



1471 m.ü.M.

Berggasthaus Bollenwees

am Fählensee

Esse und Trinke

Sönd wöllkomm



Mit dem Ziel, dass Tradition und Gastfreundschaft an diesem wunderbaren Ort weiterlebt 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 mit Familie & das Team 2023

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 & 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. 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 setzen 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 Apfelingen (TG) garniert, dazu servieren wir «Berewegge», «Schmalz» (Butter) und Brot	26
Portion Appenzeller-Käse «Berewegge, Chääs, ond Brot...» ▼	15
Salametti (1 Paar) «zom sölber schniide uf em Brettli»	13
«Vesperplatte»* Mostbröckli, Appenzeller Salami, Speck, Rohschinken, Fleischkäse, würziger Käse, garniert und mit Appenzeller-Butter serviert (Für ca. 2–4 Pers.)	38
«liklemmti»* Ciabattabrot vom «Brülisauer Beck» mit Mostbröckli, Appenzeller Salami, Speck, Fleischkäse, Käse	11

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

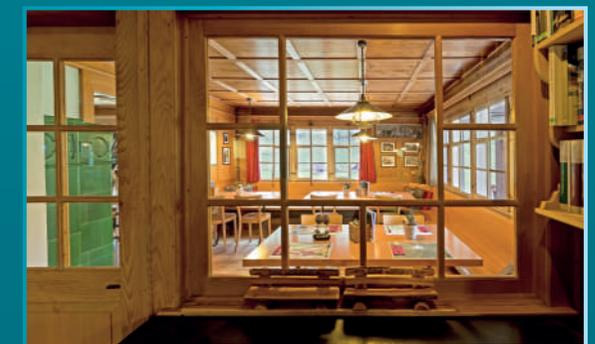
ZOM APÉRO, CHLINNI HÄPPLI (FÖ CA. 2-4 PERS.)

Ribelmais-Chips knackige Rheintaler-Ribelmais-Tortilla mit hausgemachtem Süss-Sauer-Dip ▼ ■	13
«Apéro-Stengel» Alpstein-Rohschinken mit Appenzeller-Dinkel-Grissini ■	17
«Schwingfest» Appenzeller Salametti trifft auf Innerschweizer Sbrinz (aus Monika's Heimat)	17
Anti-Pasti «Bollenwees» Oliven, Tomaten, Ziegenfrischkäse-Kugeln, Käsewürfel ▼ ●	17
«KnabberBAR» Knackiges 4erlei aus Schweizer Kürbiskernen (Brütsch) und Nüssen, Kombination aus fein gesalzen, süss-scharf und mediterran gewürzt ▼	11



DURCHGEHEND WARME KÜCHE – DER HERD IST HEISS!

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



VORUUS, Z'WÜSCHE DÖRI, ODE ALS HOPTGANG

Hausgemachte Gerstensuppe / als Vorspeise	8 / 10
Hausgemachte Gerstensuppe mit Wurst	13
Mix-Salat kleiner Vorspeise-Salat – alles drin aber noch genug Platz für mehr! ▼ ■	8
Bunter Blattsalat mit Hausdressing ▼ ■	9
Gemischter Salat frische Salate zu einem kleinen Salatteller zusammengestellt ▼ ■	11
Tomatensalat mit Balsamico-Dressing / mit «Gäassebölleli» ▼ ■	11 / 16
«Gäassebölleli»-Salat bunter Blattsalat und mit Kräuter marinierte Ziegenfrischkäse-Kugeln ▼ ■	14
Salatteller reich garnierte Platte mit frischen Salaten ▼ ■	19
«Sennerinnen»-Bowl Salat mit Ei, Speck, Brotcroûtons, und Grobkörnersenf-Dressing	20
«Vegi»-Bowl Salat mit Ei, Appenzellerkäse, Brotcroûtons, und Grobkörnersenf-Dressing ▼	20
Käsesalat einfach mit Appenzeller-Käse / mit Salaten garniert ▼	16 / 22
Bauernsalat einfach mit Wurst und Appenzeller-Käse / mit Salaten garniert	16 / 22

