
UNSERE SPEISEKARTE



Tagesangebot und Suppen	2
Vorspeisen kalt warm	3
Hauptgerichte Poulet Kalb	4
Hauptgerichte Rind Schwein Fisch	5
Hauptgerichte Vegetarisch	6
Salat Variationen	7
Fitness - Teller und Z'vieri - Teller	8
Deklaration	9
Unsere Lieferanten	10

Café-Hotel Appenzell AG
Fam. Sutter-Reichenbach
Hauptgasse 37
9050 Appenzell

info@hotel-appenzell.ch
www.hotel-appenzell.ch

Tel. 071 788 15 15

Wir freuen uns, Sie bei uns als Gast zu haben!

Lehnen Sie sich zurück, entfliehen Sie dem Alltag
und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Bei Fragen wenden Sie sich jederzeit an
unsere Mitarbeiter.

„Me wöschid en Guetel!“

Familie Sutter-Reichenbach mit TEAM

TAGESMENÜ & WEINEMPFEHLUNG



SUPPEN

	klein (2 dl)	gross (4 dl)
Leichte Spargelcrèmesuppe <small>SAISONAL</small> mit Spargelstückchen und Crème fraîche, serviert mit einem hausgemachten Blätterteigstängeli mit buntem Pfeffer	9.—	12.—
Haferflockensuppe mit Appenzellerkäse	8.—	11.—
Französische Zwiebelsuppe mit Ei und Käse überbacken	9.—	12.—
Rindsbouillon hausgemacht – nature – mit einem Ei	7.— 8.—	10.— 11.—
Tagessuppe unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	7.—	10.—

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch   | Italienisch   
 Tartar - Salatsauce SAISONAL   | Bärlauch - Dressing SAISONAL  

„Frühlings Création“ SAISONAL NEU

Swiss - Rauchlachs - Wrap, serviert mit buntem Blattsalat,
 Bärlauch- Dressing und garniert mit Kapernäpfel und Oliven 15.—

„Salat Printanière“ SAISONAL NEU

hauchdünn aufgeschnittenes Roastbeef vom „Appenzeller Rind“,
 dazu Rucola, Ei und Cherrytomaten, mit einer Salatsauce „Tartar“ 14.50

„Spargelsalat“ SAISONAL NEU

Spargel - Erdbeersalat an Bärlauch - Dressing
 serviert auf Babylattich und garniert mit Pinienkernen 12.50

„Swiss Räucherlachs Carpaccio“

aus Lostalio (Miso) garniert mit Kapern und Zwiebelringen,
 dazu wenig Blattsalat, serviert mit Toastbrot vom Dorfbäcker und Butter
 (mit glutenfreiem Brot  und ohne Butter  möglich.) 50 gr 16.—

Mostbröckli, „Buurespek“ und Alpsteinbröckli

mit wenig Blattsalat und italienischem Dressing 12.50

Knusprige Canapées

Paillasse - Scheiben belegt mit Mostbröckli und/oder Swiss-Rauchlachs 4 Stk. 7.50

Bunter Blattsalat

verschiedene gemischte Blattsalate 8.—

Gemischter Salat

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet 10.—

WARME VORSPEISEN

Hausgemachtes Knoblauchbrot

als Vorspeise oder zu einem beliebigen Salat 5.—

Asiatische Frühlingsrolle

mit Sweet - Chili - Sauce, wenig Blattsalat und italienschem Dressing 8.50
 – jede weitere Frühlingsrolle + 4.—

HAUPTGERICHTE

Poulet	„Fitness - Spargel“ <small>SAISONAL</small> gebratenes Pouletbrüstchen auf köstlichen Spargeln mit exquisiter Whisky-Morchelrahmsauce, hausgemachten Bärlauchspätzli und erlesenem Frühlingsgemüse	28.—
	Pouletbrüstchen ☆ zart gebraten mit Baumnuss - Sherry - Sauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites	28.—
	Curry Geschnetzeltes «Maison» ☆ ⚙ im Reisring mit frischen Früchten garniert	28.—
Kalb	Milkenpastetli ☆ ⚙ knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbsmilken - Champignon - Rahmsauce – ergänzt mit Reis und Gemüse garnitur	18.— 27.—
	Kalbsleberli ☆ von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern an Bratenjus, dazu goldbraun gebratene Rösti	36.—
	Kalbssteak ☆ zartes Kalbssteak im knusprigen Blätterteigkissen, Cognac - Rahmsauce, Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur	39.—
	Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	36.—
	Kalbs-Bratwurst mit Kalb-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti	28.—

