

Herzlich

Willkommen



Restaurant Alpenblick Passwang

Restaurant Alpenblick Passwang

Passwangstrasse 113

4719 Ramiswil

Tel: 062 391 33 13

www.alpenblick-passwang.ch

email: info@alpenblick-passwang.ch

Salate / Vorspeisen

Menüsalat	5.-
bunter Blattsalat	7.-
mit Nüssen	11.-
mit Speck und Croûtons	12.-
gemischter Salat	9.-
Carpaccio	18.-
(dünn geschnittenes rohes Fleisch, angemacht mit Öl, Zitrone und geraspeltem Parmesan)	
Caprese	13.-
(Tomaten & Büffelmozzarella)	
Folienkartoffeln mit Kräuterquark	7.50
(Folienkartoffeln mit Kräuterquark)	

Suppen

Tagessuppe	8.-
Rote Linsensuppe(sehr scharf)	9.-

Burger

alle Speisen sind ohne Beilage

„Alpenblick“ Spezial Burger (Rindfleisch CH mit Salat, Tomate, Zwiebeln, Gurken und Käse)	15.-
„Buure“ Burger (Rindfleisch CH mit Wiiscabis, Tomate, Zwiebeln, Gurken, und Käse)	15.-
„Töff“ Burger (Rindfleisch CH mit Salat, Speck, Ei, Tomate, Zwiebel, Gurken, Käse)	19.50
„Pulled Pork“ Burger (Schweinefleisch CH, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel,)	17.-

Saucen :

Huussauce oder Barbecue Sauce

Fleischspezialitäten-Steaks

alle Speisen sind ohne Beilage

		150g	250g	350g
Vom Rind	Entrecôte	24.-	32.-	36.-
	Huft	16.-	22.-	26.-
	Filet	32.-	42.-	52.-
			250g	350g
Vom Schwein	Nierstück		15.-	19.-
			250g	350g
Vom Pferd	Entrecôte		25.-	32.-
Poulet	Brust	1x150g 14.-		2x150g 23.-

Bei allen Fleischspezialitäten ist Kräuter - oder Knoblauchbutter inklusive.

Feine Spezialsaucen 3.50

Gerne servieren wir Ihnen dazu Cognacsauce, Gorgonzolasauce, Pfeffersauce, Champignonsauce und selbstverständlich unsere Hauspezialität, die Café de Paris.

Hauptgänge

alle Speisen sind ohne Beilage

«Ladysteak» mit Tomaten-Zucchini-Lauchgemüse ein saftiges 150g Rinderfilet		39.-
Kalbsleber an Estragonsauce		21.-
Cordon bleu mit ca. 300g (Schweinefleisch)		20.-
Schweinsplätzchen an Champignon - Rahmsauce mit ca. 200g Schweinefleisch und frischen Champignons		18.-
Pouletflügeli mit Pommes	4 Stk. jedes weitere	16.- 2.30
Die knusprigen Flügeli servieren wir mit einer feinen Currysauce		

Pasta / Vegetarisch / Fisch

alle Speisen sind ohne Beilage

Zanderknusperli	150g 11.-	250g 17.-
gebackene ganze Forelle mit Mandel-Zitronen-Butter auch als Filet erhältlich		21.-
Tagliatelle an Spinat-Gorgonzola Sauce		18.-
Tagliatelle an Chili-Knoblauch Sauce		17.-

Unsere Beilagen

Portion

Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)	6.-	Folienkartoffeln mit Kräuterquark Als Fitnesssteller mit Menüsalat	7.50 9.- 5.-
Rösti	6.-		
Frische - Tagliatelle	6.-		
Pommes frites	6.-		
Bohnen mit Speck	6.-		
Rahmspinat	6.-		
Brokkoli	6.-		
Tomaten-Zucchini-Lauchgemüse (mit Cognac)	7.-		

Klassiker

Wurst-Käsesalat einfach	14.50
Wurst-Käsesalat garniert	19.50
Chässchnitte (Schinken, Tomate, Bergkäse)	14.-
paniertes Schnitzel mit Pommes frites	18.-
Z vieriplättli (Rohessspeck, Rohschinken, Bündnerfleisch, Bergkäse)	14.50
Bergkäse - Stängeli mit Brot (120g)	9.-
Portion Rösti mit Käse überbacken	14.-

Dessert

Alpenblick Apfelkuchen mit Rahm oder Vanilleglace	8.-
Schoggi Souffle nach Art des Hauses (mit flüssigem Kern)	7.50
Bergkäse – Stängeli (120g)	9.-

Weitere Desserts finden Sie auf unser Glacekarte

Info

Garstufen	Französisch	Englisch	Deutsch
	bleu	rare	stark blutig
	saignant	medium rare	blutiger Kern
	à point	medium	rosa
	bien cuit	well done	gut durch

Mehrwertsteuer Alle Preise inkl. 7,7%

Unsere Öffnungszeiten Mittwoch bis Freitag 9:00 bis 21:00 Uhr
Samstag 9:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag 9:00 bis 19:00 Uhr

Unsere Partner Brauerei Locher AG, Appenzell
Brunner Getränke AG, Gretzenbach
Bäckerei Hiestand AG, Schlieren
Transgourmet AG, Neuendorf

bei Reservierungen für grössere Anlässe verlangen
Sie doch bitte unsere spezielle Bankettkarte.

