
BIENVENUE IM CHEZ HENRY UNSEREM KLEINEN, FEINEN POP-UP-RESTAURANT

Bei uns ist nichts für die Ewigkeit: Die Karte Wechselt regelmässig und wird von saisonalen Ideen, Marktlaunen und spannenden Gastköch:innen geprägt. Mal rustikal, mal raffiniert – aber immer möglichst regional, mit Liebe gemacht und nur für kurze Zeit zu haben.

AUSBLICK

November 2025 bis Februar 2026 Fondue-Stübli

Der Winter gehört dem Käse und das Chez Henry wird zum gemütlichen Fondue-Stübli. In gemütlicher Atmosphäre servieren wir verschiedene Käsefondues.

Im Chez Henry gilt: frühzeitig reservieren lohnt sich, denn das Angebot und die Platzzahl ist limitiert.

Alkoholfreie Getränke

Appenzeller Mineral laut still	33 cl	4.90
Appenzeller Mineral laut still	80 cl	10.00
Rivella rot blau	33 cl	4.90
Goba Cola Goba Cola zero	33 cl	4.90
Goba Citro	33 cl	4.90
Goba Orange	33 cl	4.90
Goba Flauder	33 cl	4.90
Gents Swiss Roots Tonic Bitter Lemon Ginger Beer 20 cl		6.00
Möhl Apfelwein vom Fass, alkoholfrei	50 cl	6.50
Möhl Apfelwein vom Fass 4.0%	50 cl	6.50

Kaffee & Milch

Café Espresso	4.70
Schale Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	6.20
Doppelter Espresso	6.70
Schoggi Ovomaltine	5.20
Café Mélange	6.50

Teespezialitäten offen

von focusana Tea & Spices	6.00
---------------------------	------

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Biere

Schützengarten Edelspez	5.2 %	33 cl	5.30
Locher Craft Hazy Climber IPA	5.0 %	33 cl	6.50
Locher Craft Freefall alkoholfrei	< 0.5 %	33 cl	5.50
Schützengold alkoholfrei	< 0.5 %	33 cl	5.30
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	< 0.5 %	50 cl	7.50

Drinks

Heiden Huus Spritz (Abacella, Jsotta Bitter, Prosecco, Soda)	14.00
Bottel Spritz (Bottel «Hibiskus & Hagebutte», Tonic-Water, Thymian)	13.00

Liköre

Ratafia de Champagne, A.Levasseur	18 %	4 cl	15.00
-----------------------------------	------	------	-------

Aperitifs & Bitters

Jsotta Vermuth Rosso Bianco	17 %	4 cl	9.00
Jsotta Vermuth Rosé	17 %	4 cl	9.00
Jsotta Bitter	23 %	4 cl	9.00
Jsotta Aperitivo	11 %	4 cl	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29 %	4 cl	9.00
Rubato, Rutishauser	18 %	4 cl	12.00

Alkoholfreie Aperitifs & Drinks

VOM REEH, Verjus Vital		10 cl	9.50
Jsotta Bianco Senza		4 cl	8.00
Jsotta Rosso Senza		4 cl	8.00
Jsotta Aperitivo Senza		4 cl	8.00
Sanbitter		10 cl	6.00

Schaumweine & Champagner

Prosecco Colesel Brut	10 cl	8.00
Prosecco Colesel Brut	75 cl	58.00
Crémant Brut, Rutishauser Thal	10 cl	10.00
Crémant Brut, Rutishauser Thal	75 cl	86.00
Laurent Perrier La Cuvée Brut	75 cl	109.00
Laurent Perrier La Cuvée Rosé	75 cl	132.00

Offenweine

Chardonnay 2023, Wetli Weine, Berneck	10 cl	8.00
Sancerre Blanc «QUARTERONS» AOC BIO 2020	10 cl	12.00
VV Riesling 2023, Van Volxem	10 cl	10.00
Rayos Uva 2023 DOC Olivier Riviere	10 cl	10.00
Pinot Noir, Rutishauser Thal	10 cl	9.00
Château Cavale 2022, Domaine Jean-Yves Millaire	10 cl	8.00
Bourgogne Rouge 2022 AOP BIO	10 cl	11.00

GLUSCHTIGS

SALZIGES KALT

Schnäugger-Plättli (vegan) 16.00

Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmaringrissini und Hummus

Der kleine Salat 10.00

Knackige Blattsalate mit Kernen und Hausdressing

CROQUES

Croque Monsieur 16.50

Schinken und Appenzeller

Croque Madame 18.50

Schinken und Appenzeller mit Spiegelei

Croque Chez Henry 16.50

Ribel Mais Poulet, Appenzeller, Speck und Röstwiebeln

Croque Vegi 14.50

Saisonales Grillgemüse, Appenzeller und Kräuter

Croque Madame Vegi 17.50

Saisonales Grillgemüse, Appenzeller, Kräuter und Spiegelei

Alle Croques servieren wir mit einem Beilagensalat.

TARTE FLAMBEÉ

Flammkuchen Classic 16.00

Sauerrahm, Zwiebel und Speck

Flammkuchen Trois Fromage 16.00

Sauerrahm, Fromage Blanc, Brie, Emmentaler, Zwiebel

Flammkuchen vegan 16.00

Vegane Flammkuchencreme, veganes Geschnetzeltes, Tomaten, Zwiebeln und Lauch

TRADITIONELLES

Der Fladä 14.00

Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse und Schalottenchutney

Steak Frites 52.00

Entrecôte vom Rind
Hausgemachte Pfefferjus
Pommes frites aus der Ostschweiz

Das Tatar (100g | 150g) 39.00

Handgeschnittenes Tatar vom Thurgauer Weiderind an Eigelb-Senfcreme und aufgeschlagener Speckbutter mit geröstetem Brot

Portion Pommes Frites 11.00

SÜSSES

Crème Caramel 9.00

Kuchenstück 6.50

Nussgipfel 4.50

Käseauswahl, Feigenchutney, Leinsamencracker 16.00
