



---

## WINTER

---

Zauberhafter Winter – mit tiefverschneiten Landschaften;  
lange Abende – Zeit für ausgiebige Gespräche oder gemütliches Zusammensein  
bei gutem Essen und einem vollmundigen Glas Wein, einem  
aromatischen Tee, einem wärmenden Punsch und einem feinen Dessert.

Was bietet uns der Winter kulinarisch den an? Natürlich nicht die Fülle des Sommers  
– aber doch einiges, das nur in diese spezielle Jahreszeit passt!

Obwohl uns immer raffiniertere Anbau- und Konservierungs-Methoden  
bald das ganze Jahr das gleiche Sortiment anbieten können,  
freuen wir uns doch jeden Frühling auf die Spargeln –  
im Sommer auf die knackigen Salate –  
im Herbst auf herzhafte Wild- und Pilzgerichte – und im Winter...?

Viel Vergnügen und guten Appetit mit unseren Winter-Spezialitäten

---

## SUPPE

---

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>☼ Gerstensuppe «Grossmutter Art»</b> Hausgemacht, mit viel Gemüse und Rahm verfeinert	9.—	12.—

---

## VORSPEISEN UND SALATE

---

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>Winterhit</b> (vegetarisch) Warmer Ziegenfrischkäse im knusprigen Mantel mit Honig mariniert, serviert auf wenig Rucola, dazu Randenscheiben, Orangenfilets und geröstete Haselnüsse mit leichtem Orangen-Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	26.50
<b>Crevetten Méditerranée</b> Riesencrevetten geschwenkt in Olivenöl, Knoblauch, Peperoni Peperoncini (leicht pikant), Tomatenwürfel und Kräutern dazu warmes Ciabattabrot mit Butter und Parmesan überbacken	13.50	
<b>Rindstatar «à la maison»</b> Rindstatar vom Dorfmetzger mit hausgemachter Sauce Apfel-Randensalat, Feigensenf und Toastbrot Wählen Sie zwischen mild, rassig oder scharf.	50 g 15.50	100 g 30.—



---

## HAUPTGERICHTE

---

### **Winterpoulet**

Zartes Pouletbrüstchen mit exquisiter Mandarinen-Ingwersauce, serviert mit sämigem Feigenrisotto und buntes Wintergemüse

26.—

### **Forellenfilet**

Sorgfältig gebraten, auf Schwarzwurzel-Rahmgemüse, Butterkartoffeln und mit Saisongemüse garniert

27.—

### **Cordon-Bleu «Appenzeller Art»**

Kalbschnitzel gefüllt mit Mostbröckli und würzigem Appenzellerkäse, Pommes-Frites, köstliches Wintergemüse und einem Apfel gefüllt mit frischen Preiselbeeren

36.50

### **Thai-Curry**

Erlesenes frisches Wintergemüse an rassisser thailändischer grüner Currysauce und dem typischen Jasminreis

– vegetarisch

24.—

– mit Pouletbruststreifen

26.—

– mit Riesencrevetten

28.—



---

## DESSERTS

---

### **Appenzeller Apfelrösti**

Im Winter seit Jahren ein «Renner» bei uns –

mit warmer Vanillesauce und zartschmelzender Zimtglacé

12.50

### **Kaiserschmarrn**

Vielleicht die Beste aller österreichischer Dessertspezialitäten!

serviert mit fruchtigem Zwetschgenkompott und feinstem Mohnglacé

12.50

### **Italienische Zimt-Panna-Cotta**

Mit marinierten Feigen serviert, begleitet von drei Cantocchini

und einem Shot Vinsanto zum eintauchen

12.50

### **Portion Vermicelles**

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm

10.50

### **Coupe Marrons**

Meringues, Vanilleglacé, Vermicelles und glasierte Maroni

10.50

---

## GETRÄNKE FÜR KALTE WINTERTAGE

---

### **Winter - Cüpli**

Prosecco und Mandarinsirup – die perfekte Kombination für den Winter!

9.—

### **«Schoggi-Mallow»**

Heisse Schokolade mit Mini-Marshmallows... einfach himmlisch!

5.60

### **Hausgemachter Glühwein** (mit Alkohol)

Aus feinsten Zutaten mit Liebe zubereitet

7.50

### **Wintermärchentee**

Teemischung aus Äpfeln, Zimt, Rooibos,

Hagebutten, Hibiskus und Blutorange

Tasse

4.80

Portion

9.60

### **Aus dem Kapuzinnenkloster in Jakobsbad...**

#### **Winterpunsch** (mit wenig Alkohol)

Mit Rotwein, Orangen- und Zitronenschalen und Gewürzen

5.50

#### **Chlösterlipunsch**

Aus vielen verschiedenen Beerenfrüchten und Apfelschalen

5.50

#### **Ingwer-Punsch**

Aus Ingwer, Nelken, Zimt, Zitronenschalen und Orangensaft

mit Heisswasser

6.50

mit Weisswein (heiss)

7.50