



Café-Hotel Appenzell
Familie Sutter
Am Landsgemeindeplatz
CH - 9050 Appenzell
Tel: +41 71 788 15 15
www.hotel-appenzell.ch
info@hotel-appenzell.ch

Menuvorschläge Café - Hotel Appenzell

Für Anlässe ab 10 Personen
mit einheitlichem Menu

HERZLICH WILLKOMMEN IM CAFÉ - HOTEL APPENZELL

Liebe Gäste !

Wir freuen uns sehr, Sie zu Ihrem Fest in unserem Hause begrüßen zu dürfen! Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung und Durchführung zur Seite. Es ist unser Ziel, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns rundum wohl fühlen.

- Menu** Unser Küchenchef Robert Berger hat mit seiner Brigade einige Menuvorschläge für Sie zusammengestellt. Bei der Menuauswahl integrieren wie aber auch gerne Ihr Lieblingsgericht oder sind Ihnen sonst behilflich. Wir bitten Sie, Ihre Menu-Auswahl etwa eine Woche vor dem Termin bekanntzugeben.
- Blumen** Ein Grundsckmuck ist in unseren Räumen immer vorhanden. Zur Festlichkeit trägt ein passendes Blumenarrangement aber sehr viel bei. Sie können die Blumendekoration selbst mitbringen oder wir bestellen Ihre Blumenwünsche bei unserem Gärtner zum Selbstkostenpreis.
- Öffnungszeiten** Wir bedienen Sie täglich von 7.30 Uhr bis 23.30 Uhr, am Dienstag von 14.00 bis 23.30 Uhr. Unsere Küche ist bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 22.00 Uhr geöffnet.
- Hotel** Falls Sie nicht mehr nach Hause fahren möchten oder Ihr Aufenthalt mit Ferien verbinden wollen, stehen Ihnen 16 schöne Hotelzimmer zur Verfügung.
- Antike Stube
Café** Unsere Stube bietet einen idealen Rahmen für Familienfeste bis 26 Personen. Bei einer festlichen Tafel allerdings nur für 18 Personen. Im Café können wir auch grössere Gruppen aufnehmen.
- Besonderes** Im Café Hotel Appenzell legen wir grossen Wert auf eine angenehme Atmosphäre und wir pflegen die Liebe zum Echten. In der Küche achten wir auf naturnahe und saisongerechte Produkte. Nebst typischen Appenzeller-Spezialitäten verwöhnen wir Sie auch mit feinsten hausgemachten Dessertspezialitäten.

Seien Sie herzlich bei uns willkommen!

Café Hotel Appenzell
Stephan Sutter



ZUM APERO

Ein Glas Prosecco oder ein spritziger Weisswein kombiniert mit feinem hausgemachtem Apérogebäck bieten für jedes Fest einen idealen Einstieg. Bei schönem Wetter können Sie den Apéro auch im Freien geniessen.

Person	pro
Schinkengipfeli	6.—
Knoblauchbrötli	4.—
Lachs- und Mostbröcklicanapées	6.—
Salznüssli und Chips	2.—
Appenzeller Käsefladen	3.—
Versch. italienische Bruschetta	4.—
Gemüse-Dips mit verschiedenen pikanten Saucen	4.50

VEGETARISCHE MENUS

Immer mehr Gäste bevorzugen auch ein Menu ganz ohne Fleisch. Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl an vegetarischen Gerichten an. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre Wünsche, falls Sie gewisse Lebensmittel nicht vertragen.



