



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 mit Familie & das Team 2025

## **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. Sämtliches Brot und Fleisch stammen aus dem Appenzellerland und Umgebung (Culinarium Ostschweiz).

## **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 8,1% ausgewiesen. Die Rechnung kann in Bar (CHF / Euro), per Twint oder mit Karte (Debit, Mastercard, Visa) 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

TRADITIONAL, TYPICAL AND REAL APPENZELL COLD SPREAD

<b>«Tiklemmti»</b>   Ciabattabrot vom «Brülisauer Beck» mit Mostbröckli, Appenzeller Salami, Speck, Fleischkäse, Käse <i>Sandwich with dried beef, bacon, cured ham or cheese</i> (Von 8.00 bis 11.00 Uhr erhältlich.   Available from 8.00 to 11.00 a.m.)	<b>11</b>
<b>«Bergler-Teller»</b>   Appenzeller Brauwurst und würziger Käse mit Baumnüssen und getrockneten Apfelringen (TG) garniert, dazu servieren wir «Berewegge», Butter und Brot <i>Mountain-Plate with local sausage, local cheese, nuts, dried apple, buter, bread and dried pear bread</i>	<b>27</b>
<b>Portion Käse</b>   «Berewegge, Chääs, ond Brot... » ▼ <i>Plate of cheese (Appenzeller) with bread and dried pear bread</i>	<b>16</b>
<b>Salametti (1 Paar)</b> «zom sölber schniide uf em Brettli» <i>Salametti (pair)</i>	<b>14</b>
<b>«Vesperplatte»</b>   Mostbröckli, Appenzeller Salami, Speck, Rohschinken, Fleischkäse, würziger Käse, garniert und mit Appenzeller-Butter serviert für ca. 2 – 4 Pers. <i>Afternoon spread with different meat (salami, bacon, dried beef, ham) and cheese</i> (Von 14.30 bis 17.30 Uhr erhältlich.   Available from 2.30 to 5.30 p.m.)	<b>42</b>

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

AS APERITIF OR TO SNACK (2–4 PERS.)

<b>Ribelmais-Chips</b>   knackige Rheintaler-Ribelmais-Tortilla mit hausgemachtem Süss-Sauer-Dip ▼ ■ <i>Corn-Chips with sweet and sour sauce</i>	<b>13</b>
<b>«Schwingfest»</b>   Appenzeller Salametti trifft auf Innerschweizer Sbrinz (aus Monika's Heimat) <i>Plate of salametti, cheese, tomatoes and gherkin</i>	<b>17</b>
<b>Anti-Pasti «Bollenwees»</b> Oliven, Tomaten, Ziegenfrischkäse-Kugeln, Käsewürfel ▼ ● <i>Anti-Pasti plate (vegetarian) with olives, sun-dried tomatoes, cheese (goat and Appenzeller)</i>	<b>17</b>
<b>«KnabberBAR»</b>   Knackiges 4erlei aus Schweizer Kürbiskernen (Brütsch) und Nüssen, ▼ Kombination aus fein gesalzen, süss-scharf und mediterran gewürzt <i>4 different kinds of nuts and seeds, sweet and salty</i>	<b>11</b>

