
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 denn an? Natürlich nicht die Fülle des Sommers – aber doch einiges, das nur in diese spezielle Jahreszeit passt!

Obwohl uns immer raffiniertere Anbau- und Konservierungsmethoden 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
Steirische Schwarzwurzelsuppe mit Apfel und Speckwürfeli-Schaum gratiniert	7.50	10.50

VORSPEISEN UND SALATE

	Vorspeise	Hauptspeise
Wintersalat Knackiger Eisbergsalat an mildem Rotwein-Dressing mit Avocado, Hüttenkäse und Rohschinken-Millefeuille Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	9.50	22.—
Winter-Création Feines Tafelspitz-Sülzchen auf marinierten Linsen, verschiedene Blattsalate und rassige Meerrettich-Senfsoße Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	10.50	25.—
Winter-Zauber Goldbraun gebratene Entenbrust auf köstlichem Feigen-Risotto Als Hauptspeise mit erlesenem Wintergemüse ergänzt	11.50	28.—

Beim Einkauf achten wir auf möglichst naturnahe Produkte, die wir für Sie mit viel Liebe sehr schonend zubereiten.



HAUPTGERICHTE

Winter-Poulet

Zartes Pouletbrüstchen
an exquisiter Mandarinen-Ingwersauce,
feinster Feigen-Risotto und erlesenes Wintergemüse 25.—

Forellenfilet

Sorgfältig gebraten,
auf sämigen Rahmlauch-Kartoffeln
und mit feinstem Saisongemüse garniert 26.—

Cordon-bleu nach Appenzeller Art

Schweinsschnitzel gefüllt mit Alpsteinbröckli
und würzigem Appenzellerkäse,
Pommes-frites, feines Wintergemüse und
einen Apfel gefüllt mit frischen Preiselbeeren 29.50

Thai-Curry

Erlesenes, frisches Wintergemüse
an rassisger thailändischer, grüner Currysauce
- vegetarisch 24.—
- mit Poulet 27.—
- mit Entenbruststreifen 29.—

Als Beilage servieren wir Ihnen den typischen
asiatischen Jasminreis auch als Parfumreis, Siamreis
oder Duftreis bekannt

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



DESSERTS

Appenzeller Apfelrösti

Im Winter seit Jahren ein «Renner» bei uns –

mit warmer Vanillesauce und zartschmelzender Zimtglace

11.50

Kaiserschmarrn

Vielleicht die beste aller österreichischen Dessertspezialitäten

serviert mit fruchtigem Zwetschgenkompott

und feinsten Mohnlglace

11.50

Glühwein-Parfait

mit Gewürztraminer, Dörripflaumen und Nüssen,

garniert mit Schlagrahm und hausgemachtem Zimstern

11.50

Portion Vermicelles

mit Meringues und Schlagrahm

10.50

Coupe Marrons

Meringues, Vanilleglace, Vermicelles und glasierte Marroni

10.50

GETRÄNKE FÜR KALTE WINTERTAGE

	Glas	Portion
Hausgemachter Glühwein (mit Alkohol) aus feinsten Zutaten, mit Liebe zubereitet	5.50	
Weihnachtspunsch (mit wenig Alkohol) mit Rotwein, Orangen- und Zitronenschalen und Gewürzen	5.50	
Chlösterlipunsch aus vielen verschiedenen Beerenfrüchten und Apfelschalen	5.20	
Winterpunsch aus Orangen- / Apfelschalen und Orangenblüten	5.20	
Chai-Latte das neue Trendgetränk aus Indien	5.—	
Wintermärchen-Tee Teemischung aus Äpfeln, Zimt, Rooibos, Hagebutten, Hibiskus und Blutorangen	4.80	9.60

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer

Wussten Sie schon, dass im Hotel Appenzell jede Glace und jedes Dessert hausgemacht ist?
Und selbstverständlich ohne Konservierungsmittel.

