetli, Berneck SG	49
Ein richtiger Rheintaler, welcher unter Föhneinfluss beste Qualität erreicht. Dezentere Duft nach exotischen Früchten, kraftvoll und geschmeidig	
Kerner Roman Ruthishauser, Thal SG	56
Exklusiv im Weingut des jungen Top-Winzers Roman Ruthishauser zu finden. Fasskelterung mit ausgewogener Balance. Ein kräftiger Weisswein mit sanfter, saftig filigraner Säure, ein Wein voller Leben!	
Riesling & Sylvaner Aagne, Hallau SH	47
Herrlicher Riesling & Silvaner, mit erfrischender Zitrusaromatik, und mineralisch, spritzigem Abgang. Stefan Gysel wurde schon in jungen Jahren als bester Winzer der Schweiz prämiert.	
Sauvignon blanc Nadine Saxer, Neftenbach ZH	51
Dieser Wein zeichnet sich durch exotische Frucht, und einem gehaltvollen Körper mit erfrischender Säure aus. Nadine Saxer verheiratet mit Aagne schreibt jährlich wieder Weingeschichte.	
Vinzel Grand Crû AOC Domaine La Capitaine, La Côte VD	47
Biodynamisch angebaute Chasslas aus dem Waadtland. Süffiger Weisswein und idealer Begleiter zu einem urchigen Vesperplättli oder Appenzeller-Käse. (BIO/VEGAN)	
Petit Arvine Rouvinez, Sierre VS	51
Aus einer alten Rebsorte gekeltert, für die Winzerdynastie Rouvinez typisch säuregeprägt, rassiger Weisswein. An bester Lage hoch über Leuk im Château Lichten angebaut.	
Prima Goccia Chiodi, Ascona TI	63
Spannende Symbiose von Wallis und Tessin. Intensiv und komplexe Assemblage von Petit Arvine, Ermitage und Pinot bianco, goldgelb leuchtend im Glas, exotisch in der Nase.	
Meridio Kopp von der Crone Visini, Barbengo TI	61
Gehaltvolles Cuvée der heimischen Traubensorte Merlot und Chardonnay. Der Meridio wird im Barrique vinifiziert, elegant, finessenreich und gehaltvoll, mit reifer Frucht und zarten Röstaromen.	

FLASCHENWEINE ROT

75 cl

Zweigelt «Bollenwees» Schmid & Wetli, Berneck SG	45
Typische, ausgeprägte Kirschenaromatik, im Schweizer-Eichenholz-Fass ausgebaute Weinspezialität. Unser Hauswein als Exklusivabfüllung nur auf der Bollenwees erhältlich!	
«Sinfonie» Pinot noir Roman Ruthishauser, Thal SG	63
Durch geringe Stockbelastung gelangt der mehrfach ausgezeichnete Pinot noir zu kräftigem Rubin und natürlicher Dichte. In der Harmonie im grossen und kleinen Holz gereift, mit Fülle und Schmelz, die Krönung im Weingarten	
«Calander» Jürg Obrecht, Jenins GR	61
Kräftiger, rubinroter Blauburgunder mit komplexem Aromen von Kirschen und Pflaumen. Zwölfmonatiger Ausbau in französischem Barrique, dezente Vanillenoten.	
Tête de Pinot Nadine Saxer, Neftenbach ZH	61
Reife Beerenfrucht, Röstaromatik, sowie dunkle Schokolade erreichen die Nase, im Gaumen harmonisch ausgewogen.	
Syrah du Valais Cave St.Pierre, Chamoson VS	51
Purpurroter Wein, mit fruchtigem Bouquet, und komplexen Gewürz-Aromen. Dichte Struktur und elegant im Eichenfass ausgebaut.	
Cornalin Cave St.Pierre, Chamoson VS	51
Traditionell vinifizierte Walliser-Spezialität, vollmundig, leicht würzig, und nach reifen roten Beeren duftend. Diese alte Traubensorte wird ausschliesslich in dieser Region angebaut.	
Château Lichten Rouvinez, Sierre VS	51
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.	
Coeur du Domaine Rouvinez, Sierre VS	73
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.	
Equinoxe Grand Crû AOC Domaine La Capitaine, La Côte VD	51
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)	

Ancora Cave de Jolimont, Mont sur Rolle VD	51
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 Süditalien.	
Carato Riserva Angelo Delea, Losone TI	93
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» der Chefin im Keller lagert.	
Nº1 – Numero Uno Plozza Vini, Brusio GR	87
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.	
Ulitma Goccia Chiodi, Ascona TI	63
Reifer Merlot, mit eleganten und weichen Tanninen. Für diesen Rotwein kommen nur die besten Trauben ins Fass. Chiodi Ascona gehört zu den grössten Kellereien der Südschweiz.	
Balin Kopp von der Crone Visini, Barbengo TI	87
Tessiner Vorzeige-Wein und Klassiker aus dem südlichsten Zipfel der Schweiz. Typischer Merlot, abgerundet mit einem Hauch von Arinarnoa-Trauben. Ausgewogen und harmonischer Rotwein, vollgetankt mit Sonne hoch über dem Lago di Lugano.	

