
SUPPEN

	Vorspeise	Hauptspeise
☼ Tagessuppe	6.20	8.80
☼ Bouillon mit Ei	6.20	8.80
☼ Haferflockensuppe mit Appenzellerkäse	7.20	9.80
☼ Französische Zwiebelsuppe mit Ei und Käse überbacken	8.50	10.80

VORSPEISEN

☼ Grüner Blattsalat	7.50
☼ Gemischter Salat	9.50
☼ Tomatensalat mit Mozzarella di buffalo an ital. Dressing	11.50
☼ Mostbröckli, Rohschinken und Alpsteinbröckli mit wenig Blattsalat	10.50
☼ Räucherlachs-Carpaccio mit wenig Blattsalat	12.50
☼ Knoblauchbrot , als Vorspeise oder zu einem Salat	4.—
☼ Asiatische Frühlingsrolle mit Blattsalat und Süss-sauer-Sauce	8.50

ETWAS KLEINES ZWISCHENDURCH

☼ Toast Appenzell Vollkorntoast mit Schweinscarrée-Schnitzel, Tomaten und Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen	19.50
☼ Toast Camembert Vollkorntoast mit Schinken und Camembert überbacken, Williamsbirne, Pfirsich und Preiselbeeren	19.50
☼ Milkenpastetli nature Blätterteig-Pastetli mit feiner Kalbsmilken-Champignonfüllung	14.50
☼ Appenzeller Käsehörnli mit rassicem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus	21.—
☼ Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli	22.—
☼ Appenzeller Käse-Zwiebelfladen	8.—

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Bambini-Teller Wienerli mit Twister-Frites, Mayonnaise und Ketchup	11.50
Kinder-Teller Schweinschnitzel paniert, Twister-Frites und feines Rüebligemüse	13.—
Micky-Maus-Teller Panierte Fischstäbli mit Twister-Frites und Mayonnaise	13.—

- ☼ Diese Speisen servieren wir Ihnen den ganzen Tag.
Gerne servieren wir Ihnen fast alle Gerichte auch in halben Portionen,
mit einem Preisnachlass von 20 %



HAUPTGERICHTE

Poulet	Pouletbrüstchen zart gebraten mit Baumnuss-Sherry-Sauce, feine Gemüse garnitur und Pommes-Frites	25.—
Kalb	Milkenpastetli garniert mit Butterreis und verschiedenem Saisongemüse	25.—
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelringen und goldbrauner Rösti	23.50
	Geschnetzeltes nach «Zürcher Art» mit frischen Champignons an Rahmsauce und hausgemachter Rösti	33.—
	Kalbschnitzel «Citron» an leichter Zitronenrahmsauce mit Reis und Gemüse garnitur	33.—
	Kalbsleberli von Hand geschnitten, mit frischen Kräutern und feiner Rösti	33.—
	Kalbssteak Zartes Kalbssteak auf knusprigem Blätterteigkissen feine Cognac-Rahmsauce, Pommes-Frites und feine Gemüse garnitur	36.50
Schwein	Schweinschnitzel paniert, mit Pommes frites und Gemüse garnitur	24.50
	Curry-Geschnetzeltes «Maison» im Reising mit frischen Früchten garniert	24.50
	Schweinssteak «Appenzeller Art» mit Alpsteinbröckli, Tomatenscheiben und Appenzeller-Käse überbacken, Rahmsauce Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur	33.—
Rind	Rindsfilet vom Grill Zartes Rindsfilet (150g) sorgfältig gebraten mit kräftiger Kräuterbutter-Jus, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	39.50
Fisch	Lachsforellenfilet pochiert, an feiner Prosecco-Sauce mit Butterreis und Saisongemüse	31.50
	Eglifilets meunière in Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln und Petersilien-Kartoffeln	30.50

Beim Einkauf von Gemüse und Fleisch achten wir auf eine möglichst naturnahe Produktion. Das Fleisch beziehen wir grösstenteils bei unserem Dorfmetzger; mit Ausnahme von Rindsfilet und Pouletbrust (Argentinien, Brasilien) kommt alles aus der Schweiz, soweit möglich aus der Ostschweiz und in den meisten Fällen aus dem Appenzellerland.



