



POTAGES

	petit	grand
⚙ Potage de jour	7.—	9.60
⚙ Bouillon	6.20	7.40
⚙ Bouillon avec un oeuf	6.80	8.80
⚙ Soupe de flocons d'avoine avec du fromage d'Appenzell	7.20	9.80
⚙ Soupe à l'oignon à la française avec un oeuf gratiné	8.50	10.80

HORS-D'OEUVRE

	petit	grand
⚙ Salade verte	7.50	
⚙ Salade mêlée	9.50	
⚙ Salade de tomate et mozzarella avec mozzarella di buffalo et sauce italienne	11.50	21.—
⚙ Carpaccio de saumon fumé avec câpres, oignons, un peu de salade verte et sauce italienne	12.50	28.—
⚙ "Mostbröckli", jambon cru et "Alpsteinbröckli" avec un peu de salade verte et sauce italienne	11.50	
⚙ Pain à l'ail comme hors-d'oeuvre ou avec une salade	5.—	
Rouleau de printemps asiatique avec sauce aigre-doux, un peu de salade verte et sauce italienne	8.50	

PETITES COLLATIONS

⚙ Toast Appenzell pain de mie complet avec escalope de porc, tomates et fromage appenzellois		21.—
⚙ Toast Camembert pain de mie complet avec jambon et Camembert, poire Williams, pêche et airelles		21.—
⚙ Vol-au-vent au ris de veau (nature) deux vol au vent au ris de veau et champignons		15.50
⚙ Saucisse bouillie appenzelloise avec cornettes au fromage		23.—
⚙ Cornettes au fromage appenzellois pâtes avec fromage appenzellois, oignons et purée de pommes		22.—
⚙ Quiche au fromage et oignon - avec salade verte - avec salade mêlée		9.— 16.50 18.50

⚙ Nous servons ces plats toute la journée.
Plusieurs plats nous servons aussi en demi-portion avec 20 % de rabais.
Le prix est comprenant 7.7 % VAT.



PLATS CHAUDS

Poulet	Blanc de poulet servi avec une sauce au Sherry et à la noix garni avec des légumes et des frites	25.—
	Émincé de poulet au curry „Maison“ servi avec du riz et des fruits frais	25.—
Veau	Vol-au-vent au ris de veau (garni) garni avec des légumes de saison et du ris au beurre	25.—
	Saucisse de veau rôti avec des oignons et rösti dorés au beurre	23.50
	Émincé de veau à la zurichois avec champignons frais, sauce à la crème et rösti dorés au beurre	33.—
	Foie de veau aux herbes fraîches avec rösti dorés au beurre	33.—
	Steak de veau avec de la pâte feuilletée croustillante, sauce à la crème au Cognac, servi avec des frites et des légumes	36.50
Boeuf	Filet de boeuf filet de boeuf (150g) avec un jus de Café de Paris, gratin aux pommes de terre et des légumes	39.50
	Steak d'entrecôte parisienne steak d'entrecôte parisienne (150g) avec une sauce à la crème au Whisky ris au beurre et des légumes	37.50
Porc	Escalope de porc panée avec des frites et des légumes	24.50
	Steak de porc appenzellois avec „Alpsteinbröckli“ et tomates, gratiné avec du fromage appenzellois et servi avec une sauce à la crème, des légumes et des croquettes „rösti“	33.—
Poisson	Filet de truite saumonée poché, servi avec une sauce au citron, ris au beurre et des légumes	31.50
	Filets de perche «meunier» rôti dans beurre, servi avec des amandes grillées et des pommes de terre au persil	30.50



PLATS FROIDS

☼ **Snack appenzellois**

„Alpsteinbröckli“ (viande séchée) une spécialité de notre boucher
et fromage appenzellois avec pain et beurre, servi sur une planchette 23.50

☼ **Assiette „Landsgmend“**

jambon cru, „Mostbröckli“ (viande séchée), jambon cuit, „Alpsteinbröckli“
(viande séchée), fromage appenzellois et pain aux poires fait maison 24.50

SALADES

☼ **Business Lunch**

blanc de poulet rôti servi avec des salades différentes
et une sauce au séré avec des fines herbes 23.50

☼ **Salade Fitness**

blanc de poulet servi avec une sauce cocktail
avec des fruits et une garniture de salade 23.50

☼ **Lady's Lunch**

saumon fumé avec des salades différentes, sauce italienne,
avocats, fromage frais, pain de mie et beurre 26.—

☼ **Salade Wellness**

salade rafraîchissante aux pommes et au céleri
avec ananas, noix et une garniture de salade 23.50

☼ **Assiette de salade**

plusieurs sortes des salades rafraîchissantes
avec pain à l'ail croustillant (fait maison) petit 15.50 grand 22.50

☼ **Salade de cervelas**

- avec un cervelas de la région, oignons et sauce fait maison 15.—
- garni avec des salades différentes 24.—

☼ **Salade de cervelas et fromage**

- avec fromage appenzellois, cervelas, oignons et sauce fait maison 16.—
- garni avec des salades différentes 25.—

☼ **Salad au fromage appenzellois**

- fromage appenzellois avec oignons 15.50
- garni avec des salades différentes 24.50
Choisir entre la sauce fait maison ou sauce italienne

☼ Nous servons ces plats toute la journée.
Plusieurs plats nous servons aussi en demi-portion avec 20 % de rabais.
Le prix est comprenant 7.7 % VAT.



CUISINE VEGETARIENNE

Fruité	Curry aux fruits fruits frais avec une sauce au curry servi avec du riz au beurre et garni avec une banane rôtie au coco	25.—
Asiatique	Assiette "Shanghai" rouleaux de printemps asiatique avec des salades variés et sauce aigre-doux	24.—
Patate	Rösti rösti dorés au beurre fait maison (nature)	18.—
	- avec deux oeufs au plat	22.—
	- cuit au four avec du fromage	22.—
	- cuit au four avec du fromage et un oeuf au plat	24.—
Champignon	☼ Vol-au-vent aux chanterelles (nature) deux vol-au-vent aux chanterelles avec une sauce à la crème	18.50
	Vol-au-vent aux chanterelles (garni) garni avec des légumes de saison et du riz au beurre	28.50
Pasta	☼ Cornettes au fromage appenzellois pâtes avec fromage appenzelloise, oignons et purée de pommes	22.—
	☼ Tortelloni alla Mamma (végan) pâtes farci avec Quinoa et épinard servi avec une sauce aux tomates séché, olives et courchettes	23.50
Légumes	☼ Assiette de légumes une sélection des légumes de saison avec un gratin aux pommes de terre	25.—

POUR NOS JEUNES INVITES

Assiette Bambini	une saucisse avec des frites, mayonnaise et ketchup	11.50
Assiette Enfant	escalope de porc panée avec des frites et des carottes	13.—
Assiette Micky Mouse	bâtonnets de poisson pané avec des frites et mayonnaise	13.—
Assiette Globi	Chicken-Fingers fait maison avec frites et brocoli	13.50

☼ Nous servons ces plats toute la journée.
Plusieurs plats nous servons aussi en demi-portion avec 20 % de rabais.
Le prix est comprenant 7.7 % VAT