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

AS A STARTER, AS A SNACK DURING THE DAY OR AS A MAIN COURSE

<b>Hausgemachte Gerstensuppe / als Vorspeise</b> ▼ <i>Homemade barley soup / as a starter</i>	<b>13 / 9</b>
<b>Hausgemachte Gerstensuppe – mit Wurst</b> <i>Homemade barley soup with sausage</i>	<b>15</b>
<b>Rassige Gulaschsuppe «Bollenwees»</b> – in der grossen Suppenschale <i>Goulash soup</i>	<b>15</b>
<b>Mix-Salat</b>   kleiner Vorspeise-Salat – alles drin aber noch genug Platz für mehr! ▼ ■ <i>Small starter salad mixed</i>	<b>9</b>
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Hausdressing ▼ ■ <i>Leaf salad with homemade dressing</i>	<b>9</b>
<b>Gemischter Salat</b>   frische Salate zu einem kleinen Salatteller zusammengestellt ▼ ■ <i>Mixed salad with a homemade dressing</i>	<b>13</b>
<b>«Gäassebölleli»-Salat</b>   bunter Blattsalat und mit Kräuter marinierte Ziegenfrischkäse-Kugeln ▼ ■ <i>Leaf salad garnished with goat cheese</i>	<b>14</b>
<b>«Sennerinnen»-Bowle</b>   Salat mit Ei, Speck, Brotcroûtons, und Grobkörnersenf-Dressing <i>Salad bowl including egg, bacon and breadcrums with a mustard seed dressing</i>	<b>21</b>
<b>«Vegi»-Bowle</b>   Salat mit Ei, Appenzellerkäse, Brotcroûtons, und Grobkörnersenf-Dressing ▼ <i>Salad bowl including egg, cheese and breadcrums with a mustard seed dressing</i>	<b>21</b>
<b>Käsesalat einfach / mit Salaten garniert</b> ▼ <i>Salad made of strips of cheese and onions / garnished with mixed salad</i>	<b>17 / 23</b>
<b>Bauernsalat einfach mit Wurst und Käse / mit Salaten garniert</b> <i>Farmer salad with strips of sausage, cheese and onions / garnished with mixed salad</i>	<b>17 / 23</b>

## FLEISCH ODER FISCH MIT FRISCHEM SALOT

MEAT OR FISH WITH FRESH SALAD

**Fitnesssteller** | zwei Schweinsschnitzel paniert mit Salaten garniert **27**

*Pork cutlet breaded garnished with mixed salad*

**Forellen-Knusperli** (Aquakultur Thurgau) **28**

Forellensstreifen im «quöllfrischen» Bierteig ( Appenzeller Bier) mit Sauce Tartare und Salaten garniert

*Fried fish garnished with mixed salad and tartare sauce*



## WARME KÜCHE – DER HERD IST HEISS!

OPENING HOURS FOR HOT MEALS:

**Montag-Freitag** 11.00 Uhr bis 15.30 Uhr / 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr

*Monday-Friday 11.00 a.m. to 3.30 p.m. / 5.30 p.m. to 8.00 p.m.*

**Samstag/Sonntag** 10.30 Uhr bis 20.00 Uhr

*Saturday/Sunday 10.30 am to 8.00 pm*

## WÄHRSCHAFT, GUET OND GNUEG

### TRADITIONAL MAIN COURSES

<b>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce</b> mit Rösti oder Teigwaren (Hausspezialität) <i>Sliced veal on cream sauce with «Rösti» (fried grated potatoes) or pasta (chef's suggestion)</i>	<b>36</b>
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> mit Rösti <i>Pork cutlet breaded with «Rösti» or French fries</i>	<b>28</b>
<b>Kalbsbratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Veal sausage with onion sauce and «Rösti»</i>	<b>24</b>
<b>Käserösti</b> mit würzigem Bergkäse   <i>with savoury mountain cheese</i> ▼●	<b>23</b>
«Rösti» gratinéeed with cheese mit 1 Spiegelei (weiteres Ei + Fr. 1)   <i>with 1 fried egg</i> ▼●	<b>26</b>
mit Speck und 1 Spiegelei (weiteres Ei + Fr. 1)   <i>with 1 fried egg and bacon</i> ●	<b>30</b>
<b>Rösti</b> Nature   <i>Plain</i> ▼●	<b>15</b>
«Rösti» mit 1 Spiegelei (weiteres Ei + Fr. 1)   <i>with 1 fried egg</i> ▼●	<b>19</b>
mit Speck und 1 Spiegelei (weiteres Ei + Fr. 1)   <i>with 1 fried egg and bacon</i> ●	<b>23</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!

