



Café Conditorei Hotel  
Appenzell  
am Landsgemeindeplatz  
CH-9050 Appenzell  
Margrit und Leo Sutter  
Tel. 071 788 15 15  
Fax 071 788 15 51  
info@hotel-appenzell.ch  
www.hotel-appenzell.ch

# Menuvorschläge Café Hotel Appenzell

Für Anlässe ab 10 Personen  
mit einheitlichem Menu

---

# HERZLICH WILLKOMMEN IM CAFÉ HOTEL APPENZEL

---

Liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr, Sie zu Ihrem Fest in unserem Hause begrüßen zu dürfen! Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung und Durchführung zur Seite. Es ist unser Ziel, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns rundum wohl fühlen.

- Menu** Unser Küchenchef hat mit seiner Brigade einige Menuvorschläge für Sie zusammengestellt. Bei der Menuauswahl integrieren wir aber auch gerne Ihr Lieblingsgericht oder sind Ihnen sonst behilflich. Wir bitten Sie, Ihre Menuwahl etwa eine Woche vor dem Termin bekanntzugeben.
- Blumen** Ein Grundsckmuck ist in unseren Räumen immer vorhanden. Zur Festlichkeit trägt ein passendes Blumenarrangement aber sehr viel bei. Sie können die Blumendekoration selbst mitbringen oder wir bestellen Ihre Blumenwünsche bei unserem Gärtner zum Selbstkostenpreis.
- Öffnungszeiten** Wir bedienen Sie täglich von 7.30 bis 23.00 Uhr, am Dienstag von 14.00 bis 23.00 Uhr. Unsere Küche ist bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 22.00 Uhr geöffnet.
- Hotel** Falls Sie nicht mehr nach Hause fahren möchten oder Ihren Aufenthalt mit Ferien verbinden wollen, stehen Ihnen 16 schöne Hotelzimmer zur Verfügung.
- Antike Stube / Café** Unsere Stube bietet einen idealen Rahmen für Familienfeste bis 26 Personen. Bei einer festlichen Tafel allerdings nur für 18 Personen. Im Café können wir auch grössere Gruppen aufnehmen.
- Besonderes** Im Café Hotel Appenzell legen wir grossen Wert auf eine angenehme Atmosphäre und wir pflegen die Liebe zum Echten. In der Küche achten wir auf naturnahe und saisongerechte Produkte. Nebst typischen Appenzeller-Spezialitäten verwöhnen wir Sie auch mit feinsten hausgemachten Dessertspezialitäten.

Seien Sie herzlich bei uns willkommen!

Café Hotel Appenzell  
Margrit und Leo Sutter-Signer



---

## ZUM APERO

---

Ein Glas Prosecco oder ein spritziger Weisswein kombiniert mit feinem, hausgemachtem Apérogebäck bieten für jedes Fest einen idealen Einstieg. Bei schönem Wetter können Sie den Apéro auch im Freien geniessen.

	pro Person
Schinkengipfeli	6.—
Knoblauchbrötli	4.—
Lachs- und Mostbröckli-Canapés	6.—
Salznüssli und Chips	2.—
Appenzeller Käsefladen	3.—
Verschiedene italienische Bruschetta	4.—
Gemüse-Dips mit verschiedenen pikanten Saucen	4.50

---

## VEGETARISCHE MENUS

---

Immer mehr Gäste bevorzugen auch ein Menu ganz ohne Fleisch. Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl an vegetarischen Gerichten an. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre Wünsche, falls Sie gewisse Lebensmittel nicht vertragen.