Mineralwasser im Offenausschank

Mineralwasser	mit/ohne Kohlensäure	0,3 l	3.80
Mineralwasser	mit/ohne Kohlensäure	0,5 l	5.00
Hahnenwasser		0,3 l	1.00
Cola		0,3 l	3.80
Cola		0,5 l	5.00
Citro		0,3 l	3.80
Citro		0,5 l	5.00
Rivella rot		0,3 l	3.80
Rivella rot		0,5 l	5.00
Eistee		0,3 l	3.80
Eistee		0,5 l	5.00

Mineralwasser in Flaschen

Eptinger	mit Kohlensäure	0,5 l	5.00
Eptinger	mit Kohlensäure	1 l	9.00
Eptinger	ohne Kohlensäure	0,5 l	5.00
Eptinger	ohne Kohlensäure	1 l	9.00
Coca Cola Classic		0,33 l	4.80
Coca Cola Zero		0,33 l	4.80
Rivella Rot		0,33 l	4.80
Schweppes Indian Tonic		0,2 l	4.20
Schweppes Bitter Lemon		0,2 l	4.20
San Bitter		0,1 l	2.80
Michel Tomatensaft		0,2 l	4.20
Michel Orangensaft		0,2 l	4.20
Möhl Apfelwein klar		0,5 l	6.50
Möhl Apfelwein naturtrüb alkoholfrei		0,5 l	6.50

Bier frisch vom Fass

Appenzeller Original Lagerbier oder Panaché

Appenzeller Lager	Herrgöttli	0,2l	3.20
Appenzeller Lager	Stange	0,3l	4.10
Appenzeller Lager	Grosses	0,5l	5.30

Bier in Flaschen

Appenzeller Quöllfrisch	Bügel	0,33 l	4.50
Appenzeller Quöllfrisch	Bügel	0,5 l	5.60
Appenzeller Weizenbier	Bügel	0,5 l	6.50
Appenzeller Sonnwendig	alkoholfrei	0,5 l	5.50
Appenzeller Sonnwendig	alkoholfrei	0,3 l	4.50

Kaffee/Tee/Schokolade

Café creme, Espresso, Ristretto	4.20
Doppelter Espresso	6.-
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	5.30
Café Bailey's mit Rahm	8.-
Coretto Grappa	6.90
Tee (diverse Aromen)	3.80
Milch kalt oder warm	3.40
Schoggi kalt oder warm	4.60
Apfel & Orangen Punsch	4.10

Grappa

Grappa di Moscato	5.10.-
Grappa Olive Giovane	5.80.-
Grappa Invecchiata	5.80.-
Grappa Sarpa	7.10.-
Elite Grappa	12.00

Schaumwein

	10 cl	75 cl
COL DEL SAS Prosecco Spumante Treviso – EXTRA DRY Trauben: 100% Prosecco – Ausbau mehrere Monate auf der Feinhefe Produzent: Azienda Agricola SPAGNOL, Veneto		42.00

DE Faveri Prosecco	6.50	
------------------------------	------	--

Weisswein

Schweiz

Cuvée 3 Bianco Ticino Trauben: Pinot Blanc, Chardonnay, Merlot Produzent: Tamborini Carlo SA, Ticino	5.20	32.00
---	------	-------

Château de Perroy Blanc Trauben: 100% Chasselas Produzent: Château de Perroy, Waadtland	5.80	34.00
--	------	-------

Spanien

LA CASA Blanco Rueda - HAUSWEIN Trauben: Verdejo, Sauvignon – Ausbau 3-6 Monate auf der Feinhefe Produzent: La Casa by Menade, Rueda	4.80	28.00
---	------	-------

Rotwein

Schweiz

MOSAIQUE Rouge		55.00
Trauben: Diolinoir, Syrah, Cabernet, Sauvignon		
Produzent: Cordonier&Lamon, Wallis		
Château de St. Saphorin sur Morges rouge	6.80	41.00
Trauben: Pinot Noir, Gamay		
Produzent: Hammel SA, Waadtland		
Malanser Blauburgunder		39.00
Trauben: Blauburgunder (Pinot Noir)		
Produzent: Cottinelli Malans		

Rotwein

Italien	10 cl	75 cl
ETTORE Valpolicella Classico Superiore RIPASSO Trauben: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina Ausbau 12 Monate in französischer Eiche Produzent: Vigneti di Ettore, Veneto	8.00	46.00
	Grossflasche 150 cl	85.00
	Grossflasche 300 cl	140.00
	Grossflasche 500 cl	390.00
ZOLLA Primitivo di Manudria Trauben: 100% Primitivo Ausbau 6-8 Monate in französischer und amerikanischer Eiche Produzent: Vigneti del Salento, Puglia	6.30	37.00
	Grossflasche 150 cl	78.00
Rosso di Montalcino Madonna Nera (Robert Parker 89/100 Punkte) Trauben: 100% Sangiovese Ausbau 12 Monate in französischer Eiche Produzent: Madonna Nera, Toscana		68.00
Spanien		
PETIT SIOS Costers del Segre - HAUSWEIN Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha Ausbau 4 Monate in französischer Eiche Produzent: Costers del Sio, Costers del Segre	4.80	30.00
LA CASA Ribera del Duero Trauben: 100% Tinta Fina (Rioja) Ausbau 4-6 Monate in französischer und amerikanischer Eiche Produzent: La Casa by Menade, Ribera del Duero	5.40	32.00