*Please note: The crispy «Bollenwees-Rösti» will be freshly served and well-known for its quality.*

*Due to a possible demand on a busy day, there could result a long waiting time – but anyway it pays out to have a little patience :-)*

<b>Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites</b> <i>Pork cutlet breaded with french fries</i>	<b>28</b>
<b>Forellen-Knusperli</b> (Aquakultur Thurgau) mit Pommes Frites Forellensstreifen im «quöllfrischen» Bierteig (Appenzeller Bier) mit Sauce Tartare <i>Fried fish garnished with french fries and tartare sauce</i>	<b>29</b>

## FÖ ÖSERI CHLINSCHTE GESCHT

### FOR THE LITTLE ONES

<b>Kinderschnitzel</b> 1 Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites ■ <i>French fries with pork cutlet breaded</i>	<b>15</b>
<b>Kinderknusperli Forelle</b> (Aquakultur Thurgau) mit Pommes frites ■ <i>French fries with fried fish</i>	<b>17</b>
<b>1 Wienerli</b> mit Pommes frites <i>French fries with a sausage</i>	<b>12</b>
<b>Portion Pommes frites</b> mit Tomaten-Ketchup / ½ Portion ▼■	<b>10 / 8</b>
<i>Plate of french fries with ketchup / ½ plate</i>	
« <b>Extra-Teller</b> » ...wenn nur das Beste aus Mama's und Papa's Teller gut genug ist! <i>or ask for an additional plate to share your dish with...</i>	<b>0</b>



# Trendigi, klassischi und eedli Tröpfli

<b>SIEBEDEZI QUALITÄT IM OFFENAUSSCHANK</b>	10cl	50cl
<b>Riesling-Sylvaner</b>   Adank Hansruedi, Fläsch GR Der perfekte Apéro-Wein, passend zu einer Vesper-Platte oder einfach um die herrlich Aussicht auf den Fählensee zu unterstreichen. Spritzig, frisch und frech!	6½	32½
<b>Sauvignon blanc</b>   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.	7½	37½
<b>Zweigelt «Bollenwees»</b>   Schmid & Wetli, Berneck SG Typische, ausgeprägte Kirschenaromatik, im Schweizer-Eichenholz-Fass ausgebaute Weinspezialität. Unser Hauswein als Exklusivabfüllung nur auf der Bollenwees erhältlich!	7½	35
<b>Tête de Pinot</b>   Nadine Saxer, Neftenbach ZH Reife Beerenfrucht, Röstaromatik, sowie dunkle Schokolade erreichen die Nase, im Gaumen harmonisch ausgewogen.	8½	42½

- Empfehlungen vom «Kellermeister»
- Raritäten und Grossflaschen



<b>FLASCHENWEINE WEISS</b>	75cl
<b>Riesling-Sylvaner</b>   Adank Hansruedi, Fläsch GR Der perfekte Apéro-Wein, passend zu einer Vesper-Platte oder einfach um die herrlich Aussicht auf den Fählensee zu unterstreichen. Spritzig, frisch und frech!	47
<b>Schatz Rheinriesling</b>   Jürg Obrecht, Jenins GR Das Juwel. Die Reben haben ihren Ursprung in alten Moselriesling-Weinstöcken. In der Nase ist der nach bündnerischer Art interpretierte Rheinriesling geprägt von Aromen wie Apfel, Limetten und Aprikose. Sehr prägnant ist die lebendige Säure im Gaumen, welche den Wein erfrischend und knackig macht.	63
<b>Tobias Chardonnay</b>   Tobias Weingut, Berneck SG Von der Sonne verwöhnte goldgelbe Chardonnay-Trauben erreichten bei bester Pflege ihre vollkommene Reife. Nach sorgfältiger Kelterung des Weins im Barrique kommt er ebenso prächtig daher.	65
<b>Kerner</b>   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!	61
<b>Sauvignon blanc</b>   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.	55
<b>Chasselas Grand Crû AOC</b>   Domaine La Capitaine, La Côte VD Biodynamisch angebauter Chasselas aus dem Waadtland. Süffiger Weisswein und idealer Begleiter zu einem urchigen Vesperplättli oder Appenzeller-Käse. (BIO/VEGAN)	51
<b>Petit Arvine</b>   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.	55
<b>Bianco Rovere</b>   Galdi Vini, Brivio TI Tessiner Kult-Weisswein mit mit ungebrochenem Erfolg! Merlot Trauben werden schonend gepresst und der klare Most im Barriques aus französischer Eiche vergoren und 8 Monate gereift.	69

