

Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 264 (1985)

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

in Neu
in Appenzell

Retonio-Center «zum Pärkli»

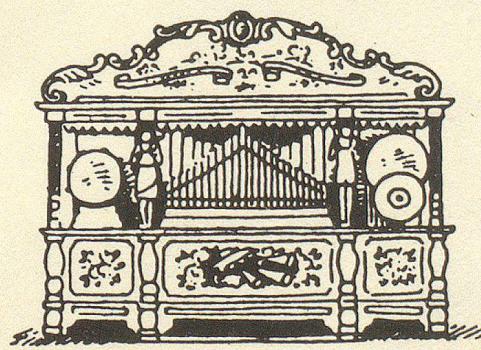
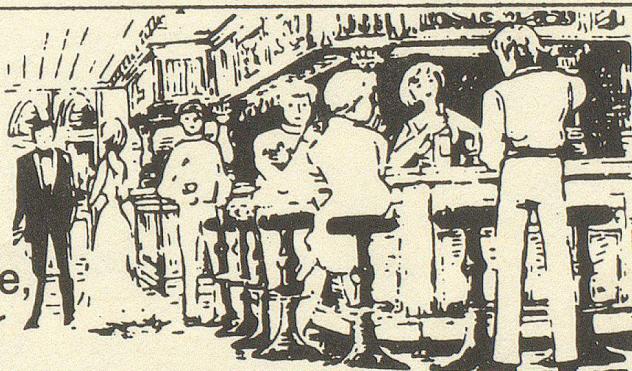
beim Bahnhof, 9050 Appenzell
Tel. 071/87 41 22



Im 1. Stock
**PIZZERIA
«ÖRGELIMAA»**
mit Gartenterrasse
● Atmosphäre
● Attraktionen
● Spezialitäten

PUB Bar-Dancing

Eigenwillig – mit der
speziellen Atmosphäre,
geöffnet bis 02.00 Uhr



Im Untergeschoß erwartet Sie
**Retonio's mechanisches
Musikmuseum**
Das Museum mit mech.
Musikinstrumenten
aus zwei Jahrhunderten

För nebes Natürlichs isches nie z'schpot.
Und sälte z'früe.



Unser Appenzeller ist gut – Schluck für Schluck für Schluck. 42 Kräuter und Gewürze sowie ein guter Schuss Berufsgeheimnis geben ihm sein unvergleichliches Aroma. Appenzeller Alpenbitter wird ohne künstliche Zusätze hergestellt und immer kühl getrunken: Sec als Magentröster oder gespritzt als Apéritif. Jederzeit und überall – zum Wohl!



«Trink öppis Natürlichs.»