



MENÜVORSCHLÄGE CAFÉ - HOTEL APPENZELL

Für Anlässe ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menü.



HERZLICH WILLKOMMEN IM CAFÉ - HOTEL APPENZELL

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.

Menü

Unsere Küchenchefin Sonja Manser hat mit Ihrer Brigade einige Menüvorschläge für Sie zusammengestellt. Bei der Menüauswahl integrieren wie aber auch gerne Ihr Lieblingsgericht oder sind Ihnen sonst behilflich. Wir bitten Sie, Ihre Menüauswahl etwa eine Woche vor dem Termin bekanntzugeben.

Blumen

Ein Grunds schmuck 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 Uhr bis 23.30 Uhr, am Dienstag von 14.00 bis 23.30 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 Ihr Aufenthalt mit Ferien verbinden wollen, stehen Ihnen 16 neu renovierte 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 bei uns herzlich willkommen!

Café Hotel Appenzell
Stephan & Denise Sutter-Reichenbach



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 Hotel 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.



ZUM APÉRO

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 Mostbröcklicanapées | 6.— |
| Salznüssli und Chips | 2.— |
| Appenzeller Käsefladen | 3.— |
| Versch. italienische Bruschetta | 4.— |
| Gemüse-Dips mit verschiedenen pikanten Saucen | 4.50 |

VEGETARISCHE MENÜS

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

| | | |
|--------|--|-------|
| Menu 1 | Salatvariation mit gebratenen Pouletstreifen in Sesam paniert an Appenzeller Käsedressing *** | |
| | Bachforellenfilet mit Kräuterkruste goldbraun gebraten, Steinpilzrisotto und frisches Marktgemüse | 37.50 |
| Menu 2 | Marinierte Melonenstücke an feinstem Portwein und Rohschinken „Pata Negra“ *** | |
| | Pochiertes Salmfilet auf Safran-Tagliatelle, exquisite Proseccosauce, Blattspinat und in Balsamico sautierte Cherry-Tomaten | 44.— |
| Menu 3 | Salatvariation nach Saison *** | |
| | Pouletgeschnetzeltes an rassisger Currysauce, Basmatireis mit gebratener Kokosbanane und frischen Früchten garniert | 35.50 |
| Menu 4 | Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum und Ginrahm *** | |
| | Marinierte Lammchops an rassisgem Knoblauch-Rotweinjus, Folienkartoffeln gefüllt mit Kräuterquarksauce und Saisongemüse | 43.— |
| Menu 5 | Gemischter Blattsalat mit Orangenfilets an einem Dressing aus Baumnussöl und Sherry-Essig *** | |
| | Gebratene Entenbrust an lieblicher Cassis-Sauce, Butterspätzli Maroni, Broccoli und Apfelrotkraut | 38.50 |

Das Fleisch beziehen wir grösstenteils bei unserem Dorfmetzger.

Mit Ausnahme von Lammfilet (Australien) kommt das Fleisch aus der Schweiz, soweit möglich aus der Ostschweiz und in den meisten Fällen aus dem Appenzellerland.

VOM SCHWEIN

pro Person

| | | |
|---------|---|-------|
| Menu 6 | <p>Bouillon mit Flädli ***</p> <p>Schweinsgeschnetzeltes an feiner Pilzrahmsauce, Butternüdeli und Saisongemüse</p> | 32.— |
| Menu 7 | <p>Gemischter Blattsalat ***</p> <p>Schweinscarréschnitzel an feiner Rahmsauce, Butternüdeli und reichhaltige Gemüse garnitur</p> | 32.— |
| Menu 8 | <p>Salatvariation nach Saison ***</p> <p>Mariniertes Schweinshalssteak mit zwei Grillsaucen, Pommies-frites und Saisongemüse</p> | 38.50 |
| Menu 9 | <p>Grüner Salat an italienischem Rotwein-Dressing und Kräutercroûtons ***</p> <p>Zucchetticrémesuppe ***</p> <p>Schweinfilet Piccata „Mailänder Art“ mit sautierten Champignons, Schinkenstreifen auf Spaghetti an rassisger Basilikum-Tomatensauce</p> | 42.50 |
| Menu 10 | <p>Bouillon mit Quarkklösschen ***</p> <p>Salatvariation nach Saison ***</p> <p>Schweinsfilet „Zigeuner Art“ feurige Paprikarahmsauce mit gedünsteten Peperoni, Salzgurken, und Champignons und Butterreis</p> | 45.50 |
| Menu 11 | <p>Lachs-Carpaccio mit kleiner Salatgarnitur ***</p> <p>Schweinfilet im Blätterteig mit feiner Pilzrahmsauce, Röstikroketten und Gemüse garnitur</p> | 43.50 |



