



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Ihren **Appetit** mit unserer **Sommer-Karte** zu stillen und Ihr **Avers-Erlebnis** mit unseren sorgfältig zubereiteten **Speisen** und erfrischenden **Getränken** zu erweitern.

Wir wünschen Ihnen
einen genussvollen Aufenthalt!

Ihre Gastgeber

Lisa Harnal & Dominic Heldstab
mit Küchenchef Giorgio Verde

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Deklaration Herkunft:

Rind: Schweiz, GB / Irland, **Schwein:** Schweiz, **Poulet:** Schweiz,

Forelle: Alvaneu, Graubünden (www.ranch-farsox.ch), **Black Tiger Crevetten:** Vietnam 

Alle Preise verstehen sich in CHF \ inklusive Service und Mehrwertsteuer



Vorspeisen

Gebratener Ziegenkäse mit Honig & Baumnüssen auf Salatbett	12.50	✓
Knackiger grüner Blattsalat	8.00	Vegan
Bunt gemischter Salat	10.00	Vegan

Unsere hausgemachten Salatsaucen zur Wahl:
Heidelbeerdressing, französisch oder italienisch

Capetta Plättli mit Bündnerfleisch, Bio-Salsiz aus dem Avers,
Trockenfleisch und urchigem Bergkäse

Portion 18.50
für 2 Personen 33.00

Suppen

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl verfeinert	9.50	✓
Minestrone mit «Engelshaaren» und Parmesan	8.50	✓
Bündner Gerstensuppe	9.50	
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	12.50	
Tagessuppe	9.00	✓

Für unsere kleinen Gäste

Bären-Schmaus – Spaghetti an Tomatensauce oder Sauce Bolognese	11.50/13.50	
Bartlis Geier – Chicken Nuggets mit Pommes frites	14.50	
Mungge-Pfiff - Wienerli mit Pommes frites	13.50	
Portion Pommes frites	7.50	Vegan

Bei den Kindertellern ist eine Kugel Glace nach Wahl im Preis inbegriffen.



Hauptgerichte

Risotto «Mare e Monti» - mit Black Tiger Crevetten und Pilzen (Champignons, Austernseitlinge, Shiitake und Namekotake)	27.00
Parmesan-Risotto mit Pilzen (Champignons, Austernseitlinge, Shiitake und Namekotake)	21.00 ✓
Rinds-Entrecôte (~250g) mit Kräuterbutter	36.00
Hausgemachter Hackbraten, gefüllt mit Spinat und Schinken an kräftiger Bratensauce	23.00
Alvaneuer Forellen-Filets an feiner Zitronensauce	33.00
Pasta Ravioli mit Polenta- und Montasiokäse-Füllung an Salbei-Butter	19.50 ✓
Steinpilz-Ravioli an leichter Rahmsauce mit Parmesan	21.50 ✓
Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensauce, Basilikum und Parmesan	17.50 ✓
Capuns an leichter Rahm-Bouillon mit Trockenfleisch und Salsiz	31.50
kleine Portion	25.50
Vegetarische Capuns an leichter Rahm-Bouillon	28.50 ✓
kleine Portion	23.50 ✓
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter und buntem Salat	21.50
Paniertes Schweinsschnitzel vom Schweins-Nierstück	22.00
Beilagen:	
Mediterranes Gemüse	5.00
Parmesanrisotto	5.00
Pommes frites	5.00

Dessert

Hausgemachte Engadiner Nusstorte	7.00
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleglace	14.50

Fragen Sie nach dem Tagesdessert oder unserer Glacekarte...

Alle Preise verstehen sich in CHF \ inklusive Service und Mehrwertsteuer



Heisse Getränke

Café Crème	4.20
Schale	4.60
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.40
Ristretto	4.20
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	6.00
Heisse Schoggi \ Ovomaltine	4.20
Schoggi \ Ovi mélange (mit Rahmhaube)	5.50

Heisse Getränke mit Schuss

Hus Kafi (Kahlua, Brandy, Kaffee und Schlagrahm)	7.50
Irish Coffee (Tullamore Dew, Kaffee und Schlagrahm)	8.00
Kafi Bailey's \ Kafi Amaretto mit Schlagrahm	7.50
Kafi Luz \ GT \ Fertig	6.80
Coretto Grappa	6.00
Carajillo (mit Brandy flambierter Espresso)	7.50