<b>FLASCHENWEINE ROT</b>	<b>75 cl</b>
<b>Zweigelt «Bollenwees»</b>   Wetli Weine Berneck SG	<b>51</b>
Typische, ausgeprägte Kirschenaromatik, im Schweizer-Eichenholz-Fass ausgebaute Weinspezialität. Unser Hauswein als Exklusivabfüllung nur auf der Bollenwees erhältlich!	
<b>«Sinfonie» Pinot noir</b>   Roman Ruthishauser, Thal SG	<b>69</b>
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	
<b>Tobias Rouge G4</b>   Tobias Weingut, Berneck SG	<b>65</b>
Die beiden Rebsorten Zweigelt und Cabernet Sauvignon aus Ost und West haben sich im steilen Rebberg im Rheintal getroffen und beschlossen, das Beste zu geben: die samt-rote Farbe, den fruchtig-würzigen Duft, die Körperfülle und den schmelzenden Ausklang.	
<b>Lagrein</b>   Adank Hansruedi, Fläsch GR	<b>65</b>
Spezialität aus dem Bio-Weingut Adank inmitten der Bündner-Herrschaft eingebettet. Dichtes, dunkles Purpurrot, fein, würzig und geschmackvoll, einfach eine «Sünde» wert.	
<b>Schatz</b>   Jürg Obrecht, Jenins GR	<b>75</b>
Der Tiefgründige. Die etwas kühlere Lage Schatz beherbergt die ältesten Weinreben unseres Weinguts und ist ausschliesslich mit Schweizer Klonen bestockt. Die Trauben werden im offenen Holzbottich vergoren, moderat von Hand gestösselt und nach ein 14 bis 20 Tagen Kontaktzeit abgepresst und im Barrique ausgebaut.	
<b>Tête de Pinot</b>   Nadine Saxer, Neftenbach ZH	<b>63</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>57</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>57</b>
Traditionell vinifizierte Walliser-Spezialität, vollmundig, leicht würzig, und nach reifen roten Beeren duftend. Diese alte Traubensorte wird ausschliesslich in dieser Region angebaut.	
<b>Château Lichten</b>   Rouvinez, Sierre VS	<b>57</b>
Die Gebrüder Rouvinez leisteten mit ihren Weinen seit mehr als 30 Jahren Pionierarbeit. Der Wein hat einen ausgeprägten beerigen Geschmack und präsenste, weiche Tannine – ein herrliches Zusammenspiel aus den Rebsorten Cornalin, Humagne rouge und Syrah.	
<b>Equinoxe Grand Crû AOC</b>   Domaine La Capitaine, La Côte VD	<b>57</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>57</b>
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.	
<b>Cabernet Franc Premier « Le Palin »</b>   Grillette Domaine, Cressier NE	<b>65</b>
100% Cabernet Franc im Holzfass ausgebaut. Intensives Bordeauxrot, fruchtige Aromen, unser Geheimtipp aus der Nordwestschweiz ist mit grossem Potenzial gesegnet.	
<b>Carato Riserva</b>   Angelo Delea, Losone TI	<b>97</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» der Chefin im Keller lagert.	
<b>N°1 – Numero Uno</b>   Plozza Vini, Brusio GR	<b>97</b>
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.	
<b>Balin</b>   Kopp von der Crone Visini, Barbengo TI	<b>93</b>
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 zom Trinke

<b>ERFRISCHEND OND SÜESS</b>	Flaschen	50 cl	100 cl
<b>Mineral leise oder still</b>   Appenzeller Mineralquelle GOBA		6 ½	12
<b>Citro</b>   Appenzeller Mineralquelle GOBA		6 ½	12
<b>Flauder</b>   Appenzeller Mineralquelle GOBA		6 ½	12
<b>Orangina</b>   Appenzeller Mineralquelle GOBA		6 ½	
<b>GOBA-Cola</b>		6 ½	
<b>GOBA-Cola Zero</b>		6 ½	
<b>Shorley</b> (Apfelschorle)   Möhl		6 ½	12
<b>Fifty-fifty</b> (Apfelsaft-Orangenlimonade)   Möhl			12
<b>Rivella rot, Rivella blau</b>		6 ½	
			20 cl
<b>Gents</b> (Tonic Water)			6
	<b>Offenausschank</b>	<b>30 cl</b>	<b>50cl</b>
<b>«PAPA-TEE»</b>		4 ½	6
Hausgemachter Eistee, erfrischend, fruchtig und nach Papas Geheimrezept hergestellt.			11 ½
<b>«Quöllwasser» à discrétion</b>			<b>Pro Person 3</b>
Durch die Investition in eine UV-Entkeimungsanlage ist der Ausschank von frischem Bergquellwasser an unsere Gäste möglich.			

