



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 deinen Besuch und hoffen, dass der Aufenthalt am Fählensee zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Monika und Thomas Manser-Barmettler mit Familie & das Team 2026

DU ODER SIE

Hast DU gewusst – 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. Aus diesem Grund wechseln wir auf ein entspanntes DU, unkompliziert und auf Augenhöhe.

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 so weit wie möglich einheimische Spezialitäten und Lebensmittelprodukte. Sämtliches Brot und Fleisch stammt aus dem Appenzellerland und Umgebung (Culinarium Ostschweiz).

ALLERGENE

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wende dich an unser Service-Team, dieses hilft dir 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 dir bei uns gefallen, so sag es gerne weiter, hat dich etwas gestört, so sag 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 du unser Berggasthaus mit einem Lächeln verlassen und als Stammgast wieder begrüsst werden kannst. Durch ehrliche Kritik hilfst du uns, unsere Ziele zu erreichen und motivierst das gesamte Team, weiterhin mit viel Freude deine 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

«Tiklemmti» 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.)	11
«Bergler-Teller» 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>	27
Portion Käse «Berewegge, Chäas, ond Brot... » ▼ <i>Plate of cheese (Appenzeller) with bread and dried pear bread</i>	16
Salametti (1 Paar) «zom sölber schniide uf em Brettli» <i>Salametti (pair)</i>	14
«Vesperplatte» 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.)	42
ZOM APÉRO, CHLINNI HÄPPLI (FÖ CA. 2–4 PERS.) AS APERITIF OR TO SNACK (2–4 PERS.)	
Ribelmais-Chips knackige Rheintaler-Ribelmais-Tortilla mit hausgemachtem Süss-Sauer-Dip ▼ ■ <i>Corn-Chips with sweet and sour sauce</i>	13
«Schwingfest» Appenzeller Salametti trifft auf Innerschweizer Sbrinz (aus Monika's Heimat) dazu «Schöttelbrot» – mit Appenzeller Dinkel & Bergroggen <i>Plate of salametti, cheese, tomatoes and gherkin</i>	17
Anti-Pasti «Bollenwees» Oliven, Tomaten, Ziegenfrischkäse-Kugeln, Käsewürfel ▼ ● dazu «Schöttelbrot» – mit Appenzeller Dinkel & Bergroggen <i>Anti-Pasti plate (vegetarian) with olives, sun-dried tomatoes, cheese (goat and Appenzeller)</i>	17
«KnabberBAR» 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>	11

VORUUS, Z'WÜSCHE DÖRI, ODE ALS HOPTGANG

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

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

FLEISCH ODER FISCH MIT FRISCHEM SALOT

MEAT OR FISH WITH FRESH SALAD

Fitnesssteller | zwei Schweinsschnitzel paniert mit Salaten garniert **28**
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
<i>Monday-Friday</i>	<i>11.00 a.m. to 3.30 p.m. / 5.30 p.m. to 8.00 p.m.</i>
Samstag/Sonntag	10.30 Uhr bis 16.30 Uhr / 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr
<i>Saturday/Sunday</i>	<i>10.30 am to 4.30 pm / 5.30 p.m. to 8.00 p.m.</i>

WÄHRSCHAFT, GUET OND GNUEG

TRADITIONAL MAIN COURSES

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Rösti oder Teigwaren (Hausspezialität) <i>Sliced veal on cream sauce with «Rösti» (fried grated potatoes) or pasta (chef's suggestion)</i>	37
Schweinsschnitzel paniert mit Rösti oder Pommes-Frites <i>Pork cutlet breaded with «Rösti» or French fries</i>	29
Forellen-Knusperli (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>	29
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti oder Pommes-Frites <i>Veal sausage with onion sauce and «Rösti» or French fries</i>	25
Käserösti mit würzigem Bergkäse <i>with savoury mountain cheese</i> ▼● 23 «Rösti» gratinéed with cheese mit 1 Spiegelei (weiteres Ei + Fr. 1½) <i>with 1 fried egg</i> ▼● 26 mit Speck und 1 Spiegelei (weiteres Ei + Fr. 1½) <i>with 1 fried egg and bacon</i> ● 30	
Rösti Nature <i>Plain</i> ▼● 16 «Rösti» mit 1 Spiegelei (weiteres Ei + Fr. 1½) <i>with 1 fried egg</i> ▼● 19 mit Speck und 1 Spiegelei (weiteres Ei + Fr. 1½) <i>with 1 fried egg and bacon</i> ● 23	

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 :-)