Tee von Crowning's Tea

(Teegenuss nach englischer Tradition, gemischt und abgepackt in Appenzell)

Earl Grey	4.20
English Breakfast	4.20
China Grüntee	4.20
Pfefferminz	4.20
Hagebutten	4.20
Kamille	4.20
Verveine	4.20
Lindenblüten	4.20
Fruchtschale	4.20
Abendkräuter	4.20



Wasser im Glas

Passugger	3dl	3.90
	5dl	5.60
Avner Wasser in der Karaffe		2.00

aus der Flasche

Passugger	3.5dl	4.60
Passugger	7,7dl	7.50
Allegra (stilles Wasser)	3.5dl	4.60
Allegra (stilles Wasser)	7.7dl	7.50

Fruchtsäfte im Glas

	2dl	3dl
Orange	2.60	3.90
Pink Grapefruit	2.90	4.30

Süssgetränke im Glas

	3dl	5dl
Coca Cola	3.90	5.60
Citro	3.90	5.60
Rivella rot	3.90	5.60
Green Ice Tea Mint	3.90	5.60
Apfelshorley	3.90	5.60
Schweppes Bitter Lemon	3.90	5.60
Schweppes Tonic	3.90	5.60

Aus der Flasche

Sanbittèr rot (alkoholfrei)	1.0dl	3.90
Gazosa al Mirtillo (Heidelbeer-Limonade)	3.5dl	4.90
Gazosa al Lemon (Zitronen-Limonade)	3.5dl	4.90
Sinalco	3.0dl	4.80
Rivella rot / blau	3.3dl	4.80
Apfelshorley	3.3dl	4.80
Vivi Kola	3.3dl	5.00
Vivi Kola Zero	3.3dl	5.00



Bier

Vom Fass (Calanda Edelbräu, 5.2% Alc. Vol)

Herrgöttli	2dl	3.30
Stange	3dl	4.40
Kübel	5dl	6.50

Gegen den grossen Durst

Calanda Lager im Stiefel	2l	5.2%	25.00
--------------------------	----	------	-------

Aus der Flasche

Appenzeller Quöllfrisch dunkel	5.0dl	5.2%	6.20
Appenzeller Weizenbier (Bio)	5.0dl	5.2%	7.50
Birra Menabrea Ambrata (Amber-Bier aus dem Piemont)	3.3dl	5.0%	4.90
Ichnusa (Sardinien)	3.3dl	4.7%	4.90
Calanda Edelbräu	3.3dl	5.2%	5.20
Calanda Lager	5.8dl	4.8%	6.80

Alkoholfreies Bier

Calanda 0.0%	3.3dl	0.0%	5.20
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	5.0dl	0.0%	7.50

Saft

Möhl Saft vom Fass, naturtrüb	5.0dl	4.0%	6.00
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	5.0dl	0.0%	6.00



Schaumweine

	1dl	7.5dl
Prosecco DOC, "Casa Canevel" brut, Masi Canevel	7.00	49.00

Weine im Offenausschank

Gespritzter Weisser, süss oder sauer	7.50
--------------------------------------	------

Weiss

	1dl	3dl	5dl
Malanser Riesling-Sylvaner AOC, Cottinelli, Schweiz	7.20	21.60	36.00
Greco di Tufo DOCG, Mastroberardino, Italien	6.40	19.20	32.00
Piuma Bianca IGT, Terrazze Retiche di Sondrio, Italien	4.70	14.10	23.50
Chardenoir – Assemblage aus der Bündner Herrschaft, Cottinelli	6.90	20.70	34.50

Rosé

	1dl	3dl	5dl
Rosato Alghero DOC, Sella & Mosca, Sardinien	4.20	12.60	21.00

Rot

	1dl	3dl	5dl
Malanser Pinot Noir AOC, Cottinelli	6.80	20.40	34.00
Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Sella & Mosca	5.60	16.80	28.00
Rioja Vino Tinto Crianza DOCa, "Ed. Lim. Barricas", Luis Alegre	6.30	18.90	31.50
Colossal Reserva Tinto, Casa Santos Lima, Lissabon	4.60	13.80	23.00