FISCH, GEFLÜGEL UND LAMM

		pro Person
Menu 1	Salatvariation mit gebratenen Pouletstreifen in Sesam paniert an Appenzeller Käsedressing ***	
	Bachforellenfilet mit Kräuterkruste goldbraun gebraten, Steinpilzrisotto und frisches Marktgemüse	34.—
Menu 2	Marinierte Melonenstücke an feinstem Portwein und Rohschinken „Pata Negra“ ***	
	Pochiertes Salmfilet auf Safran-Tagliatelle, exquisite Proseccosauce, Blattspinat und in Balsamico sautierte Cherry-Tomaten	36.—
Menu 3	Salatvariation nach Saison ***	
	Pouletgeschnetzeltes an rassischer Currysauce, Basmatireis mit gebratener Kokosbanane und frischen Früchten garniert	32.—
Menu 4	Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum und Ginrahm ***	
	Marinierte Lammchops an rassischem Knoblauch-Rotweinjus, Folienkartoffeln gefüllt mit Kräuterquarksauce und Saisongemüse	42.—
Menu 5	Gemischter Blattsalat mit Orangenfilets an einem Dressing aus Baumnussöl und Sherry-Essig ***	
	Gebratene Entenbrust an lieblicher Cassis-Sauce, Butterspätzli Maroni, Broccoli und Apfelrotkraut	38.—



VOM SCHWEIN

		pro Person
Menu 6	Bouillon mit Flädli *** Schweinsgeschnetzeltes an feiner Pilzrahmsauce, Butternüdeli und Saisongemüse	29.—
Menu 7	Gemischter Blattsalat *** Schweinscarréschnitzel an feiner Rahmsauce, Butternüdeli und reichhaltige Gemüse garnitur	32.50
Menu 8	Salatvariation nach Saison *** Mariniertes Schweinshalssteak mit zwei Grillsaucen, Pommes-frites und Saisongemüse	34.—
Menu 9	Grüner Salat an italienischem Rotwein-Dressing und Kräutercroûtons *** Zucchetticrémesuppe *** Schweinfilet Piccata „Mailänder Art“ mit sautierten Champignons, Schinkenstreifen auf Spaghetti an rassisger Basilikum-Tomatensauce	39.50
Menu 10	Bouillon mit Quarkklösschen *** Salatvariation nach Saison *** Schweinsfilet „Zigeuner Art“ feurige Paprikarahmsauce mit gedünsteten Peperoni, Salzgurken, und Champignons und Butterreis	42.—
Menu 11	Lachs-Carpaccio mit kleiner Salatgarnitur *** Schweinfilet im Blätterteig mit feiner Pilzrahmsauce mit Röstikroketten und Gemüse garnitur	



VOM RIND

		pro Person
Menu 12	Gemischter Blattsalat *** Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse garnitur	38.50
Menu 13	Salat-Komposition mit Kürbiskernöl-Dressing *** Mariniertes Hohrückensteak vom Grill, mit Kräuter-Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison	39.—
Menu 14	Marinierte Melonenstückchen an feinstem Portwein und Rohschinken „Pata Negra“ *** Zartes Rindsfilet vom Grill mit feiner Kräuterbutter, Pommes-frites und Gemüse garnitur	48.—
Menu 15	Gebratenes Forellenfilet in Streifen auf Blattsalat *** Roastbeef rosé gebraten mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	48.—
Menu 16	Bouillon mit Griessnockerln *** Salatvariation nach Saison *** Filet-Gulasch „Stroganoff“ zarte sautierte Rindsfiletstreifen mit Peperoni, Champignons, Zwiebel- und Essiggurkenstreifen an pikanter Paprikarahmsauce und Butterreis	51.—



VOM KALB

		pro Person
Menu 17	Appenzeller Mostbröckli mit Alpsteinbröckli, Rohschinken und kleiner Salatgarnitur *** Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit frischen Champignons, an Rahmsauce und Butterrösti	42.50
Menu 18	Bouillon mit Gemüsestreifen *** Verschiedene Blattsalate *** Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm verfeinert, mit hausgemachten Spätzli und Saisongemüse	44.50
Menu 19	Bouillon mit Flädli *** Saftiger Kalbs- und Schweinsbraten vom Hals, mit zwei verschiedenen Saucen, Kartoffelstock und Gemüsegarnitur	37.—
Menu 20	Nüsslisalat mit Kerbel-Vinaigrette *** Kalbs-Cordon-bleu „Appenzeller Art“ Kalbsschnitzel gefüllt mit Alpsteinbröckli und Appenzellerkäse, Pommies-frites und Gemüsegarnitur	39.50
Menu 21	Mozzarella di buffalo mit Tomatenscheiben und Rohschinken an Balsamico-Dressing *** Saftiges Kalbssteak an leichter Morchelrahmsauce, Butternüdeli und Gemüsegarnitur	49.—
Menu 22	Marinierte Crevetten mit Avocadopüree und Blattsalat *** Zarte Kalbsmédaillons an feiner Boursin-Rahmsauce Hausmachernudeln und Gemüsegarnitur	



APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

pro Person

Menu 23	Innerrhoder Gemüsesuppe *** Appenzeller Fleischkäse aus dem Ofen mit Mostbröckli, Alpsteinbröckli, Appenzellerkäse, Tomatenwürfeln und Champignons, garniert mit Kartoffel- und Gemüsesalaten	27.—
Menu 24	Mostbröckli-Tatar auf Blattsalat *** Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli und Röstzwiebeln *** Gebrannte Crème	39.50
Menu 25	Salatvariation nach Saison *** Zartes Lammragout nach „Grossmutter Art“ mit viel Gemüse, Kartoffelstock und grüne Bohnen *** Appenzeller Apfelrösti mit warmer Vanillesauce und zartschmelzender Zimtglacé	48.—
Menu 26	Gemischter Salat *** Kalbshaxe „Appenzeller Art“ mit Tomatenwürfeln und Appenzellerkäse überbacken hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur *** Biberfladenparfait mit Schokoladenrahm	48.—



APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

pro Person

Menu 27

Goldbraun gebratene Forellenstreifen

auf gemischtem Blattsalat

Appenzeller „Hauptgass-Steak“

mit Alpsteinbröckli und Tomatenscheiben
und Appenzellerkäse überbacken, Rahmsauce,
Röstikroketten und Gemüse garnitur

Frische Apfelchüechli in Zimtucker

und Vanillesauce

53.50

Menu 28

Innerrhoder Gemüsesuppe

Appenzeller „Chässchoope“

Grüner Salat mit Tomaten

Kalbsschnitzel „Appenzeller Art“

mit sautierten Mostbröcklistreifen, Tomatenwürfeln
und Champignons, Rahmsauce,
Butternüdeli und Gemüse garnitur

„Häselbei-Zönneli“

warme, marinierte Heidelbeeren
mit hausgemachter Vanilleglace

56.50



GOURMET-MENUS

pro Person

Menu 29

Feinster geräucherter Lachs

mit kleiner Salatgarnitur
an Balsamico-Dressing

Knusprig gebratene Entenbrust

an exquisiter Honig-Pfeffersauce

Zarte Kalbsmédaillons

an feiner Brierahmsauce,
hausgemachte Butterspätzli und Gemüse garnitur

Crêpe Appenzell

hauchdünnes Crêpe mit caramelisierten Äpfeln,
einem Schuss Calvados
und zartschmelzender Vanilleglace

68.—

Menu 30

Frischer Thunfisch

vom Grill, auf mariniertem Gemüse

Lammrückenfilet

auf Kartoffelvariation mit Schalotten
und Barolo an Thymianjus

Zarte Kalbsmédaillons

mit Ananas-, Mangosalsa, Wildreis-Risotto
und erlesener Gemüse garnitur

Blätterteig-Quarkstrudel

mit Nüssen, Datteln und Feigen,
hausgemachter Zimtglace und Zabaione

66.—



GOURMET-MENUS

pro Person

Menu 31

Knusprig gebratene Entenbrust

mit gemischtem Blattsalat an Balsamico-Dressing

Klare Tomaten-Safransuppe

mit Salmstreifen

Zitronensorbet mit frischem Basilikum

Pochiertes Rindsfilet

auf den Punkt gegart,
an leichter Meerrettichsauce,
tournierte Kartoffeln und Gemüseriegen

Dessert nach Saison

73.—

Menu 32

Mostbröckli-Tatar

auf gemischtem Blattsalat
mit gehobeltem Appenzellerkäse

Gebratenes Bachforellenfilet

auf Zigeuner-Sauerkraut und Mascarpone-Nockerln

Zarte Rindsfiletmedaillons

schön rosa gebraten, an Vanille-Knoblauchjus
Steinpilz-Tagliatelle und assortiertes
Gemüse nach Saison