VOM RIND

pro Person

| | | |
|---------|--|-------|
| Menu 12 | Gemischter Blattsalat *** Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse garnitur | 41.50 |
| Menu 13 | Salat-Komposition mit Kürbiskernöl-Dressing *** Mariniertes Hohrückensteak vom Grill, mit Kräuter-Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Saisongemüse | 41.— |
| Menu 14 | Marinierte Melonenstückchen an feinstem Portwein und Rohschinken „Pata Negra“ *** Zartes Rindsfilet vom Grill mit feiner Kräuterbutter, Pommes-frites und Gemüse garnitur | 52.— |
| Menu 15 | Gebrautes Forellenfilet in Streifen auf Blattsalat *** Roastbeef rosé gebraten mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur | 51.— |
| Menu 16 | Bouillon mit Griessnockerln *** Salatvariation nach Saison *** Filet-Gulasch „Stroganoff“ zarte sautierte Rindsfiletstreifen mit Peperoni, Champignons, Zwiebel- und Essiggurkenstreifen an pikanter Paprikarahmsauce und Butterreis | 53.50 |



VOM KALB

| | | pro Person |
|---------|--|------------|
| Menu 17 | Appenzeller Mostbröckli mit Alpsteinbröckli, Rohschinken und kleiner Salatgarnitur *** | |
| | Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit frischen Champignons, Rahmsauce und Butterrösti | 44.50 |
| Menu 18 | Bouillon mit Gemüsestreifen *** | |
| | Verschiedene Blattsalate *** | |
| | Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm verfeinert, mit hausgemachten Spätzli und Saisongemüse | 44.50 |
| Menu 19 | Bouillon mit Flädli *** | |
| | Saftiger Kalbs- und Schweinsbraten vom Hals, mit zwei verschiedenen Saucen, Kartoffelstock und Gemüse garnitur | 40.— |
| Menu 20 | Nüsslisalat mit Kerbel-Vinaigrette *** | |
| | Kalbs-Cordon-bleu „Appenzeller Art“ Kalbsschnitzel gefüllt mit Alpsteinbröckli und Appenzellerkäse, Pommes-frites und Gemüse garnitur | 42.— |
| Menu 21 | Mozzarella di buffalo mit Tomatenscheiben und Rohschinken an Balsamico-Dressing *** | |
| | Saftiges Kalbssteak mit leichter Morchelrahmsauce, Butternudeln und Gemüse garnitur | 48.— |
| Menu 22 | Marinierte Crevetten mit Avocadopüree und Blattsalat *** | |
| | Zarte Kalbsmédaillons an feiner Boursin-Rahmsauce mit Hausmachernudeln und Gemüse garnitur | 50.— |



APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

pro Person

| | | |
|---------|---|------|
| Menu 23 | Innerrhoder Gemüsesuppe *** Appenzeller Fleischkäse aus dem Ofen mit Mostbröckli, Alpsteinbröckli, Appenzellerkäse, Tomatenwürfeln und Champignons, garniert mit Kartoffel- und Gemüsesalaten | 31.— |
| Menu 24 | Mostbröckli-Tatar auf Blattsalat *** Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli und Röstzwiebeln *** Gebrannte Crème | 41.— |
| Menu 25 | Salatvariation nach Saison *** Zartes Lammragout nach „Grossmutter Art“ mit viel Gemüse, Kartoffelstock und grüne Bohnen *** Appenzeller Apfelrösti mit warmer Vanillesauce und zartschmelzender Zimtglacé | 51.— |
| Menu 26 | Gemischter Salat *** Kalbshaxe „Appenzeller Art“ mit Tomatenwürfeln und Appenzellerkäse überbacken hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur *** Biberfladenparfait mit Schokoladenrahm | 49.— |



APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

pro Person

Menu 27

Goldbraun gebratene Forellenstreifen

auf gemischtem Blattsalat

Appenzeller „Hauptgass-Steak“

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

Frische Apfelchüechli

in Zimtzucker mit Vanillesauce

55.—

Menu 28

Innerrhoder Gemüsesuppe

Appenzeller „Chässchoope“

Grüner Salat mit Tomaten

Kalbsschnitzel „Appenzeller Art“

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

„Häselbei-Zönneli“

warme, marinierte Heidelbeeren
mit hausgemachter Vanilleglace

62.50



GOURMET-MENÜS

pro Person

Menu 29

Feinster geräucherter Lachs

mit kleiner Salatgarnitur an Balsamico-Dressing

Knusprig gebratene Entenbrust

an exquisiter Honig-Pfeffersauce

Zarte Kalbsmédaillons

an feiner Brierahmsauce
mit hausgemachte Butterspätzli und Gemüse garnitur

Crêpe Appenzell

hauchdünnes Crêpe mit caramelisierten Äpfeln,
einem Schuss Calvados und zartschmelzender Vanilleglace