Flaschenweine 5dl

Weiss

Pinot Grigio DOC delle Venezie, Emozione Cantina al Poggio **5dl** 17.50

Rosé

Oeil de Perdrix Vaudois AOC, Obrist **5dl** 21.00

Rot

Tremune AOC GR, Cottinelli **5dl** 25.00

Eine vorzügliche Cuvée aus der Bündner Herrschaft mit den Traubensorten Cabernet Dorsa, Diolinoir, Merlot, Pinot Noir, Zweigelt

Valtellina „Stägafässli“, superiore DOCG, Kaufmann 24.00

Ripasso della Valpolicella DOC, Cami, Cantina Valpantena 32.00

Flaschenweine 7.5dl

Weissweine Schweiz

Malanser Riesling-Sylvaner AOC, Cottinelli 49.00

Die Riesling-Sylvaner-Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt.

Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahl tanks.

Der Malanser Riesling-Sylvaner hat eine hellgelbe Farbe und Aromen von Zitrusfrüchten. Im Gaumen ist er sehr weich und fruchtbetont. Raffinierte und harmonische Säurestruktur und mit wenig natürlicher Kohlensäure.

Chardenoir weiss Graubünden AOC, Cottinelli 45.00

Assemblage aus Pinot noir- und Chardonnay-Trauben. Helle Farbe mit leicht exotischem, süsslichem Fruchtaroma in der Nase. Im Gaumen leichte Süsse und eine frische, oder geradezu erfrischende Säure.



Yvorne AOC „Près-Roc“, Obrist

46.00

Der kernige Körper vereint Fruchtigkeit und Eleganz, ein kräftiger, harmonischer Wein mit Charme. Der Boden der Yvorne-Lagen ist steinig, mitteltief und gut durchlässig. Dies verleiht diesem Wein eine mineralische Note.

Weissweine Italien

Greco di Tufo DOCG, Mastroberardino, Kampanien

44.00

Die antike Traubensorte Greco di Tufo ergibt für diesen Wein ein glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Jugendliche, frische und präzise Nase. Elegante Aromen von reifem Kernobst wie Apfel und Birne. Dazu gesellen sich kräutrige und mineralische Nuancen. Fruchtig-würzig, mit Noten von Blütenhonig und Birnen. Der Abgang ist von mittlerer Länge und mineralisch geprägt.

Piuma Bianca IGT, Terrazze Retiche di Sondrio, Plozza

34.00

Eine erfrischende, körperreiche Spezialität aus den Weingärten der Veltliner „Terrazze Retiche“. La Piuma Bianca (die weisse Feder) ist ein junger Weisswein, der aus Chardonnay- und den roten Nebbiolo- Trauben gewonnen wird. Dieser Wein bleibt aber trotzdem weiss, weil die Nebbiolo Trauben unmittelbar nach dem Mahlen dieser Trauben vom Trester getrennt wird.

Weissweine Spanien

Barahonda blanco, Bodega Seniorio de Barahonda

39.00

Klare und intensive gelbe Farbe mit hellgrünen Farbtönen. In der Nase tropische Früchte und ein Hauch von Zitrus. Am Gaumen Aromen von Frische und Eleganz mit einem langen Abgang, wo die charakteristischen grünen Früchte - typisch für die Verdejo-Trauben – eindeutig vorhanden sind.

Rosé Italien

Rosato Alghero DOC, Sella & Mosca, Sardegna

28.00

Nach der Lese werden die Trauben –Sangiovese und Cannonau - entrappt und einige Stunden an der Maische gelassen, um die optimale Farbausbeute zu erreichen. In der Nase fruchtige Noten von süssen, roten Beeren und etwas Würze. Im Gaumen frisch, mit zarten Fruchtaromen von Himbeeren. Untermalt mit einer eleganten und saftigen Säure, frisch und anhaltend im Abgang.



Rotweine Schweiz

Fläscher Pinot Noir „Réserve“ Barrique Jann Marugg 75.00

Ein Pinot Noir aus kleinem Ertrag geerntet. Während 12 Monaten im Barrique ausgebaut. Vielfältiges Bouquet mit sehr feinen Röstaromen sowie ein markanter Körper mit gut eingebundenen Tanninen zeichnet ihn aus.

