

---

# BIENVENUE IM CHEZ HENRY DEM 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.

**Bis 6. September bei uns am Herd zu Gast: Micha Merz.**

Während vier Wochen verwandelt Micha das Chez Henry jeweils abends in eine genussvolle Hommage an die klassische französische Küche – modern interpretiert und mit saisonalen Zutaten. Seine Kreationen stehen ganz im Zeichen der französischen Bistro-Kultur: unkompliziert, stilvoll und geschmacklich auf höchstem Niveau. Freuen Sie sich auf zeitlose Klassiker kombiniert mit kreativen Akzenten.

**UNSERE EMPEHLUNG: Lassen Sie sich überraschen und probieren Sie Michas 4-Gang-Menu Surprise.**

## VORSCHAU

Von November 2025 bis Februar 2026 wird das Chez Henry zur gemütlichen Fonduebeiz – perfekt für Winterabende mit Familie, Freunden oder Geschäftspartnern.

---

## MICHA MERZ CHEZ HENRY

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| 4-Gang Menu Surprise                         | 92.00 |
| Hausoliven Picholines                        | 3.00  |
| Appenzeller Gougères                         | 9.00  |
| Terrine de Campagne, Kastbrot, Senf          | 14.00 |
| Oeuf Mayonnaise                              | 7.00  |
| Thon, Bohnen, rote Zwiebeln, Kartoffeln      | 17.00 |
| Tatar, Brombeere, Senfsaat, Crème fraîche    | 24.00 |
| Stracciatella, Ratatouille, Pinienkerne      | 18.00 |
| Appenzeller Ente à l'orange                  | 52.00 |
| Topinambur, Krautstiel, Kumquat, Jus         |       |
| Steak Frites, Flatiron, Pfefferjus           | 48.00 |
| Pilz, Pilzketchup, Eigelb, Pilz-Demiglace    | 36.00 |
| Crème Caramel                                | 9.00  |
| Käseauswahl, Feigenchutney, Leinsamencracker | 16.00 |

---

---

## DRINKS CHEZ HENRY

### SCHAUM

|                                                         | GLAS  | FLASCHE |
|---------------------------------------------------------|-------|---------|
| Prosecco Brut DOC Colesel Spumanti<br>Veneto IT   Glera | 8.00  | 58.00   |
| Crémant Brût, Roman Rutishauser<br>Thal CH   Pinot Noir | 13.00 | 86.00   |

### WEISS

|                                                                        |       |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Bernecker Chardonnay 2023 Wetli Weine<br>Berneck CH   Chardonnay       | 8.00  | 49.00 |
| VV Riesling 2023, Van Volxem<br>Mosel DE   Riesling                    | 10.00 | 69.00 |
| Sancerre Blanc «QUARTERONS» AOC BIO 2020<br>Loire FR   Sauvignon Blanc | 12.00 | 79.00 |

### ROT

|                                                                                   |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Château Cavale 2022 D. Jean-Yves Millaire<br>Bordeaux FR   Merlot                 | 8.00  | 69.00 |
| Rayos Uva 2023 DOC Olivier Riviere<br>Rioja SP   Graciano, Tempranillo            | 10.00 | 72.00 |
| Bourgogne Rouge 2022 AOP Bio<br>Clos du Moulin aux Moines, Beaune FR   Pinot Noir | 11.00 | 77.00 |

---

### BIER

|                                |         |       |      |
|--------------------------------|---------|-------|------|
| Schützengarten Edelspez        | 5.2 %   | 30 cl | 5.30 |
| Schützengarten «Weisser Engel» | 5.3 %   | 50 cl | 7.50 |
| Schützengold alkoholfrei       | < 0.5 % | 33 cl | 5.30 |

---

### COCKTAILS

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Heiden Huus Spritz (Jsotta Aperitivo, Prosecco, Soda)               | 14.00 |
| Bottel Spritz (Bottel «Hibiskus & Hagebutte», Tonic-Water, Thymian) | 13.00 |
| Earl Grey Highball (Säntis Whisky, Earl Grey, Ginger Beer, Soda)    | 18.00 |

---

### SOFT | KAFFEE

|                                                      |               |              |
|------------------------------------------------------|---------------|--------------|
| Appenzeller Mineral laut   still                     | 33 cl   80 cl | 4.90   10.00 |
| Goba Cola   Goba Orange                              | 33 cl         | 4.90         |
| Gents Swiss Roots Tonic   Bitter Lemon   Ginger Beer | 20 cl         | 6.00         |

|                     |      |                    |      |
|---------------------|------|--------------------|------|
| Kaffee   Espresso   | 4.70 | Latte Macchiato    | 6.20 |
| Schale   Cappuccino | 5.20 | Doppelter Espresso | 6.70 |

---

### SPIRITUOSEN

|                         |      |      |       |
|-------------------------|------|------|-------|
| Jsotta Vermuth Rosso    | 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 |