71.50

Menu 30

Frischer Thunfisch

vom Grill, auf mariniertem Gemüse

Lammrückenfilet

auf Kartoffelvariation mit Schalotten und Barolo an Thymianjus

Zarte Kalbsmédaillons

mit Ananas-, Mangosalsa, Wildreis-Risotto
und erlesener Gemüse garnitur

Blätterteig-Quarkstrudel

mit Nüssen, Datteln und Feigen,
hausgemachter Zimtglace und Zabaione

70.50

Das Fleisch beziehen wir grösstenteils bei unserem Dorfmetzger.

Mit Ausnahme von Lammfilet (Australien) kommt das Fleisch aus der Schweiz, soweit möglich aus der Ostschweiz und in den meisten Fällen aus dem Appenzellerland.



GOURMET-MENÜS

pro Person

Menu 31

Knusprig gebratene Entenbrust

mit 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 Gemüsereigen

Dessert nach Saison

76.–

Menu 32

Mostbröckli-Tatar

auf gemischtem Blattsalat mit gehobeltem Appenzellerkäse

Gebratenes Bachforellenfilet

auf Zigeuner-Sauerkraut und Mascarpone-Nockerln

Zarte Rindsfiletmedaillons

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

Rahmparfait

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

72.50



ERFRISCHEND UND FRUCHTIG

Tutti Frutti

Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglacé und Schalgrahm 11.50

Fruchtsalat

nur aus frischen Früchten zubereitet mit Schlagrahm garniert 10.—

Birchermüesli

mit vielen frischen Früchten und Rahm garniert; dazu ein Knuspersemmel 11.50

Orangen - Eis - Cocktail

Eine köstliche Erfrischung aus Vanille- und Orangenglacé und frischem Orangensaft (im Winter mit Mandarinenglacé anstelle von Orangenglacé) 10.80

Sommertraum (April – Oktober)

Zitronensorbet mit verschiedenen Beeren im Saft, Waldbeerenlikör und Rahm garniert 11.80

BELIEBT UND ALTBEWÄHRT

Bananensplit

mit einer Banane, Vanille- und Bananenglacé, warme Schokoladensauce, caramelisierten Rocher - Mandeln und Schlagrahm 11.80

Dänemark

Vanilleglacé mit warmer Schokolade übergossen, garniert mit Rahm 10.80

Eiskaffee

zartschmelzende Eiskaffee - Glacé mit Rahm garniert 10.—

Eiskaffee «Maison»

Vanilleglacé mit gekühltem Kaffee und Schlagrahm garniert 10.80

KÖSTLICHE RAHM - DESSERTS

Caramel - Köpfl

hausgemacht, mit Schlagrahm und Rocher-Mandeln garniert 9.—

Meringues

mit Schlagrahm und frischen Früchten garniert 9.80

Meringues - Glacé

mit Vanille- und Erdbeerglacé, Schlagrahm und frischen Früchten garniert 10.80



UNSERE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Parfait «Appenzell»

Unsere eigenwillige Kreation aus feinem
Biberfladen - Parfait (Lebkuchen) und Schokoladenrahm 11.50

Heidelbeer - Zönneli

Warme Heidelbeeren mit zartschmelzender Vanilleglacé und Rahm garniert 11.80

Apfelstrudel

hausgemacht, mit feiner Vanillesauce und Schlagrahm 11.50

Walzertraum

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vanilleglacé und Schlagrahm 12.50

KLEINE SCHLECKEREIEN NACH DEM ESSEN

Ferrero Rocher

Haselnuss- und Schokolatglacé, caramelisierten Mandeln,
Schlagrahm und einem «Ferrero Rocher» 9.80

After - Eight

Pistacheglacé, Schokoladensauce, Pfefferminzlikör und einem «After-Eight» 9.80

Sanfter Engel

Vanilleglacé mit Pflirsichsaft, Eierlikör und Schlagrahm – Einfach himmlisch! 9.80

Dolce Vita

Stracciatellaglacé mit Amarena - Kirschen, Kirschwasser und Rahm 9.80

Südseezauber

Vanilleglacé, Ananasstücke, Kokosflocken und «Baileys Irish Cream» 9.80

Coupe Grand Marnier

Hausgemachte Orangenglacé mit Grand Marnier
(im Winter mit Mandarinenglacé) 9.80

Coupe Colonel (April – Oktober)