Magnumflasche (150cl) 155.00

Malanser Pinot Noir AOC GR, Cottinelli 48.00

Er glänzt durch seine rubinrote Farbe. In der Nase präsentiert er sich mit einem herrlichen, leichten Duft nach Himbeeren. Im Gaumen wiederum frische Frucht von feiner Struktur in Kombination mit einer angenehm dezenten Gewürznote.

Merlot Ticino DOC "Baiocco", Guido Brivio 49.00

Aus den besten Rebbergen der Tessiner Hügel im Mendrisiotto werden die Trauben für diesen traditionellen Merlot gelesen. Während rund 8 Monaten ruht der Wein in den „Cantine“ - in den Felsen gegrabene Keller des Monte Generoso. Der Wein hat eine intensiv rubinrote Farbe mit violetten Nuancen. Das Bouquet wird untermalt durch einen Hauch reifer Früchte und Heu-Aroma.

Rotweine Italien

Adèo Bolgheri DOC Rosso, Campo alla Sughera, Toscana 78.00

Die Cabernet Sauvignon- und Merlot-Trauben für den Adèo werden alle von Hand gelesen. Rubinrote Farbe, in der Nase fein und intensiv. Gut zum Ausdruck kommende Nuancen von Pflaume, Tabak und Vanille. Im Geschmack vollmundig und harmonisch, weich und gut strukturiert.

Magnumflasche (150cl) 159.00

weitere Flaschengrößen (bis 1800cl) auf Anfrage



4 Amis, Langhe DOC, Elio Filippino, Piemont 69.00

Das Bouquet dieses Weins mit den Traubensorten Barbera, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo und Syrah wird bestimmt von Aromen nach reifen Zwetschgen, frischen Brombeeren - unterlegt von dezenter Anklängen nach Paprika. Am Gaumen gibt dieser Rotwein seine volle Komplexität preis - die Aromen der Nase harmonieren perfekt mit dem gut strukturierten Körper und den weichen Tanninen. Das Finale wartet mit Länge, Eleganz und fein-fruchtigen Nuancen auf.

Redimore – Irpinia Aglianico DOC, Mastroberardino, Kampanien 51.00

Nach der Lese werden die autochthonen Aglianico-Trauben klassisch vergoren. Der Jungwein reift zwölf Monate in französischen Barriques. Dichte rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; in der Nase fruchtig, würzig. Im Gaumen reife, schwarze Frucht, Zwetschgenkompott, warme Gewürze, etwas Tabak und dezente Röstaromatik mit elegant eingebundenen Tanninen.

Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Sella & Mosca 39.00

Dieser Riserva präsentiert sich in einem granatroten Kleid, durchzogen von ziegelroten Reflexen. Sein Bouquet ist ausdrucksvoll, elegant und warm und sein harmonischer Körper ist mit einer angenehmen Holznote angereichert.

Magnumflasche (150cl) 82.00

Amarone della Valpolicella DOCG, Maso Maroni, Veneto 95.00

Dunkle, rubinrote Farbe. Im Bouquet sind angenehme Fruchtnoten zu erkennen, welche an reife Kirsche und Pflaume erinnern und zugleich auch Gewürznoten, sowie Schokoladen- und Nussnoten. Im Geschmack ist er körperreich, umhüllend, weich mit samtigen, eleganten Tanninen. Sehr lange anhaltend.



Rotweine Spanien

El Bicho Raro, Bodega Seniorio de Barahonda 56.00

Die Traubensorten Tintorera, Syrah und Monastrell verleihen diesem Wein eine kräftige dunkle Farbe, welche durch die 12-monatige Lagerung in französischen und amerikanischen Eichenfässern verstärkt wird. In der Nase Noten von Gewürzen und roten Früchten. Am Gaumen saftig und intensiv mit einem guten Körper - harmonisch, komplex und einzigartig.

Rioja Vino Tinto Crianza DOCa "Ed. Lim. Barricas" Luis Alegre 44.00

Sehr intensive Nase mit besonderen und intensiven, auf den Einsatz von neuer Eiche zurückzuführenden Gewürz- und Balsamnoten im Hintergrund. Aromen von schwarzer reifer Frucht mit Räuchernoten, sowie wahrnehmbare Vanille- und Tabaknoten. Samtig und mild am Gaumen. Herrliche Frische mit mineralischen Anklängen, ausgewogen, mit reifem Tannin, schön rund und anhaltend im Mund.