FÖ ÖSERI CHLINSCHTE GESCHT

Kinderschnitzel 1 Schweinsschnitzel mit Pommes frites ■	15
Kinderknusperli Forelle (Aquakultur Sattel SZ) mit Pommes frites ■	17
1 Wienerli mit Pommes frites	12
«Hacktätschli» mit Zwiebelsauce und Teigwaren	15
«Hacktätschli» mit Pommes Frites und Ketchup ■	15
Portion Pommes frites mit Tomaten-Ketchup / ½ Portion ▼ ■	8 / 10
Portion Teigwaren mit Reibkäse oder nature ▼	10
«Extra-Teller» ...wenn nur das Beste aus Mama's und Papa's Teller gut genug ist!	0

▼ Vegan ▼ Vegetarisch ● Glutenfrei ■ Laktosefrei

WÄHRSCHAFT, GUET OND GNUEG

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Rösti oder Teigwaren (Hauspezialität)	35
Schweinsschnitzel paniert mit Rösti oder Pommes frites	26
Kalbsbratwurst	mit Zwiebelsauce 12 mit Zwiebelsauce und Rösti 24
Käserösti*	mit würzigem Appenzeller Käse ▼ ● 23 mit Spiegelei (2 Eier) ▼ ● 26 mit Speck und Spiegelei ● 30
Rösti	Nature ▼ ● 15 mit Speck und Spiegelei ● 23 mit Spiegelei (2 Eier) ▼ ● 19

*Die knusprige Bollenwees-Rösti wird einzeln und frisch zubereitet und ist bis über die Landesgrenzen bekannt. Wird diese mit Käse überbacken, muss mit mind. 20-25 Minuten Wartezeit gerechnet werden! 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	26
Forellen-Knusperli (Aquakultur Thurgau)	28
Forellensstreifen im «quöllfrischen» Bierteig (Appenzeller Bier) mit Sauce Tartare und Salaten garniert	



Trendigi, klassischi ond eedli Tröpfli

US DE HALBLITER-FLÄSCHE	50 cl
Jeninser Riesling & Sylvaner [weiss]	22
Jeninser Pinot Noir [rot]	22

SIEBEDEZI QUALITÄT IN DER FLASCHE

- Empfehlungen vom «Kellermeister»
- Raritäten und Grossflaschen
- Rot- und Weisswein im Offenausschank



FLASCHENWEINE WEISS	75 cl
Pinot Gris Jürg Obrecht, Jenins GR Fruchtig, lieblicher Weisswein mit einem Hauch Restsüsse, aus einem typischen Traditionsbetrieb der Bündner Herrschaft.	52
Chardonnay Schmid & Wetli, Berneck SG Ein richtiger Rheintaler, welcher unter Föhnneinfluss beste Qualität erreicht. Dezentere Duft nach exotischen Früchten, kraftvoll und geschmeidig	52
Kerner Roman Ruthishauser, Thal SG 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!	58
Riesling & Sylvaner Aagne, Hallau SH Herrlicher Riesling & Silvaner, mit erfrischender Zitrusaromatik, und mineralisch, spritzigem Abgang. Stefan Gysel wurde schon in jungen Jahren als bester Winzer der Schweiz prämiert.	50
Sauvignon blanc Nadine Saxer, Neftenbach ZH Dieser Wein zeichnet sich durch exotische Frucht, und einem gehaltvollen Körper mit erfrischender Säure aus. Nadine Saxer verheiratet mit Aagne schreibt jährlich wieder Weingeschichte.	54
Vinzel Grand Crû AOC Domaine La Capitaine, La Côte VD Biodynamisch angebaute Chasslas aus dem Waadtland. Süffiger Weisswein und idealer Begleiter zu einem urchigen Vesperplättli oder Appenzeller-Käse. [BIO/VEGAN]	49
Petit Arvine Rouvinez, Sierre VS Aus einer alten Rebsorte gekeltert, für die Winzerdynastie Rouvinez typisch säuregeprägt, rassiger Weisswein. An bester Lage hoch über Leuk im Château Lichten angebaut.	54
Prima Goccia Chiodi, Ascona TI 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.	68
Meridio Kopp von der Crone Visini, Barbengo TI Gehaltvolles Cuvée der heimischen Traubensorte Merlot und Chardonnay. Der Meridio wird im Barrique vinifiziert, elegant, finessenreich und gehaltvoll, mit reifer Frucht und zarten Röstaromen.	66