---

# FISCH, GEFLÜGEL UND LAMM

---

pro Person

<b>Menu 1</b>	<b>Salatvariation</b> mit gebratenen Pouletstreifen in Sesam paniert an Appenzeller-Käsedressing ***	
	<b>Bachforellenfilet</b> mit Kräuterkruste goldbraun gebraten, Steinpilzrisotto und frisches Marktgemüse	34.—
<b>Menu 2</b>	<b>Marinierte Melonenstücke</b> an feinstem Portwein und Rohschinken «Pata Negra» ***	
	<b>Pochiertes Salmfilet</b> auf Safran-Tagliatelle, exquisite Proseccosauce, Blattspinat und in Balsamico sautierte Cherry-Tomaten	36.—
<b>Menu 3</b>	<b>Salatvariationen nach Saison</b> ***	
	<b>Pouletgeschnetzeltes</b> an rassisger Currysauce Basmatireis mit gebratener Kokosbanane, mit frischen Früchten garniert	32.—
<b>Menu 4</b>	<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit frischem Basilikum und Gin-Rahm ***	
	<b>Marinierte Lammchops</b> an rassisgem Knoblauch-Rotweinjus, Folienkartoffeln gefüllt mit Kräuterquarksauce und Saisongemüse	42.—
<b>Menu 5</b>	<b>Gemischter Blattsalat</b> mit Orangenfilets an einem Dressing aus Baumnussöl und Sherry-Essig ***	
	<b>Gebratene Entenbrust</b> an lieblicher Cassis-Sauce, Butterspätzli, Marroni, Broccoli und Apfelrotkraut	38.—



---

## VOM SCHWEIN

---

pro Person

<b>Menu 6</b>	<b>Bouillon mit Flädli</b> *** <b>Schweinsgeschnetztes</b> an feiner Pilzrahmsauce, Butternüdeli und Saisongemüse	29.—
<b>Menu 7</b>	<b>Gemischter Blattsalat</b> *** <b>Schweinscarréschnitzel</b> an feiner Rahmsauce, Butternüdeli und reichhaltige Gemüse garnitur	32.50
<b>Menu 8</b>	<b>Salatvariationen nach Saison</b> *** <b>Mariniertes Schweinshalssteak</b> mit zwei Grillsaucen, Pommes frites und Saisongemüse	34.—
<b>Menu 9</b>	<b>Grüner Salat</b> an italienischem Rotwein-Dressing und Kräutercroûtons *** <b>Zucchetticrèmesuppe</b> *** <b>Schweinsfilet Piccata «Mailänder Art»</b> mit sautierten Champignons, Schinkenstreifen auf Spaghetti an rassisger Basilikum-Tomatensauce	39.50
<b>Menu 10</b>	<b>Bouillon mit Oaurkklösschen</b> *** <b>Salatvariationen nach Saison</b> *** <b>Schweinsfilet «Zigeuner Art»</b> feurige Paprikarahmsauce mit gedünsteten Peperoni, Salzgurken und Champignons mit Butterreis	42.—
<b>Menu 11</b>	<b>Lachs-Carpaccio</b> mit kleiner Salatgarnitur *** <b>Schweinsfilet im Blätterteig</b> mit feiner Pilzrahmsauce, Röstikroketten und Gemüse garnitur	41.—

---

Menuvorschläge 2011, Seite 4

Das Fleisch beziehen wir grösstenteils bei unserem Dorfmetzger; mit Ausnahme von Lammfilet (Australien) und Rindsfilet (Argentinien, Brasilien) kommt alles aus der Schweiz, soweit möglich aus der Ostschweiz und in den meisten Fällen aus dem Appenzellerland.



---

## VOM RIND

---

pro Person

<b>Menu 12</b>	<b>Gemischter Blattsalat</b> *** <b>Gespickter Rindsschmorbraten</b> an kräftiger Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse garnitur	38.50
<b>Menu 13</b>	<b>Salat-Komposition</b> mit Kürbiskernöl-Dressing *** <b>Mariniertes Hohrückensteak</b> vom Grill, mit Kräuter-Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison	39.—
<b>Menu 14</b>	<b>Marinierte Melonenstücke</b> an feinstem Portwein und Rohschinken «Pata Negra» *** <b>Zartes Rindsfilet</b> vom Grill mit feiner Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur	48.—
<b>Menu 15</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> in Streifen auf Blattsalat *** <b>Roastbeef rosé gebraten</b> mit Sauce béarnaise , Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	48.—
<b>Menu 16</b>	<b>Bouillon mit Griessnockerln</b> *** <b>Salatvariationen nach Saison</b> *** <b>Filet-Gulasch «Stroganoff»</b> zarte sautierte Rindsfiletstreifen mit Peperoni, Champignons, Zwiebel- und Essiggurkenstreifen an pikanter Paprikarahmsauce und Butterreis	51.—