HAUPTGERICHTE

Rind **Rindsfilet vom Grill**
 150g Rindsfilet sorgfältig gebraten mit kräftigem
 Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und
 reichhaltiger Gemüse garnitur 43.—

Schwein **„Gourmet - Spargel“** SAISONAL NEU
 Schweinsfilet - Medaillons im Speckmantel auf grünem
 und weissem Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise,
 gebratenen Neuen Kartoffeln und erlesenem Frühlingsgemüse 38.—

„Toast Appenzell“ ☆ ⚙
 Schweinsschnitzel und gebratene Kräuter-Tomaten
 auf Vollkorntoast, überbacken mit Appenzellerkäse,
 garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen 25.—

„Toast Edelweiss“ ⚙
 Schinken auf Vollkorntoast überbacken mit
 „Urnäscher Edelweiss“, dazu eine halbe Williamsbirne
 und einen halben Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren 25.—

Appenzeller Siedwurst ☆ ⚙
 mit hausgemachten Käsespätzli und Röstzwiebeln
 – dazu Apfelmus 27.—
 + 3.50

Schweinssteak «Appenzeller Art» ☆
 mit Alpsteinbröckli und Tomatenscheiben
 überbacken mit Appenzellerkäse auf Rahmsauce,
 dazu Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur 36.—

„Bauern - Rösti“ ⚡ ⚙
 hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten mit Speckstreifen
 – mit Appenzellerkäse überbacken 24.—
 + 2.—

Schweins-Schnitzel
 paniert, mit Pommes-Frites und Gemüse garnitur 28.—

Fisch **„Schlemmer - Spargel“** SAISONAL
 goldbraun gebratenes Swiss Alpin Lachsfilet
 auf grünen Spargeln, mit hausgemachter Orangen-Hollandaise,
 sautierten Neuen Kartoffeln und Saisongemüse 38.—

Eglifilets «meunière» ☆
 in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten,
 serviert mit Petersilien - Kartoffeln 36.—

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

„Frühlings - Zauber“ SAISONAL 

Blattspinat und ein Spiegelei auf weissem und grünem Spargelbett,
 serviert mit Neuen Kartoffeln und exquisiter Sauce-Hollandaise

26.—

„Früchte - Curry“    

frische Früchte in sämiger Currysauce, mit Reis serviert,
 garniert mit einer gebratenen Kokosbanane

26.—

„Orientalischer-Eintopf“ NEU    

rassiges Curry - Gericht mit Kichererbsen, buntem Gemüse
 und Kokosmilch, serviert mit Mandelreis und Sultaninen garniert

26.—

Gerstenmalz Geschnetztes „brewbee“ NEU   

mit mediterranem Touch von Dörrotomaten, Zucchetti und frischen
 Kräutern, serviert mit Orecchiette - Teigwaren

26.—

Kartoffel - Rösti    

hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature
 – mit zwei Spiegeleiern
 – mit Appenzellerkäse überbacken
 – mit Käse überbacken und einem Spiegelei

18.—

22.—

22.—

24.—

Hausgemachte Käsespätzli   

mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus

26.—

Gemüse - Teller  

eine bunte Palette köstliches, gekochtes Gemüse,
 begleitet von einer Stärkebeilage Ihrer Wahl;

Neue Kartoffeln SAISONAL | Kartoffelgratin | Röstikroketten | Pommes Frites
 Bärlauchspätzli SAISONAL | Spätzli | Käsespätzli | Butterrösti | Reis