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

<b>APÉROS</b>	
<b>Manzoni Spritz «en Apéro ganz ohni Alkohol»</b>	<b>7</b>
Ein bitter-beeriger Aperitif ohne Alkohol. Saft von roten und schwarzen Johannisbeeren, Löwenzahnwurzel- und Wermut-Extrakt, Granatapfelsaft und zahlreiche weitere hochwertige Zutaten verleihen dem veganen Manzoni Spritz seinen einzigartigen Charakter.	

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

# Waams zom Trinke

## KAFI, TEE OND SOWIITE

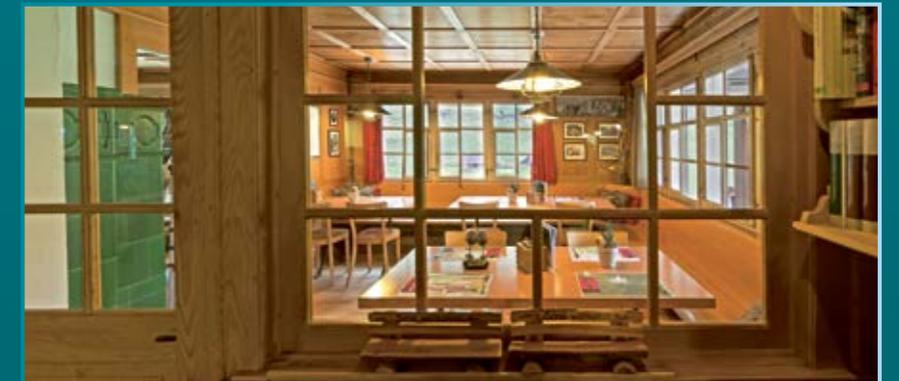
Kaffee creme	5
Espresso	5
Milchkaffee	5
Cappuccino	5
Kaffee Haag (koffeinfrei)	5
Latte Macchiato	6
Doppelter Espresso	6
Ovo warm   kalt	5
Schoggi warm   kalt	5
Tee	5
Schwarztee, Grüntee, Hagenbutte, Pfefferminze, Eisenkraut, Hauskräuter, Kirsche, Kamille	
Apfelpunsch	5
Waldbeerpunsch	5

## «THE WANDERER»

Orangen-Ingwer heiss, feurig & fruchtig im ½-liter Krug serviert	7
--	---

## MIT GÜGS

Kaffee Luz (Trestler   Zwetschgen   Chrüter)	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» (Hagenbuttentee mit Zwetschgen)	7
«Fröschli» (Pfefferminztee mit grünem Vodka)	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 I Honig Williams, Alpenbitter, Rahmlikör, etc.		2 cl	5½
Zwetschgen, Chrüter und Trester (Obstbranntwein)	40%	2 cl	4½
Williams, Kirsch	40%	2 cl	5½
Honig Williams	35%	2 cl	5½
Alter Williams	36%	2 cl	7½
Alte Zwetschge	40%	2 cl	7½
N°1 – Numero Uno   Plozza Vini, Brusio GR	45%	2 cl	11½
Grappa «La Bruna»   Angelo Delea, Losone TI	40%	2 cl	11½
Maund Rum 12   The wild alps GmbH, Berneck	45%	2 cl	11½
Gin27 I Premium Appenzell Dry Gin mit Gents (Tonic Water)	43%	4 cl	16

UNSERE WHISKY EDITION «BOLLENWEES» EXKLUSIV – VOM ANFANG BIS ZUM SCHLUSS	Vol.		
Edition «Bollenwees»	52%	2 cl	11½
	52%	4 cl	16½

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	16½
Edition «Alpstein»	48%	4 cl	16½
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!