FLASCHENWEINE ROT	75 cl
Zweigelt «Bollenwees» Schmid & Wetli, Berneck SG Typische, ausgeprägte Kirschenaromatik, im Schweizer-Eichenholz-Fass ausgebaute Weinspezialität. Unser Hauswein als Exklusivabfüllung nur auf der Bollenwees erhältlich!	48
«Sinfonie» Pinot noir Roman Ruthishauser, Thal SG 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	68
«Calander» Jürg Obrecht, Jenins GR Kräftiger, rubinroter Blauburgunder mit komplexen Aromen von Kirschen und Pflaumen. Zwölfmonatiger Ausbau in französischem Barrique, dezente Vanillenoten.	66
Tête de Pinot Nadine Saxer, Neftenbach ZH Reife Beerenfrucht, Röstaromatik, sowie dunkle Schokolade erreichen die Nase, im Gaumen harmonisch ausgewogen.	66
Syrah du Valais Cave St.Pierre, Chamoson VS Purpurroter Wein, mit fruchtigem Bouquet, und komplexen Gewürz-Aromen. Dichte Struktur und elegant im Eichenfass ausgebaut.	54
Cornalin Cave St.Pierre, Chamoson VS Traditionell vinifizierte Walliser-Spezialität, vollmundig, leicht würzig, und nach reifen roten Beeren duftend. Diese alte Traubensorte wird ausschliesslich in dieser Region angebaut.	54
Château Lichten Rouvinez, Sierre VS 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.	54
Coeur du Domaine Rouvinez, Sierre VS 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.	78
Equinoxe Grand Crû AOC Domaine La Capitaine, La Côte VD 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)	54
Ancora Cave de Jolimont, Mont sur Rolle VD Traditionelle Vinifikation aus Galotta & Merlot Trauben, mit dunkler, tintiger Farbe und lieblichem Abgang. Respekt vor Terroirs und Mut für Neues widerspiegeln einen modernen Waadtländer Rotwein und wecken Erinnerungen an Südtalien.	54

Carato Riserva Angelo Delea, Losone TI 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.	98
N°1 – Numero Uno Plozza Vini, Brusio GR Grenzgänger aus dem südlichsten Graubünden. Die Traubensorte Nebbiolo drückt dem N°1 den Charakter des benachbarten Veltlins auf. Süssliche Rosinen, Pflaumen, Nelken und Pfeffer verpackt in einem Aromapaket, welches vom ersten Tropfen an schmeichelt und verführt.	92
Ulitma Goccia Chiodi, Ascona TI 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.	68
Balin Kopp von der Crone Visini, Barbengo TI 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.	92

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

WINSTON CHURCHILL

Chaats zom Trinke

ERFRISCHEND OND 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		
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 ½	
	Offenausschank	30 cl	50cl	100 cl
«PAPA-TEE»		4 ½	6	11 ½
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	7
Appenzeller Bier «Quöllfrisch» Dunkel	4.8%	50 cl	7
Appenzeller Bier Zitronen-Panaché	2.5%	50 cl	7
Appenzeller Bier «Bschorle» Mischgetränk mit Apfel- und Birnenmost	0.0%	50 cl	7
Appenzeller Bier «Sonnwendlig»	0.0%	50 cl	7
Appenzeller Bier «Quöllfrisch» (Naturtrüb)	4.8%	50 cl	7 ½
Appenzeller Bier «Quöllfrisch» Hell (klein)	4.8%	33 cl	5 ½
Appenzeller Ginger Beer	2.4%	33 cl	5 ½
Saft vom Fass (Trüb) Möhl	4.0%	50 cl	7
Saft Alkoholfrei Möhl	0.0%	50 cl	7
«Ghürotne»-Saft Kobelt Marbach	2.5%	50 cl	7

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 Macchiato	6
Doppelter Espresso	6
Ovo warm kalt	5
Schoggi warm kalt	5
Schwarztee	5
Hagenbuttertee	5
Pfefferminztee	5
Eisenkrauttee	5
Lindenblütentee	5
Kirschentee	5
Kamillentee	5
Apfelpunsch	5
Waldbeerpunsch	5
«THE WANDERER»	
Orangen-Ingwer heiss, feurig & fruchtig im ½-liter Krug serviert	7