---

## VOM KALB

---

pro Person

<b>Menu 17</b>	<b>Appenzeller Mostbröckli</b> mit Alpsteinbröckli, Rohschinken und kleiner Salatgarnitur ***	
	<b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b> mit frischen Champignons, an Rahmsauce und Butterrösti	42.50
<b>Menu 18</b>	<b>Bouillon mit Gemüsestreifen</b> ***	
	<b>Verschiedene Blattsalate</b> ***	
	<b>Wiener Kalbsrahmgulasch</b> mit Sauerrahm verfeinert, mit hausgemachten Spätzli und Saisongemüse	44.50
<b>Menu 19</b>	<b>Bouillon mit Flädli</b> ***	
	<b>Saftiger Kalbs- und Schweinsbraten</b> vom Hals, mit zwei verschiedenen Saucen, Kartoffelstock und Gemüsegarnitur	37.—
<b>Menu 20</b>	<b>Nüsslisalat mit Kerbel-Vinaigrette</b> ***	
	<b>Kalbs-Cordon-bleu «Appenzeller Art»</b> Kalbsschnitzel gefüllt mit Alpsteinbröckli und Appenzellerkäse, Pommes frites und Gemüsegarnitur	39.50
<b>Menu 21</b>	<b>Mozzarella di buffalo</b> mit Tomatenscheiben und Rohschinken an Balsamico-Dressing ***	
	<b>Saftiges Kalbssteak</b> an leichter Morchelrahmsauce, hausgemachte Butternüdeli und Gemüsegarnitur	49.—
<b>Menu 22</b>	<b>Marinierte Crevetten</b> mit Avocadopüree und Blattsalat ***	
	<b>Zarte Kalbsmédaillons</b> an feiner Boursin-Rahmsauce, Hausmachernudeln und Gemüsegarnitur	49.—



---

# APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

---

pro Person

<b>Menu 23</b>	<b>Innerrhoder Gemüsesuppe</b> *** <b>Appenzeller Fleischkäse aus dem Ofen</b> mit Mostbröckli, Alpsteinbröckli, Appenzellerkäse, Tomatenwürfeln und Champignons, garniert mit Kartoffel- und Gemüsesalaten	27.—
<b>Menu 24</b>	<b>Mostbröckli-Tatar auf Blattsalat</b> *** <b>Appenzeller Siedwurst</b> mit Käsehörnli und Röstzwiebeln *** <b>Gebrannte Crème</b>	38.50
<b>Menu 25</b>	<b>Salatvariationen nach Saison</b> *** <b>Zartes Lammragout «Grossmutter Art»</b> mit viel Gemüse, Kartoffelstock und grünen Bohnen *** <b>Appenzeller Apfelrösti</b> mit warmer Vanilleglace und zartschmelzender Zimtglace	48.—
<b>Menu 26</b>	<b>Gemischter Salat</b> *** <b>Kalbshaxe «Appenzeller Art»</b> mit Tomatenwürfeln und Appenzellerkäse überbacken, hausgemachte Butterspätzli und Gemüsegarmitur *** <b>Biberfladenparfait</b> mit Schokoladenrahm	48.—



---

# APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

---

pro Person

## Menu 27

### **Goldbraun gebratene Forellenstreifen**

auf gemischtem Blattsalat

\*\*\*

### **Appenzeller «Hauptgass-Steak»**

mit Alpsteinbröckli, Tomatenscheiben  
und Appenzellerkäse überbacken, Rahmsauce,  
Röstikroketten und Gemüse garnitur