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Wodka 9.80

Dessert - Käse

Verschiedene Käsesorten, mit Früchten garniert und einem Knuspersemmel 12.50



HAUSGEMACHTE GLACÉ

Ganzjährig:

**Vanille, Chocolat, Haselnuss, Mocca, Stracciatella,
Zimt, Pistache, Banane, Erdbeer**

Saisonal:

April – Oktober: **Zitrone (Sorbet), Orange**

Dezember – März: **Mandarine, Mohn**

| | ohne Rahm | mit Rahm |
|--------------------|-----------|----------|
| 1 Kugel Glacé | 4.— | 5.— |
| 2 Kugeln Glacé | 6.80 | 7.80 |
| 3 Kugeln Glacé | 9.60 | 10.60 |
| jede weitere Kugel | | + 2.80 |

FRAPPÉS

Herrlich erfrischende Milchmixgetränke in verschiedenen Aromen!

Ganzjährig:

**Vanille, Chocolat, Haselnuss, Mocca, Ovomaltine,
Stracciatella, Zimt, Pistache, Banane, Erdbeer**

8.50

Saisonal:

April – Oktober: **Zitrone (Sorbet), Orange**

8.50

Dezember – März: **Mandarine, Mohn**

8.50

SPEZIELL FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Drachenflieger

Eine Kugel Glacé nach Wahl mit Fruchtsalat
und einem fröhlichen Schoggi-Drachen

7.—

Kinder - Überraschung

Eine Kugel Vanilleglacé mit Schoggi-Sauce,
Schlagrahm und lustiger Kaugummifigur

7.—

Regenbogen

Eine Kugel Vanilleglacé umhüllt von feinen Smarties mit Schlagrahm

7.—



WEISSWEIN

| 5 dl Flaschen | | 5 dl |
|------------------------|--|---------------|
| St. Galler Rheintal | « Riesling Sylvaner » Berneck, Rivaner | 24.50 |
| | « Trachtewy Cuvée Blanc » Berneck, Pinot Noir/Rivaner | 26.— |
| Waadtland | « Epresses » AOC Lavaux, Chasselas | 26.50 |
| | | |
| 7,5 dl Flaschen | | 7,5 dl |
| Appenzellerland | « Innerrhoderwy » Oberegg, Rivaner | 43.— |
| | « Landsgmendwy » Wienachtobel, Rivaner | 43.— |
| | « Bärenmandli » Thaler Buechberg, Pinot Gris | 45.— |
| St. Galler Rheintal | « 6tus Chardonnay » Berneck, Chardonnay | 46.— |
| Waadtland | « St. Saphorin » Lavaux, Chasselas | 44.— |

ROSÉWEIN

| | | |
|---------|--|-----------------------|
| Italien | « Bardolino Chiaretto » «Infinito Rosé» DOC, Chiaretto Corvina, Rondinella, Molinara | 7,5 dl 32.— |
|---------|--|-----------------------|

ROTWEIN

| 5 dl Flaschen | | 5 dl |
|------------------------|---|-----------------------|
| St. Galler Rheintal | « Trachtewy Pinot Noir » Berneck, Blauburgunder | 24.— |
| Thurgau | « Ottenberg » Ottenberg, Pinot Noir | 23.50 |
| Wallis | « Dôle » Wallis, Gamay, Pinot Noir | 23.50 |
| Italien | « Amarone della Valpolicella » DOC Corvina, Rondinella | 32.50 |
| | « Chianti » DOC Toskana, Sangiovese | 23.50 |
| | | |
| 7,5 dl Flaschen | | 1 dl 7,5 dl |
| Appenzellerland | « Bärenmandli » Thaler Buchberg, Pinot Noir | 44.50 |
| | « Wienachtswy » Appenzeller Blauburgunder | 44.50 |
| Graubünden | « Zizers Spätlese » AOC Zizers, Blauburgunder | 45.50 |
| Wallis | « Diolinoir du Valais » AOC Chamoson, Diolinoir | 44.— |
| Tessin | « Merlot del Ticino » DOC Vallombrosa, Merlot | 45.— |
| Italien | « Lagrein Riserva » DOC Alto Adige Südtirol, Lagrein | 55.— |
| Spanien | « Dominio de Bornos » Ribera del Duero DOC Tempranillo | 47.— |
| Österreich | « Zweigelt Rubin » Carnuntum, Zweigelt | 42.50 |