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

WINSTON CHURCHILL

Chaats zum Trinke

ERFRISCHEND UND SÜESS

	Flaschen	50 cl	100 cl
Mineral leise oder still Appenzeller Mineralquelle GOBA		6	11 ½
Citro Appenzeller Mineralquelle GOBA		6	11 ½
Flauder Appenzeller Mineralquelle GOBA		6	11 ½
Orangina Appenzeller Mineralquelle GOBA		6	
GOBA-Cola		6	11 ½
GOBA-Cola Zero		6	
Shorley (Apfelschorle) Möhl		6	11 ½
Fifty-fifty (Apfelsaft-Orangenlimonade) Möhl			11 ½
Rivella rot, Rivella blau		6	
			20 cl
Gents (Tonic Water)			5

	Offenausschank	30 cl	50cl	100 cl
«PAPA-TEE»		4	5 ½	10

Hausgemachter Eistee, erfrischend,fruchtig und nach Papas Geheimrezept hergestellt.

«Quöllwasser» à discrétion

2 ½ pro Pers.

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

NATÜRLICH GUET

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

**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	5
Espresso	5
Milchkaffee	5
Cappuccino	5
Kaffee Haag (koffeinfrei)	5
Latte Macciato	5 ½
Doppelter Espresso	5 ½
Ovo warm kalt	5
Schoggi warm kalt	5
Schwarztee	5
Hagenbuttentee	5
Pfefferminztee	5
Eisenkrauttee	5
Lindenblütentee	5
Kirschentee	5
Kamillentee	5
Alle Teesorten in einer ½-liter Tasse serviert	6 ½
Apfelpunsch	5
Waldbeerpunsch	5
«THE WANDERER»	
Orangen-Ingwer heiss, feurig & fruchtig im ½-liter Krug serviert	6 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» (Hagenbuttertee mit Zwetschgen)	6 ½
«Seewasser» (Pfefferminztee mit grünem Vodka)	6 ½
Tee «Chrüüter» (Pfefferminztee mit Appenzeller Kräuterschnaps)	6 ½

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

Fö gmüetlich i Stonde ode zom Schluss

APÉRO UND SCHNÄPSLI	Vol.		
Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	7
«Stee-Better» Alpsteinbitter GOBA	28%	4 cl	7
Martini	14%	4 cl	7
Campari	23%	4 cl	7
Appenzeller Rahmlikör	18%	4 cl	7
Haselnusslikör	28%	4 cl	7
Schöttli Honig Williams, Alpenbitter, Rahmlikör, etc.		2 cl	5
Zwetschgen, Chrüter und Trester (Obstbranntwein)	40%	2 cl	4
Williams, Kirsch, Grappa	40%	2 cl	5
Honig Williams	40%	2 cl	5
Alter Williams	36%	2 cl	7
Alte Zwetschge	40%	2 cl	7
Nº1 – Numero Uno Plozza Vini, Brusio GR	45%	2 cl	10
Grappa «La Bruna» Angelo Delea, Losone TI	40%	2 cl	10
Edelbrand «Alte Rebe» Roman Ruthishauser, Thal SG	40%	2 cl	10
Gin27 Premium Appenzell Dry Gin mit Gents (Tonic Water)	43%	4 cl	15

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

	Vol.		
Edition «Bollenwees»	52 %	2 cl	10
	52 %	4 cl	15

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 – släinte mhath!

APPENZELLER SÄNTIS MALT'S

	Vol.		
Edition «Dreifaltigkeit»	52 %	4 cl	15
Edition «Alpstein»	48 %	4 cl	15
Edition «Marwees» (Sântis-Cream-Whisky)	18 %	4 cl	10

**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!

Meringues mit Rahm	12 ½
Halbe Meringues mit Rahm	9 ½
Meringues-Glace mit Rahm	15 ½
Halbe Meringues-Glace mit Rahm, Vanille- und Chocolat-Rahmglace	12 ½

FÖ DI CHLINNE



Coupe Smarties
Vanille-Rahmglace
mit Smarties und Rahm
5 ½

Smiley
Vanille-Rahmglace und
Erdbeer-Sorbet
2 ½



COUPES



Coupé Caramel

2 Kugeln Caramelglace
mit Meringues, Rahm und Caramelsauce

11 ½



Banana Split

Vanille-Rahmglace mit Bananen,
Choco-Sauce und Rahm

11 ½



Coupe Altmann

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

11 ½



Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit
Choco-Sauce und Rahm

10 ½ | Mini 7 ½

VERDAUERLI

Sorbet Traube

Traubensorbet mit Grappa

7½



Sorbet Passionsfrucht

Passionsfrucht | Ananas Sorbet mit Likör

7½



Coupe Appezöllerli

Appenzeller-Alpenbitter-Glace
mit Rahmlikör und Rahm

7½



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.
- 2022** Sarnierung Gästezimmer Hausteil 1986/87

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