\*\*\*

### **Frische Apfelchüechli in Zimtzucker**

und Vanillesauce

53.50

## Menu 28

### **Innerrhoder Gemüsesuppe**

\*\*\*

### **Appenzeller «Chässchoope»**

\*\*\*

### **Grüner Salat mit Tomaten**

\*\*\*

### **Kalbsschnitzel «Appenzellerart»**

mit sautierten Mostbröcklistreifen, Tomatenwürfeln  
und Champignons, Rahmsauce,  
Butternüdeli und Gemüse garnitur

\*\*\*

### **«Häselbei-Zönneli»**

warme, marinierte Heidelbeeren  
mit hausgemachter Vanilleglace

56.50



## Menu 29

### **Feinster geräucherter Lachs**

mit kleiner Salatgarnitur  
an Balsamico-Dressing

\*\*\*

### **Knusprig gebratene Entenbrust**

an exquisiter Honig-Pfeffersauce

\*\*\*

### **Zarte Kalbsmédaillons**

an feiner Brie-Rahmsauce,  
hausgemachte Butterspätzli und  
Gemüsegarnitur

\*\*\*

### **Crêpe Appenzell**

hauchdünne Crêpe mit caramelisierten Äpfeln  
einem Schuss Calvados  
und zartschmelzender Vanilleglace

68.—

## Menu 30

### **Frischer Tunfisch**

vom Grill, auf mariniertem Gemüse

\*\*\*

### **Lammrückenfilet**

auf Kartoffelvariationen mit Schalotten  
und Barolo an Thymianjus

\*\*\*

### **Zartes Kalbsmédaillon**

mit Ananas-Mangosalsa, Wildreis-Risotto  
und erlesener Gemüsegarnitur

\*\*\*

### **Blätterteig-Quarkstrudel**

mit Nüssen, Datteln und Feigen,  
hausgemachte Zimtglace und Zabaione

66.—



**Menu 31****Knusprig gebratene Entenbrust**

auf gemischtem Blattsalat  
an Balsamico-Dressing

\*\*\*

**Klare Tomaten-Safransuppe**

mit Salmstreifen

\*\*\*

**Zitronensorbet mit frischem Basilikum**

\*\*\*

**Pochiertes Rindsfilet**

auf den Punkt gegart,  
an leichter Meerrettichsauce,  
tournierte Kartoffeln und Gemüseriegen

\*\*\*

**Dessert nach Saison**

73.—

**Menu 32****Mostbröckli-Tatar**

auf gemischtem Blattsalat  
mit gehobeltem Appenzellerkäse

\*\*\*

**Gebratenes Bachforellenfilet**

auf Zigeuner-Sauerkraut und  
Mascarpone-Nockerln

\*\*\*

**Zarte Rindsfiletmédallions**

schön rosa gebraten, an Vanille-Knoblauchjus  
Steinpilz-Tagliatelle und  
assortiertes Gemüse nach Saison

\*\*\*

**Rahmparfait**

mit Macademia-Nüssen, Fruchtsauce aus  
Orangen und Maracuja  
und Buttersablés

69.—



---

## ERFRISCHEND FRUCHTIG

---

	ohne Rahm	mit Rahm
<b>Tutti Frutti</b> Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm		11.50
<b>Mandarin</b> Mandarinen-, Chocolat- und Haselnussglace, Mandarinstückchen, Chocolatsplitter und Rahm		11.50
<b>Fruchtsalat</b> nur aus frischen Früchten zubereitet	10.50	11.50
<b>Birchermüesli</b> mit vielen frischen Früchten und einem Brötli	9.—	10.—

---

## BELIEBT UND ALTBEWÄHRT

---

<b>Bananensplit</b> mit einer Banane, Vanille- und Bananenglace, heisser Schokolade und caramelsierten Rocher-Mandeln		11.80
<b>Dänemark</b> Vanilleglace mit heisser Schokolade übergossen, garniert mit Rahm		10.80
<b>Eiskaffee</b> Zartschmelzende Eiskaffee-Glace mit Rahm garniert		10.—