27.—

SALAT VARIATIONEN

„Salat Printanière“ SAISONAL ⚙️ NEU	
hauchdünn aufgeschnittenes Roastbeef vom „Appenzeller Rind“, dazu Rucola, Ei und Cherrytomaten und verschiedenen Gemüsesalaten mit einer Salatsauce „Tartar“	30.—
„Spargelsalat“ SAISONAL 🌱 ⚙️ NEU	
Spargel - Erdbeersalat an Bärlauch - Dressing serviert auf Babylattich und Gemüsesalaten, garniert mit Pinienkernen	25.—
„Shanghai - Teller“ 🌱 🚫	
rassiger Salatmix mit vier knusprigen asiatischen Frühlingsrollen, serviert mit Sweet - Chili - Sauce	25.—
Appenzeller Käse - Zwiebelfladen ☆ 🌱 ⚙️	
– nature	9.—
– mit bunten Blattsalaten	16.50
– mit gemischtem Salat	18.50
Salat - Teller ☆ 🌱 🚫 ⚙️	
eine bunte Palette von verschiedenen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet und serviert mit knusprigem Knoblauchbrot	25.—
Käsesalat 🌱 🚫 ⚙️	
würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französisches Dressing – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten	16.— 25.—
Wurst - Salat ⚙️	
Appenzeller Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten	15.— 24.—
Wurst - Käse - Salat ⚙️	
Appenzellerkäse, Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten	16.— 25.—

FITNESS – TELLER

Fitness Teller

Ihre Lieblingskomponente begleitet von verschiedenen frischen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet und der Salatsauce Ihrer Wahl.

– nur mit bunten Blattsalaten: CHF 2.— Reduktion

- **Poulet «Babylonische Art»** an Cocktailsauce und Früchten ☆ 🍴 ⚙️ 26.—
- **Pouletbrüstchen** golbraun gebraten, mit Kräuterbutter ⚙️ 26.—
- **Rindsfilet** (150 gr) mit Kräuterbutter 40.—
- **Kalbs-Bratwurst** von Dorfmetzger ⚙️ 26.—
- **Siedwurst** von Dorfmetzger ⚙️ 26.—
- **Schweins-Schnitzel nature** mit Kräuterbutter ⚙️ 25.—
- **Schweins-Schnitzel paniert** mit Zitronen ⚙️ 🍴 26.—
- **Eglifilets** in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten 34.—
- **Swiss Räucherlachs Carpaccio** (70gr) mit Toastbrot serviert ⚙️ 30.—
 (mit glutenfreiem Brot 🍴 und ohne Butter 🍴 möglich.)
- **Swiss Lachsfilet** (140 gr) gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter 36.—

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch 🍴 🍴 | Italienisch 🍴 🍴 🍴

Tartar - Salatsauce SAISONAL 🍴 🍴 🍴 | Bärlauch - Dressing SAISONAL 🍴 🍴

Z'VIERI – TELLER

Regionaler Käseteller 🍴 ⚙️

sechs verschiedene Käsesorten aus der Region begleitet mit Birnbrot, Trauben, Baumüssen, Butter und hausgemachtes Biergelée serviert mit knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker (mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot 🍴 möglich.)

29.—

Landsgemeinde Teller ☆ ⚙️

„Mostbröckli“, „Alpsteinbröckli“, „Buurespeck“, „Appenzeller Salametti“, „Appenzeller Extra - Würzig“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Urnäscher Edelweiss“

29.—

DEKLARATION

Poulet

Schweiz

Kalb

Schweiz

Rind

Schweiz

Uruguay

Schwein

Schweiz

Fisch

Schweiz

Estland (Egli)



UNSERE LIEFERANTEN

Brot

BÖHLI AG Bäckerei-Confiserie, Appenzell

Fleisch und Fisch

Metzgerei Fässler „de Chitzele“, Appenzell

Metzgerei Breitenmoser, Appenzell

Comestibles Zellweger, Staad SG

Larina AG, Appenzell

Gemüse und Früchte

A. & E. Dietsche, Kriessern SG

Erich Berner AG, St. Gallen

Milchprodukte

Appenzeller Milch, Appenzell

Eier

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell/Steinegg

Trocken Ware und Non-Food

SAVIVA AG

Biere und Weine/Digestives

Appenzeller Bier, Appenzell

RUMA Weine & Spirituosen, Appenzell

Wetli Weine, Berneck SG

tobias wein.gut., Berneck SG

Süssgetränke und Liköre/Spirituosen

Goba Welt - Goba AG, Gontenbad

Appenzeller Alpenbitter, Appenzell

Getränke-Station Rank, Appenzell

Tee und Kaffee

Baumgartner, St. Gallen

Turm Kaffee, St. Gallen