Tavolata – Essen wie in Grossmutter's Stube, alles kommt auf den Tisch. Man isst, was man mag und probiert, was man noch nicht kennt. Gemeinsam essen und geniessen verbindet, schmeckt doppelt so gut und hilft zusätzlich, Foodwaste zu reduzieren. Für alle Hauptgerichte, welche aus unserem Angebot bestellt und in dieser Form genossen werden, verrechnen wir für den Mehraufwand **pro Zusatzgedeck**

*All main courses are also available as a 'Tavolata' to share. We charge for each **additional place setting** 2*

FÖ ÖSERI CHLINSCHTE GESCHT

FOR THE LITTLE ONES

Kinderschnitzel 1 Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites ■ <i>French fries with pork cutlet breaded</i>	15
Kinderknusperli Forelle (Aquakultur Thurgau) mit Pommes frites ■ <i>French fries with fried fish</i>	17
1 Wienerli mit Pommes frites <i>French fries with a sausage</i>	12
Portion Pommes frites mit Tomaten-Ketchup / ½ Portion ▼ ■ 10/8 <i>Plate of french fries with ketchup / ½ plate</i>	
« Extra-Teller » ...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>	0



Trendigi, klassischi und eedli Tröpfli

SIEBEDEZI QUALITÄT IM OFFENAUSSCHANK	10cl	50cl
Riesling-Sylvaner 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
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.	7½	37½
Zweigelt «Bollenwees» Schmid & Wetli, Berneck SG Typische, ausgeprägte Kirschenaromatik, im Schweizer-Eichenholz-Fass ausgebaute Weinspezialität. Unser Hauswein als Exklusivabfüllung nur auf der Bollenwees erhältlich!	7½	37½
Tête de Pinot 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



FLASCHENWEINE WEISS	75cl
Riesling-Sylvaner 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
Schatz Rheinriesling 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
Tobias Chardonnay 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
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!	61
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.	55
Chasselas Grand Crû AOC 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
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.	55
Roncaia Bianco di Merlot Vinattieri, Ligornetto TI Der im Holzfass ausgebaute Bianco di Merlot besticht mit strohgelber Farbe, dezenter Fruchtaromen und wird von einem Hauch Vanille begleitet. Der mediterrane Einfluss unserer Sonnenstube widerspiegelt sich im Glas.	55

FLASCHENWEINE ROT	75 cl
Zweigelt «Bollenwees» Wetli Weine Berneck SG	51
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	69
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	
Tobias Rouge G4 Tobias Weingut, Berneck SG	65
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.	
Lagrein Adank Hansruedi, Fläsch GR	65
Spezialität aus dem Bio-Weingut Adank inmitten der Bündner-Herrschaft eingebettet. Dichtes, dunkles Purpurrot, fein, würzig und geschmackvoll, einfach eine «Sünde» wert.	
Schatz Jürg Obrecht, Jenins GR	75
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.	
Tête de Pinot Nadine Saxer, Neftenbach ZH	63
Reife Beerenfrucht, Röstaromatik, sowie dunkle Schokolade erreichen die Nase, im Gaumen harmonisch ausgewogen.	
Syrah du Valais Cave St.Pierre, Chamoson VS	57
Purpurroter Wein, mit fruchtigem Bouquet, und komplexen Gewürz-Aromen. Dichte Struktur und elegant im Eichenfass ausgebaut.	
Cornalin Cave St.Pierre, Chamoson VS	57
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	57
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.	
Equinoxe Grand Crû AOC Domaine La Capitaine, La Côte VD	57
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	57
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.	
Cabernet Franc Premier « Le Palin » Grillette Domaine, Cressier NE	65
100% Cabernet Franc im Holzfass ausgebaut. Intensives Bordeauxrot, fruchtige Aromen, unser Geheimtipp aus der Nordwestschweiz ist mit grossem Potenzial gesegnet.	
Roncaia Riserva Vinattieri, Ligornetto TI	57
100% Merlot, traditionelle Vinifizierung im Barrique gereift. Intensive rubinrote Farbe mit ausgeprägten fruchtigen Aromen. Top Preis-Leistung aus dem Hause Vinattieri.	
Ligornetto Vinattieri, Ligornetto TI	77
Eine sorgfältige Sortierung des Traubengut ist Grundlage für einen vollmundigen Merlot mit ausgeprägten, aber sehr eleganten Taninen. Aus den Rebbergen Ligornettos, auf der Stammliegenschaft eines der besten Weinhäuser der Schweiz geboren.	
Carato Riserva Angelo Delea, Losone TI	97
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.	
Balin Kopp von der Crone Visini, Barbengo TI	93
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