---

## GLACE-PORTIONEN

---

	ohne Rahm	mit Rahm
Bitte wählen Sie Ihr Lieblingsaroma!		
Rahmglace	Vanille, Chocolat, Haselnuss, Mocca, Stracciatella, Pistache, Banane, Zimt	
Fruchtglace	Erdbeer, Zitrone, Orange oder Mandarine, je nach Saison	
<b>1 Kugel Glace</b>	3.80	4.80
<b>2 Kugeln Glace</b>	6.40	7.40
<b>3 Kugeln Glace</b>	9.—	10.—



---

## HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

---

### **Parfait «Appenzell»**

Unsere eigenwillige Kreation aus Biberfladen-Parfait (Lebkuchen) und Schokoladenrahm

11.50

### **Heidelbeer-Zönneli**

Warme Heidelbeeren mit Vanilleglace

11.80

### **Sommertraum**

Zitronenglace mit verschiedenen Beeren im Saft, Waldbeerenlikör und Rahm garniert

11.80

### **Südseezauber**

Vanilleglace, Ananasstücke, Kokosflocken und Original «Baileys Irish Cream»

11.80

### **Eiskaffee «Maison»**

Vanilleglace mit gekühltem Kaffee und mit Schlagrahm garniert

10.80

### **Orangen-Eis Cocktail**

Eine köstliche Erfrischung aus Vanille- und Orangenglace, mit frischem Orangensaft

10.80

---

## KLEINE SCHLECKEREIEN NACH DEM ESSEN

---

### **Ferrero Rocher**

Feinste Haselnuss- und Schokoladenglace, Schlagrahm mit caramelisierten Rocher-Mandeln und einem Original «Ferrero Rocher»

9.20

### **After-Eight**

Pistacheglace, Schokoladensauce, Pfefferminzlikör und ein Original «After-Eight»

9.80

### **Sanfter Engel**

Vanilleglace mit Pfirsichsaft und Eierlikör. Einfach himmlisch!

9.80

### **Zitronen-Sorbet**

Wer's gerne stark mag, mit Wodka «Wyborowa», dem Echten

9.80

### **Dolce Vita**

Stracciatellaglace mit Amarena-Kirschen, Kirschwasser und Rahm

9.80

### **Dessert-Käse**

Verschiedene Käsesorten, mit Früchten garniert

12.50



---

## SPEZIALITÄTEN AUS WIEN

---

<b>Apfelstrudel</b> hausgemacht, mit Vanillesauce	11.50
<b>Walzertraum</b> Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglace	12.50

---

## KÖSTLICHE RAHM-DESSERTS

---

<b>Caramel-Köpfli</b> mit Schlagrahm garniert	8.80
<b>Meringues</b> mit Schlagrahm und frischen Früchten garniert	9.80
<b>Meringues-Glace</b> mit Vanille- und Erdbeerglace, Schlagrahm und Früchten garniert	10.80
<b>Profiteroles</b> Ofenchüechli mit Charlotte-Crème gefüllt, mit heisser Schokolade übergossen, garniert mit Schlagrahm	10.80

---

## FRAPPES / MILCHMIXGETRÄNKE

---

<b>Herrlich erfrischende Milchmixgetränke in verschiedenen Aromen</b> Banane, Erdbeere, Zitrone, Orange, Vanille, Haselnuss, Chocolat, Zimt, Pistache und Stracciatella	8.20
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

---

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

<b>Drachenflieger</b> 1 Kugel Glace nach Wunsch mit Fruchtsalat und einem fröhlichen Schoggi-Drachen	6.80
<b>Kinder-Überraschung</b> mit Vanilleglace, Schoggi-Sauce und lustiger Kaugummifigur	6.80



---

## ANTIKE RENAISSANCE-STUBE

---

Dr. Hildebrand war praktizierender Arzt in Appenzell von 1896 – 1943. Er eröffnete seine Praxis hier am Landsgemeindeplatz im Hause «Kirchenpfleger Sutter's». Seine Frau, Wilhelmina Rusch, «Landammanns», brachte das wunderschöne Renaissance-Bufferet aus dem späten 17. Jahrhundert in ihre Ehe. Er liess daraufhin von Schreinermeister Willy Raess aus Appenzell diese herrliche Wohnstube mit Kassettendecke, Parkettboden und Nussbaumtüren anfertigen.