# Zum Dessert

## ÖSERI MERINGUES-SPEZIALITÄT

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

Meringues mit Rahm **9 ½**

Meringues-Glace mit Rahm, Vanille- und Chocolat-Rahmglace **12 ½**

«Bollenwees»-Meringues mit Rahm, Vanille- und Chocolat-Rahmglace für ca. 2 – 4 Pers. **16 ½**

## CHUGLE

Preis pro Kugel **4**

Rahmzuschlag **1 ½**



Vanille



Schokolade



Caramel salé



Café



Passionsfrucht | Ananas  
Sorbet



Trauben  
Sorbet



**Coupe Smarties**  
Vanille-Rahmglace  
mit Smarties und Rahm  
**6**



**Banana Split**  
Vanille-Rahmglace mit Bananen,  
Choco-Sauce und Rahm  
**14**



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



**Sorbet Passionsfrucht**  
Passionsfrucht | Ananas Sorbet mit Likör  
**7 ½**



**Coupé Caramel**  
2 Kugeln Caramelglace  
mit Meringues, Rahm und Caramelsauce  
**13**



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



**Sorbet Traube**  
Traubensorbet mit Grappa  
**7 ½**

# 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.



## 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. 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.



- 1964/66** wurde der Saumweg Brühltoibel – Bollenwees 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 in Betrieb genommen.
- 2000** Am 25. April wurden die Bauarbeiten für den Abwasserkanal und die Stromversorgung gestartet. Im Brühltoibel 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** Sanierung Gästezimmer Hausteil 1986/87



## PÄCHTER

**1943 - 1972**

Familie Josefina und Martin Dörig-Inauen

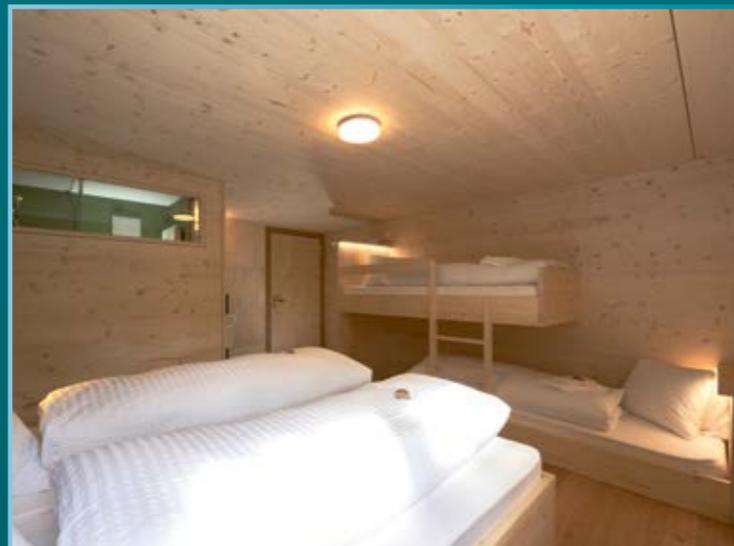
**1973 - 2003**

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](http://www.bollenwees.ch) · [info@bollenwees.ch](mailto:info@bollenwees.ch)

JOBS + INFOS



# Do dōri mosch laufe

## **Bollenwees auf direktem Weg**

---

Brülisau – Pfannenstiel – Plattenbödeli –  
Sämtisersee – Bollenwees

## **1. Geologischer Wanderweg**

---

Hoher Kasten<sup>(1)</sup> – Staubern – Saxerlücke –  
Bollenwees – Brülisau

## **Alpstein «Rond-omm»**

---

Hoher Kasten<sup>(1)</sup> – Bollenwees – Rotsteinpass –  
Säntis – Schäfli – Ebenalp<sup>(1)</sup> – Wasserauen

## **Dreiseenwanderung**

---

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

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.

## **Auf Zwinglis-Spuren**

---

Brülisau – Plattenbödeli – Sämtisersee –  
Bollenwees – Zwinglipass – Gamplüt<sup>(1)</sup> –  
Wildhaus

## **«Bergfrüehlig»**

Alp Sigel<sup>(1)</sup> – Chüeboden – Sämtiseralp –  
Stiefel – Bollenwees

## **Rheintal–Alpstein–Rundweg:**

---

Frümsen – Staubern<sup>(1)</sup> – 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



<sup>(1)</sup>per Bahn erreichbar

# zum Wohl und en Guete