Rahmparfait

mit Macadamia-Nüssen, Fruchtsauce
aus Orangen und Maracuja und Buttersablés

69.—



ERFRISCHEND UND FRUCHTIG

	ohne Rahm	mit Rahm
Tutti-Frutti Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm		11.50
Mandarin Mandarinen-, Chocolat-, und Haselnussglacé, Mandarinenstückchen, Chocolatsplitter und Rahm		11.50
Fruchtsalat nur aus frischen Früchten zubereitet	10.50	11.50
Birchermüesli mit vielen frischen Früchten und einem Brötli	9.—	10.—

BELIEBT UND ALTBEWÄHRT

Bananensplit mit einer Banane, Vanille- und Bananenglacé, heisser Schokolade und caramelierten Rocher-Mandeln		11.80
Dänemark Vanilleglacé mit heisser Schokolade übergossen, garniert mit Rahm		10.80
Eiskaffee zartschmelzende Eiskaffee-Glace mit Rahm garniert		10.—

GLACE-PORTIONEN

	ohne Rahm	mit Rahm
Bitte wählen Sie Ihr Lieblingsaroma:		
Rahmglace	Vanille, Chocolat, Haselnuss, Mocca, Stracciatella, Pistache, Banane, Zimt,	
Fruchtglace	Erdbeer, Zitrone, Orange oder Mandarine, je nach Saison	
1 Kugel Glacé	3.80	4.50
2 Kugeln Glacé	6.40	7.40
3 Kugeln Glacé	9.—	10.—



HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Parfait „Appenzell“

Unsere eigenwillige Kreation aus Biberfladen-Parfait (Lebkuchen) und Schokoladenrahm

11.50

Heidelbeer-Zönneli

Warme Heidelbeeren mit Vanilleglace

11.80

Sommertraum

Zitronenglacé mit verschiedenen Beeren im Saft, Waldbeerlikör und Rahm garniert

11.80

Südseezauber

Vanilleglacé, Ananasstücke, Kokosflocken und Original „Bailey’s Irish Cream“

11.80

Eiskaffee „Maison“

Vanilleglacé mit gekühltem Kaffee und mit Schlagrahm garniert

10.80

Orangen-Eis Cocktail

Eine köstliche Erfrischung aus Vanille- und Orangenglacé, mit frisch gepresstem Orangensaft

10.80

KLEINE SCHLECKEREIEN

Ferrero Rocher

Feinste Haselnuss- und Schokoladenglacé, Schlagrahm mit caramelisierten Rocher-Mandeln und einem Original „Ferrero Rocher“

9.20

After Eight

Pistacheglacé, Schokoladensauce, Pfefferminzlikör und ein Original „After Eight“

9.80

Sanfter Engel

Vanilleglacé mit Pfirsichsaft und Eierlikör, Einfach himmlisch!

9.80

Zitronen-Sorbet

Wer’s gerne stark mag, mit Wodka „Wyborowa“, dem Echten

9.80

Dolce Vita

Stracciatellaglacé mit Amarena-Kirschen, Kirschwasser und Rahm

9.80

Dessert-Käse

Verschiedene Käsesorten, mit Früchten garniert

12.50



SPEZIALITÄTEN AUS WIEN

Apfelstrudel

hausgemacht mit Vanillesauce

11.50

Walzertraum

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglacé

12.50

KÖSTLICHE RAHMDESSERTS

Caramel-Köpfl

mit Schlagrahm garniert

8.80

Meringues

mit Schlagrahm und frischen Früchten garniert

9.80

Meringues-Glacé

mit Vanille- und Erdbeerglacé, Schlagrahm und Früchten garniert

10.80

Profiteroles

Ofenchüechli mit Charlotte-Crème gefüllt, mit heisser Schokolade übergossen, garniert mit Schlagrahm