Alto Sios, Costers del Sio, Costers del Segre, Katalonien 64.00

Der Duft ist würzig, ledrige Aromen und Kakao prägen den Alto Sios. Gewürznoten und überreife Beerendaromen bilden das Bukett. Durch die 12-monatige Reifung in französischen Eichenfässern wirkt der Wein schon im trockenen, weichen Auftakt harmonisch. Fein geschliffenes Tannin und wieder reifste Waldbeeren sowie eine gut integrierte Fruchtsäure zeigen sich am Gaumen. Im Abgang spürt man die Würze noch einmal sehr gut, der Nachgeschmack wird zusätzlich von der Frische roter Johannisbeeren belebt.

Rotweine Portugal

Colossal Reserva Tinto, Casa Santos Lima, Lissabon 32.00

Rebsorten Alicante, Syrah, Tinta Roriz, Touriga Nacional
Von intensiver, rubinroter Farbe. In der Nase schöne Aromen von reifen, roten Früchten sowie florale Noten. Am Gaumen zeigt er eine grosse Komplexität mit Noten von Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen. Gut integrierte Tannine. Langer, eleganter Abgang.



Spirituosen

Apéritifs & Bitter

4cl

Jsotta Bianco (Schweizer Wermuth)	17%	6.20
Jsotta Rosso (Schweizer Wermuth)	17%	6.20
L'Aperitivo Nonino	21%	6.50
Campari	23%	6.00
Cynar	17%	6.00
Appenzeller	29%	6.50
Amaro Braulio di Bormio	21%	5.00

Liköre

4cl

Limoncello Amalfitano I.G.P.	30%	5.50
Bailey's Irish Cream	17%	6.50
Amaretto di Saronno	28%	6.50

Grappa

2cl

Paesanella Grappa bianca	37.5%	5.00
Nonino - il Moscato di Monovitigno	41%	6.50
Nonino - lo Chardonnay (Barrique)	41%	7.00

Fruchtbrände

4cl

Williams	40%	6.00
Vieille Prune	41%	8.00

Cognac

4cl

Camus Cognac VS Elegance	40%	9.50
--------------------------	-----	------

Whisky

4cl

Johnny Walker Red Label	40%	7.50
Johnny Walker Black Label	40%	9.50

Vodka, Gin, Rum

4cl

Smirnoff Red	40%	7.50
Tanqueray's	43.1%	9.00
Havana Club Añejo Especial	40%	9.50

Mineralzusatz zu allen Spirituosen CHF 2.50



Edles aus dem Bündnerland, der Schweiz und der weiten Welt

Us am Avers	Alc. Vol	4cl
Original Avner Chümmi Schnaps	32.9%	5.50
Lärchen Schnaps	40%	6.50
Arven Schnaps	37.5%	6.00
Aus der Herrschaft		4cl
Marc - Cottinelli Speciale	40%	6.50
Aus dem Puschlav		4cl
Puschlaver Berggeist	25%	6.00
Ein herber Genuss - hergestellt nach altem Rezept mit 31 verschiedenen Kräutern		
Aus dem Hause Kindschi		4cl
Bündner Röteli	22%	6.00
Der Klassiker aus sonnengetrockneten Kirschen und Gewürzen		
		2cl
Berg-Enzian, Spezialbrand	43%	6.00
Ein herbes und aromatisches Destillat aus vergorenen und angesetzten Wurzeln des gelben Enzians		
Aus dem Entlebuch		4cl
Studer's Dry Gin	42.4%	9.50
Aus dem Appenzell		4cl
Säntis Malt, Edition Himmelberg	43%	14.50
Schweizer Single Malt Whisky <i>kräftige Gewürznoten und Ingwer, intensives Röstaroma</i>		
Single Malts aus Schottland		4cl
Dalwhinnie 15 years, Highlands	43%	12.00
<i>Heidekraut, Honigsüsse, Vanille und leichter Torf</i>		
Cragganmore, 12 years, Speyside	40%	11.00
<i>gehaltvoll und trocken mit Honig und Toffee</i>		
Caol Ila Whisky 12 years, Islay	43%	13.00
<i>Frisch und appetitanregend. Spuren von Meer und Rauch.</i>		