
SUPPEN

	Vorspeise	Hauptspeise
☼ Tagessuppe	6.20	8.80
☼ Bouillon mit Ei	6.20	
☼ 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 Frühlingssrolle 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 Blätterteig-Pastetli mit feiner Kalbsmilken-Champignon-Füllung		14.50
☼ Appenzeller Käsehörnli mit rassicem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus		21.—
☼ Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli		22.—
☼ Bratwurst mit Röstzwiebeln		13.—

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Bambini-Teller Wienerli mit Pommes frites		11.50
Kinder-Teller Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Rüeblli		13.—
Micky-Maus-Teller Panierte Fischstäbli mit Twisterfrites und Mayonnaise		13.—

- ☼ **Diese Speisen und alle kalten Gerichte 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 und Gemüse garnitur	24.—
Lamm	Mariniertes Lammrücken-Filet an Balsamico-Kräuterjus, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	33.—
Kalb	Milkenpastetli mit Butterreis und verschiedenem Saisongemüse	24.—
	Kalbsbratwurst mit Zwiebelringen und goldbrauner Rösti	22.50
	Geschnetzeltes nach «Zürcher Art» mit frischen Champignons an Rahmsauce und hausgemachter Rösti	32.50
	Kalbsschnitzel «Citron» an leichter Zitronenrahmsauce mit Reis und Gemüse garnitur	32.50
	Kalbsleberli von Hand geschnitten, mit frischen Kräutern und feiner Rösti	32.50
Schwein	Schweinschnitzel paniert, mit Pommes frites und Gemüse garnitur	23.50
	Curry-Geschnetzeltes «Maison» im Reiring mit frischen Früchten garniert	23.50
	Schweinssteak «Appenzeller Art» mit Alpsteinbröckli, Tomatenscheiben und Appenzeller-Käse überbacken, Rahmsauce Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur	32.50
Rind	Rindsfilet vom Grill Zartes Rindsfilet (150 g) sorgfältig gebraten, mit kräftiger Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	39.—
	Wiener Tafelspitz zartes, gekochtes Rindfleisch vom Huftdeckel mit Röstkartoffeln, Crèmespinat und Apfel- Meerrettich	34.—
Fisch	Lachsforellenfilet pochiert, an feiner Prosecco-Sauce mit Butterreis und Saisongemüse	31.—
	Eglifilets meunière in Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln und Petersilien-Kartoffeln	30.—

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



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Früchte	Früchte-Curry Frische Früchte an sämiger Currysauce, Butterreis, mit einer gebratenen Kokosbanane garniert	24.—
Asiatisch	«Shanghai-Teller» Asiatische Frühlingsrollen knusprig gebacken, rassiger Salatmix und Süss-sauer-Sauce	24.—
Rösti	Kartoffel-Rösti Hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, mit zwei Spielgeleiern	22.—
Pilzgericht	☼ Pfifferling-Pastetli Blätterteig-Pastetli mit sautierten Eierschwämmchen an feiner Rahmsauce	18.50
Teigwaren	☼ Appenzeller Käsehörnli mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus	21.—
	☼ Tortellini alla mamma mit Spinat- und Ricotta-Füllung an sämiger Frischkäsesauce und gerösteten Pinienkernen	21.—
Gemüse	☼ Gemüse-Teller eine bunte Palette aus köstlichem Gemüse und feinstem Kartoffelgratin	23.50

-
- ☼ **Diese Speisen servieren wir Ihnen den ganzen Tag.**
Frisch und gesund – zum Auftanken! Denn die Natur ist nicht
zu übertreffen.
Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer



KALTE GERICHTE

	klein	gross
Käseteller verschiedene Käsesorten, mit Früchten garniert	12.50	24.—
z'Vieri-Teller Alpsteinbröckli, eine Spezialität unseres Metzgers, Appenzellerkäse und knuspriges Hausbrötchen mit Butter auf dem Holzbrett serviert für mehrere Personen servieren wir Ihnen diese Spezialität auch auf der Platte		23.—
Landsgmend-Teller Rohschinken, Mostbröckli, Schinken, Alpsteinbröckli, Appenzeller Käse und hausgemachtes Birnbrot für mehrere Personen servieren wir Ihnen diese Spezialität auch auf der Platte		24.50

SALATE

Business-Lunch Gebratenes Pouletbrüstchen mit verschiedenen Salaten an Kräuterquarksauce		23.—
Fitness-Salat Pouletfleisch an Cocktailsauce mit Früchten und feiner Salatgarnitur		23.—
Lady-Lunch verschiedene knackige Salate an italienischem Dressing, mit Räucherlachs, Avocados, Hüttenkäse, Toast und Butter		26.—
Frühlings-Salat Erfrischender Apfel-Sellerie-Salat mit Ananas, Baumnüssen und knackiger Salatgarnitur		23.—
Salat-Teller Eine Palette verschiedener, erfrischender Salate mit knusprigem hausgemachtem Knoblauchbrot	klein 15.50	gross 22.—
Neptun-Salat Thon raffiniert verfeinert mit Karotten und Zwiebeln an Hausdressing, auf Tomatenscheiben an ital. Sauce		24.—
Servelat-Salat mit Appenzeller Servelat, Zwiebeln und Hausdressing		ohne / mit Salatgarnitur 15.— 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

Unsere Öffnungszeiten: Täglich 07.30 – 23.00 Uhr, Dienstag 14.00 – 23.00 Uhr
Es ist unser Wunsch, dass Sie sich in der Atmosphäre unseres Hauses wohlfühlen.
Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch!

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