MIT GÜGS

Kaffee Luz (Trestler Zwetschgen Chrüeter)	7
Kaffee Luz (Williams Kirsch)	7
Kaffee Fertig «GT» (Crème-Träsch)	7
«Huuskaffee» (Hausmischung – Frage nie nach dem Geheimnis!)	9
Kaffee «Biberflade» (Appenzeller Alpenbitter)	9
Kaffee «Rahmlikör» (Appenzeller Rahmlikör)	9
Kaffee «Haselnussträumli» (Haselnusslikör)	9
«Holdrio» (Hagenbuttertee mit Zwetschgen)	7
«Fröschli» (Pfefferminztee mit grünem Vodka)	7
Tee «Chrüeter» (Pfefferminztee mit Appenzeller Kräuterschnaps)	7

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.		
Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	7½
«Stee-Better» Alpsteinbitter GOBA	28%	4 cl	7½
Martini	14%	4 cl	7½
Campari	23%	4 cl	7½
Appenzeller Rahmlikör	18%	4 cl	7½
Haselnusslikör	28%	4 cl	7½
Schöttli Honig Williams, Alpenbitter, Rahmlikör, etc.		2 cl	5½
Zwetschgen, Chrüter und Trester (Obstbranntwein)	40%	2 cl	4½
Williams, Kirsch, Grappa	40%	2 cl	5½
Honig Williams	40%	2 cl	5½
Alter Williams	36%	2 cl	7½
Alte Zwetschge	40%	2 cl	7½
Nº1 – Numero Uno Plozza Vini, Brusio GR	45%	2 cl	11
Grappa «La Bruna» Angelo Delea, Losone TI	40%	2 cl	11
Edelbrand «Alte Rebe» Roman Ruthishauser, Thal SG	40%	2 cl	11
Gin27 Premium Appenzell Dry Gin mit Gents (Tonic Water)	43%	4 cl	15½

UNSERE WHISKY EDITION «BOLLENWEES» EXKLUSIV – VOM ANFANG BIS ZUM SCHLUSS	Vol.		
Edition «Bollenwees»	52%	2 cl	11
	52%	4 cl	16

Unser hauseigener Säntis 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	16
Edition «Alpstein»	48%	4 cl	16
Edition «Marwees» (Säntis-Cream-Whisky)	18%	4 cl	11

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

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

Smiley
Vanille-Rahmglace und
Erdbeer-Sorbet
3



Coupe Smarties
Vanille-Rahmglace
mit Smarties und Rahm
5 ½



COUPES



Coupe Caramel
2 Kugeln Caramelglace
mit Meringues, Rahm und Caramelsauce
11 ½

Banana Split
Vanille-Rahmglace mit Bananen,
Choco-Sauce und Rahm
12 ½



Coupe Altmann
Vanille- und Café-Rahmglace
mit Appenzeller Rahmlikör und Rahm
11 ½ | Mini 7 ½



Coupe Danmark
Vanille-Rahmglace mit
Choco-Sauce und Rahm
11 ½ | Mini 7 ½



VERDAUERLI

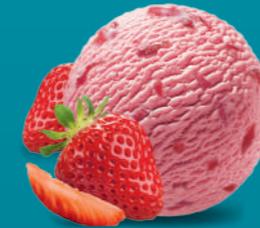
Sorbet Traube
Traubensorbet mit Grappa
7½