KALTE GERICHTE

✿ Käseteller verschiedene Käsesorten, mit Früchten garniert	klein 12.50	gross 24.—
✿ z'Vieri-Teller Alpsteinbröckli, eine Spezialität unseres Metzgers, Appenzellerkäse und knuspriges Hausbrötchen mit Butter auf dem Holzbrett serviert		23.50
✿ Landsgmend-Teller Rohschinken, Mostbröckli, Schinken, Alpsteinbröckli, Appenzeller Käse und hausgemachtes Birnbrot		24.50

SALATE

✿ Business-Lunch Gebratenes Pouletbrüstchen mit verschiedenen Salaten an Kräuterquarksauce		23.50
✿ Fitness-Salat Pouletfleisch an Cocktailsauce mit Früchten und feiner Salatgarnitur		23.50
✿ Lady-Lunch verschiedene knackige Salate an ital. Dressing, mit Räucherlachs, Avocados, Hüttenkäse, Toast und Butter		26.—
✿ Frühlings-Salat Erfrischender Apfel-Sellerie-Salat mit Ananas, Baumnüssen und knackiger Salatgarnitur		23.50
✿ Neptun-Salat Thon raffiniert verfeinert mit Karotten und Zwiebeln an Hausdressing, auf Tomatenscheiben an ital. Sauce		24.50
✿ Salat-Teller Eine Palette verschiedener, erfrischender Salate mit knusprigem hausgemachtem Knoblauchbrot	klein 15.50	gross 22.50
✿ Servelat-Salat mit Appenzeller Servelat, Zwiebeln und Hausdressing	ohne Salatgarnitur 15.—	mit Salatgarnitur 24.—
✿ Wurst-Käse-Salat mit Appenzeller Käse, Servelat, Zwiebeln und Hausdressing	16.—	25.—
✿ Appenzeller-Käsesalat Der würzige Appenzellerkäse mit fein gehackten Zwiebeln, an rassisger Rotweinsauce oder Hausdressing	15.50	24.50

Wir wünschen uns, dass Sie sich in der Atmosphäre unseres Hauses wohlfühlen!

Unsere Öffnungszeiten: Täglich 7.30 bis 23.00 / Dienstag ab 14.00 Uhr
 Alle Preise inkl. 8 % MwSt.



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Früchte	Früchte-Curry Frische Früchte an sämiger Currysauce, Butterreis und mit einer gebratenen Kokosbanane garniert	24.—
Asiatisch	«Shanghai-Teller» Asiatische Frühlingsrollen knusprig gebacken, rassischer Salatmix und süss-sauer-Sauce	24.—
Rösti	Kartoffel-Rösti Hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature	18.—
	-mit zwei Spiegeleiern	22.—
	-mit Käse überbacken	22.—
	-mit Käse überbacken und Spiegelei	24.—
Pilzgericht	⚙ Pfifferling-Pastetli nature Blätterteig-Pastetli mit sautierten Eierschwämmchen an feiner Rahmsauce	18.50
	Pfifferling-Pastetli garniert mit Butterreis und verschiedenem Saisongemüse	28.—
Teigwaren	⚙ Appenzeller Käsehörnli mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus	21.—
	⚙ Tortelloni alla mamma mit Spinat- und Ricotta-Füllung an sämiger Frischkäsesauce und gerösteten Pinienkerne	21.—
Gemüse	⚙ Gemüse-Teller eine bunte Palette köstliches Gemüse und feinstem Kartoffelgratin	23.50

⚙ Diese Speisen servieren wir Ihnen den ganzen Tag.
Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