ERFRISCHEND OND SÜESS	Flaschen	50 cl	100 cl
Mineral leise oder still Appenzeller Mineralquelle GOBA		6 ½	12
Citro Appenzeller Mineralquelle GOBA		6 ½	
Flauder Appenzeller Mineralquelle GOBA		6 ½	
Orangina Appenzeller Mineralquelle GOBA		6 ½	
GOBA-Cola		6 ½	
GOBA-Cola Zero		6 ½	
20 cl			
Gents (Tonic Water)			7
	Offenausschank	30 cl	50cl
«PAPA-TEE»		4 ½	6
Hausgemachter Eistee, erfrischend, fruchtig und nach Papas Geheimrezept hergestellt.			
«Quöllwasser» à discrétion			Pro Person 3
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 ½
Appenzeller Bier «Quöllfrisch» Dunkel	4.8%	50 cl	7 ½
Appenzeller Bier Zitronen-Panaché	2.5%	50 cl	7 ½
Appenzeller Bier «Bschorle» Mischgetränk mit Apfel- und Birnenmost	0.0%	50 cl	7 ½
Appenzeller Bier «Quöllfrisch» Alkoholfrei	0.0%	50 cl	7 ½
Appenzeller Bier «Quöllfrisch» (Naturtrüb)	4.8%	50 cl	8
Appenzeller Bier «Quöllfrisch» Hell (klein)	4.8%	33 cl	6
Appenzeller Ginger Beer	2.4%	33 cl	6
Saft vom Fass (Trüb) Möhl	4.0%	50 cl	7 ½
Saft Alkoholfrei Möhl	0.0%	50 cl	7 ½
«Ghürotne»-Saft Kobelt Marbach	2.5%	50 cl	7 ½

APÉROS			
Manzoni Spritz «en Apéro ganz ohni Alkohol»		33cl	7 ½
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.			
Swizly Spritz «e cooli Aperol-Alternative»	4%	33cl	8
Als neues Mitglied in der Galerie der MÖHL-Familie bereits etabliert. Frech, spritzig, mit bitteren Orangennoten und auf Eis serviert.			

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 ½
Espresso	5 ½
Milchkaffee	5 ½
Cappuccino	5 ½
Kaffee Haag (koffeinfrei)	5 ½
Latte Macchiato	6 ½
Doppelter Espresso	6 ½
<hr/>	
Ovo warm kalt	5 ½
Schoggi warm kalt	5 ½
<hr/>	
Tee	5 ½
Schwarztee, Grüntee, Hagenbutte, Pfefferminze, Eisenkraut, Hauskräuter, Kirsche, Kamille	
Apfelpunsch	5 ½
Waldbeerpunsch	5 ½

«THE WANDERER»

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

MIT GÜGS

Kaffee Luz (Trestler Zwetschggen Chrüter)	7 ½
Kaffee Fertig «GT» (Crème-Träsch)	7 ½
<hr/>	
«Huuskaffee» (Hausmischung – Frage nie nach dem Geheimnis!)	9 ½
Kaffee «Biberflade» (Appenzeller Alpenbitter)	9 ½
Kaffee «Rahmlikör» (Appenzeller Rahmlikör)	9 ½
Kaffee «Haselnussträumli» (Haselnusslikör)	9 ½
<hr/>	
«Holdrion» (Hagenbuttentee mit Zwetschggen)	7 ½
«Fröschli» (Pfefferminztee mit grünem Vodka)	7 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.		
Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	7½
«Stee-Better» Alpsteinbitter GOBA	28%	4 cl	7½
Martini	14%	4 cl	7½
Campari	23%	4 cl	7½
<hr/>			
Appenzeller Rahmlikör	18%	4 cl	7½
Haselnusslikör	28%	4 cl	7½
<hr/>			
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
<hr/>			
Alter Williams	36%	2 cl	7½
Alte Zwetschge	40%	2 cl	7½
<hr/>			
N°1 – Numero Uno Plozza Vini, Brusio GR	45%	2 cl	11½
Grappa «La Bruna» Angelo Delea, Losone TI	40%	2 cl	11½
<hr/>			
Amorum Alpinum Appenzeller Alpenbitter AG, Appenzell	42%	2 cl	14½
Maud Rum 12 The wild alps GmbH, Berneck	45%	2 cl	11½
<hr/>			
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!

Weitere Säntis Malt Whisky auf Anfrage!

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 · 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 – Schäfli – Ebenalp⁽¹⁾ – 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⁽¹⁾ –
Wildhaus

«Bergfrüehlig»

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



⁽¹⁾per Bahn erreichbar

zum Wohl und en Guete