Sorbet Passionsfrucht
Passionsfrucht | Ananas Sorbet mit Likör
7½

CHUGLE

Preis pro Kugel	3½
Rahmzuschlag	1



Erdbeer



Vanille



Schokolade



Caramel salé



Café



Passionsfrucht | Ananas Sorbet

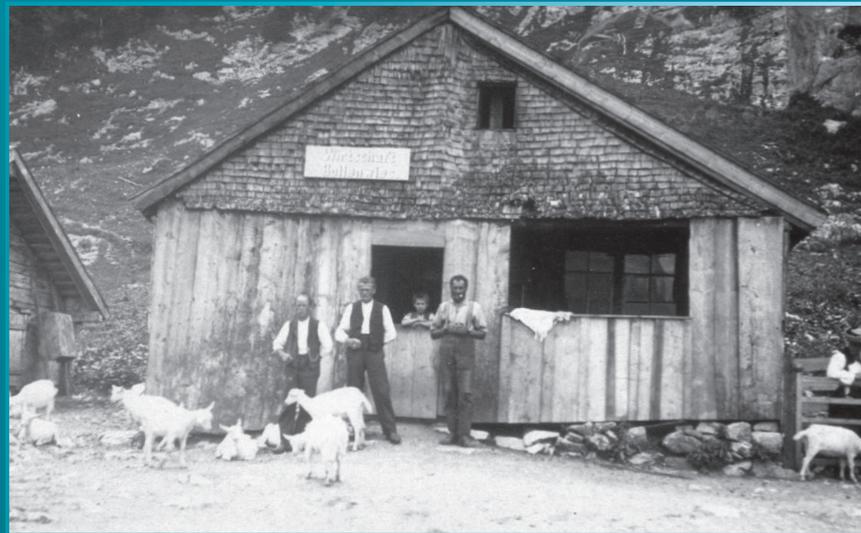


Trauben Sorbet

Bollenwees im Lauf vo de Zyt

NAMENSgebung

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.



1916

konnte unter harten Bedingungen ein neues Gasthäuschen für ca. 30 Personen erstellt werden. Die Bausumme betrug Fr. 4'715.60 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.

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.



- 1964/66** wurde der Saumweg Brühltofel – 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 den Abwasserkanal und die Stromversorgung
- 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 neuester 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

Öseri Schlofplätz



WANTED

«Kopfgeldjäger»

Team-Scout Bollenwees



DU KENNST JEMANDEN, DER
IN UNSER TEAM PASST?

UNSERE FORDERUNG:

- » Neues motiviertes, lebhaftes Teammitglied
- » Dynamischer Gastro-Profi oder Quereinsteiger
- » Eindeutiger Hinweis, direkte Kontaktaufnahme
- » Erfolgreiche Vermittlung, spontane Auslieferung
- » Saisonale Anstellung mit Arbeitsvertrag

DEINE BELOHNUNG:

Übernachtung auf der Bollenwees
im Doppelzimmer für 2 Personen
inklusive Frühstück und Nachtessen
im Wert von Fr. 300



Tel. +41 71 799 11 70 · www.bollenwees.ch · info@bollenwees.ch

JOBS + INFOS



Do dōri mosch laufe

Bollenwees auf direktem Weg

Brülisau – Pfannenstiel – Plattenbödeli –
Sämtisersee – Bollenwees

1. Geologischer Wanderweg

Hoher Kasten^[1] – Staubern – Saxerlücke –
Bollenwees – Brülisau

Alpstein «Rond-omm»

Hoher Kasten^[1] – Bollenwees – Rotsteinpass –
Säntis – Schäfler – Ebenalp^[1] – Wasserauen

Dreiseenwanderung

Brülisau – Plattenbödeli – Sämtisersee –
Bollenwees – Fählensee – Meglisalp –
Seealpsee – Wasserauen

Auf Zwinglis–Spuren

Brülisau – Plattenbödeli – Sämtisersee –
Bollenwees – Zwinglipass – Gamplüt^[1] –
Wildhaus

Die Bollenwees erreichst du zu Fuss in weniger als zwei Stunden ab Brülisau. Von hier aus kannst du den Alpstein erkunden, die Seele am Ufer des Fählensees baumeln lassen und die Schönheiten von Landschaft, Flora und Fauna entdecken.

«Bergfrühlig»

Alp Sigel^[1] – Chüeboden – Sämtiseralp –
Stiefel – Bollenwees

Rheintal–Alpstein–Rundweg:

Frümsen – Staubern^[1] – Saxerlücke –
Bollenwees – Rainhütten – Staubern

Steinbock–Safari

Bollenwees – Saxerlücke – Zwinglipass –
Rotsteinpass – Widderalp – Bollenwees

Über Weiden und Alpen durch den Alpstein

Brülisau – Ruhesitz – Alp Soll – Alp Rainhütten –
Furgglenalp – Alp Bollenwees – Widderalp –
Meglisalp – Mesmer – Altenalp – Aescher –
Seealp – Wasserauen



zum Wohl und en Guete

[1] per Bahn erreichbar