Die Familie Sutter hatte die einmalige Gelegenheit, 1978 dieses Haus mitsamt der wertvollen Stube zu erwerben. Sie wurde dann komplett ausgebaut, restauriert und in ihrer ursprünglichen Form im Neubau des Hotels Appenzell wieder integriert.

Die Stube ist ein angrenzender Raum zum Café-Restaurant, mit dem ruhigen und ausgeglichenen Charme des Renaissance-Stils. Dieser Raum ist das Schmuckstück unseres Hauses und auch die Krönung der typischen Atmosphäre des Hotels Appenzell.

Er ist geeignet für kleine Gesellschaften bis 26 Personen, aber auch zu zweit lässt sich in dieser harmonischen Umgebung herrlich tafeln. Stimmung und Perfektion, besondere Ausstrahlung alter Hölzer und Handwerkskunst aus früheren Jahrhunderten begeistern immer wieder Gäste aller Altersgruppen.



---

## WEISSWEINE UND ROSE OFFEN

---

		5 dl
Ostschweiz	<b>Ostschweizer Riesling x Silvaner</b>	22.50
La Côte	<b>Féchy</b>	23.—
Lavaux	<b>Epesses</b>	26.50
Italien / Friaul	<b>Pinot Grigio DOC</b>	23.—
Waadt / Roséwein	<b>Gamay romand rosé</b>	21.—

---

## ROTWEINE OFFEN

---

Thurgau	<b>Ottenberger</b>	23.50
St. Galler Rheintal	<b>Bernecker</b>	24.—
Wallis	<b>Dôle Solaire</b>	23.50
Australien	<b>Cabernet Merlot 4U</b>	23.—
Italien / Valpolicella	<b>Amarone della Valpolicella, DOC</b>	32.50
Italien / Toscana	<b>Chianti Fagiano</b>	23.50

---

## FLASCHENWEINE WEISS

---

		7 dl
Appenzell	<b>Innerrhoderwy, Riesling x Silvaner</b>	43.—
	<b>Landsgmendwy, Riesling x Silvaner</b>	43.—
Lavaux	<b>St. Saphorin , Le Fossoir</b>	44.—
	<b>Dézaley, L'Arbalette</b>	46.—
Chablais	<b>Aigle, Les Cigales</b>	43.—
Italien / Friaul	<b>Chardonnay, Collio</b>	48.—

---

## FLASCHENWEINE ROT

---

Appenzell	<b>Bärenmandli, Buchberger Blauburgunder</b>	44.50
	<b>Wienachtswy, Appenzeller Blauburgunder</b>	44.50
Bündner Herrschaft	<b>Zizerser Spätlese</b>	44.50
Wallis	<b>Syrah Barrique du Valais AOC</b>	49.—
Frankreich / Côte du Rhône	<b>Gigondas AOC Gigondas, Syrah, Cinsault &amp; Mourvèdre</b>	39.—
Italien / Toscana	<b>Brunello di Montalcino Sangiovese</b>	70.—
Italien / Sizilien	<b>Girgenti della Sizilia Nero d'Avola &amp; Sangiovese</b>	42.—
Spanien	<b>Ribera del Duero «Vallebueno» Crianza, Tempranillo</b>	46.—
Österreich	<b>Zweigelt «Rubin Carnuntum» Zweigelt</b>	41.50

### Zum Apéro empfehlen wir Ihnen

<b>Hausgemachtes Knoblauchbrötli, Stück</b>	4.—
<b>Vollmundige Lachs- oder Mostbröcklicanapés, Portion</b>	6.80

---

Menuvorschläge 2011, Seite 15

Bei der Auswahl unserer Weine achten wir auf naturnahe oder biologische Produktion.

Bei der Auswahl beraten wir Sie gerne: Telefon 071 788 15 15.