10.80

FRAPPES /MILCHMIXGETRÄNKE

Herrlich erfrischende Mixgetränke in verschiedenen Aromen!Banane, Erdbeere, Zitrone, Orange, Vanille, Haselnuss
Chocolat, Zimt, Pistache und Stracciatella

8.20

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Drachenflieger1 Kugel Glacé nach Wunsch mit Fruchtsalat
und einem fröhlichen Schoggi-Drachen

6.80

Kinder-Überraschungmit Vanilleglacé, Schoggi-Sauce und
lustiger Kaugummi-Figur

6.80



ANTIKE RENAISSANCE-STUBE

Dr. Hildebrand war praktizierender Arzt in Appenzell von 1896 – 1943. Er eröffnete seine Praxis hier am Landsgemeindeplatz im Hause „Kirchenpfleger Sutter's“. Seine Frau, Wilhelmina Rusch, Landammanns, brachte das wunderschöne Renaissance-Bufferet aus dem späten 17. Jahrhundert in ihre Ehe. Er liess daraufhin von Schreinermeister Willy Raess aus Appenzell diese herrliche Wohnstube mit Kasettendecke, Parkettboden und Nussbaumtüren anfertigen.

Die Familie Sutter hatte die einmalige Gelegenheit, 1978 dieses Haus mitsamt der wertvollen Stube zu erwerben. Sie wurde dann komplett ausgebaut, restauriert und in ihrer ursprünglichen Form im Neubau des Hotels Appenzell wieder integriert.

Die Stube ist ein angrenzender Raum zum Café-Restaurant, mit dem ruhigen und ausgeglichenen Charme des Renaissance-Stils. Dieser Raum ist das Schmuckstück unseres Hauses und auch die Krönung der typischen Atmosphäre des Hotel Appenzell.

Er ist geeignet für kleine Gesellschaften bis 26 Personen, aber auch zu zweit lässt sich in dieser harmonischen Umgebung herrlich tafeln. Stimmung und Perfektion, besondere Ausstrahlung alter Hölzer und Handwerkskunst aus früheren Jahrhunderten begeistern immer wieder Gäste aller Altersgruppen.



WEISSWEINE OFFEN 5 DL

Ostschweiz	Ostschweizer Riesling x Silvaner	22.50
La Côte	Féchy	23.—
Lavaux	Epesses	26.50
Italien / Friaul	Pinot Grigio DOC	23.—
Waadt / Rosé	Gamay romand rosé	21.—

ROTWEINE OFFEN 5 DL

Thurgau	Ottenberger	23.50
Rheintal	Bernecker	24.—
Wallis	Dôle, Solaire	23.50
Australien	Cabernet Merlot 4U	23.—
Italien	Amarone della Valpolicella, DOC	32.50
Italien / Toscana	Chianti, Fajiano	23.50

FLASCHENWEINE WEISS 7 DL

Appenzell	Innerrhoderwy, Riesling x Silvaner	43.—
	Landsgmendwy, Riesling x Silvaner	43.—
Lavaux	St.Saphorin, Le Fossoir	44.—
	Dézaley, L'Arbalette	46.—
Chablais	Aigle, Les Cigales	43.—
Italien, Friaul	Chardonnay, Collio	48.—

FLASCHENWEINE ROT 7 DL

Appenzell	Bärenmandli, Buchberger Blauburgunder	44.50
	Wienachts-Wy, Appenzeller Blauburgunder	44.50
Graubünden	Zizerser Spätlese	44.50
Wallis	Syrah, Barrique du Valais AOC	49.—
Frankreich	Gigondas AOC, Syrah, Cinsault & Mourvèdre	39.—
Italien/Toskana	Brunello di Montalcino, Sangiovese	70.—
Italien/Sizilien	Gergenti della Sizilia, Nero d'Avola & Sangiovese	42.—
Spanien	Ribera de Duero „Vallebueno“ Crianza, Tempranillo	46.—
Österreich	Zweigelt „Rubin“ Carnuntum, Zweigelt	41.50

Zum Apéro empfehlen wir Ihnen :

Hausgemachte Knoblauchbrötli	Stück	4.—
Vollmundige Lachs- oder Mostbröcklicanapées	Portion	6.80

