
UNSERE SPEISEKARTE



| | |
|---------------------------------------|----|
| Tagesangebot und Suppen | 2 |
| Vorspeisen kalt warm | 3 |
| Hauptgerichte Poulet Kalb Rind | 4 |
| Hauptgerichte Schwein Fisch | 5 |
| Hauptgerichte Vegetarisch | 6 |
| Salatvariationen | 7 |
| Fitness - Teller und Z'vieri - Teller | 8 |
| Fleischdeklaration | 9 |
| Unsere Lieferanten | 10 |

Café-Hotel Appenzell AG
 Fam. Sutter-Reichenbach
 Hauptgasse 37
 9050 Appenzell

info@hotel-appenzell.ch
 www.hotel-appenzell.ch

Tel. 071 788 15 15

Wir freuen uns, Sie bei uns als Gast zu haben!

Lehnen Sie sich zurück, entfliehen Sie dem Alltag und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Bei Fragen wenden Sie sich jederzeit an unsere Mitarbeiter.

„Me wöschid en Guetel!“

Familie Sutter-Reichenbach mit TEAM

TAGESMENÜ & WEINEMPFEHLUNG

Bitte wenden Sie sich an unser Personal,
 falls es mit dem QR-Code nicht funktioniert



SUPPEN

| | klein (2 dl) | gross (4 dl) |
|---|-----------------|-----------------|
| Leichte Spargelcrèmesuppe SAISONAL mit Spargelstückchen und Crème fraîche, serviert mit einem hausgemachten Blätterteigstängeli mit buntem Pfeffer | 9.— | 12.— |
| Haferflockensuppe mit Appenzellerkäse | 8.— | 11.— |
| Französische Zwiebelsuppe mit Ei und Käse überbacken | 9.— | 12.— |
| Rindsbouillon hausgemacht – nature | 7.— | 10.— |
| – mit einem frischen Eigelb | 8.— | 11.— |
| Tagessuppe unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft | 7.— | 10.— |

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch | Italienisch 

„Bschorle“ Dressing SAISONAL  | Bärlauch Dressing SAISONAL

„Salat Printanière“ SAISONAL

hauchdünn aufgeschnittener Braumeister-Rohschinken vom Dorfmetzger, dazu Rucola, Ei und Cherrytomaten, mit „Bschorle-Dressing“ und „Tschips“ garniert 12.50

„Spargelsalat“ SAISONAL

Knusperchörbli gefüllt mit Spargelstückchen, Erdbeeren und gerösteten Pinienkernen auf knackigem Eisbergsalat mit Bärlauch-Dressing 10.50

„Swiss Räucherlachs Carpaccio“

aus Lostalio (Misox) garniert mit Kapern und Zwiebelringen, dazu wenig Blattsalat, serviert mit Toastbrot vom Dorfbäcker und Appenzeller Butter 50 gr 15.50
 (mit glutenfreiem Brot  und ohne Butter  möglich.)

Mostbröckli, „Buurespeck“ und Alpsteinbröckli

mit wenig Blattsalat und italienischem Dressing 12.50

Knusprige Canapés

Paillassebrot belegt mit Mostbröckli und/oder Swiss-Räucherlachs 4 Stk. 7.50

Bunter Blattsalat

verschiedene gemischte Blattsalate 8.—

Gemischter Salat

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet 10.—

WARME VORSPEISEN

„Frühlings Création“ SAISONAL NEU

geräuchertes Forellenfilet mit Crème fraîche, Kresse und Kapernäpfel, dazu ein kleines Salatbouquet an italienischem Dressing serviert mit lauwarmer Dinkel-Waffel 15.—

Hausgemachtes Knoblauchbrot

als Vorspeise oder zu einem beliebigem Salat 5.—

Asiatische Frühlingsrolle

mit Sweet - Chili - Sauce, wenig Blattsalat und italienschem Dressing 8.50
 – jede weitere Frühlingsrolle + 4.—

HAUPTGERICHTE

| | | |
|---------------|--|--------------|
| Poulet | „Fitness - Spargel“ SAISONAL gebratenes CH-Pouletbrüstchen auf köstlichen Spargeln mit exquisiter Whisky-Morchelrahmsauce, hausgemachten Bärlauchspätzli und erlesenem Frühlingsgemüse | 27.— |
| | Pouletbrüstchen ☆ zart gebraten mit Baumnuss - Sherry - Sauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites | 26.— |
| | Curry Geschnitzeltes „Maison“ ☆ ⚙ im Butterreisring mit frischen Früchten garniert | 26.— |
| Kalb | Milkenpastetli ☆ ⚙ knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbsmilken - Champignon - Rahmsauce – ergänzt mit Butterreis und Gemüse garnitur | 17.— 26.— |
| | Kalbsleberli ☆ von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern, dazu goldbraun gebratene Rösti | 34.— |
| | Kalbssteak ☆ zartes Kalbssteak im knusprigen Blätterteigkissen, Cognac - Rahmsauce, Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur | 37.50 |
| | Geschnitzeltes «Zürcher Art» mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti | 34.— |
| | Kalbsbratwurst mit Kalb-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti | 26.— |
| | „Gourmet - Spargel“ SAISONAL zartes Rinds-Entrecôte (CH) auf grünem und weissem Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, gebratenen neuen Kartoffeln und erlesenem Frühlingsgemüse | 39.50 |
| Rind | Rindsfilet vom Grill 150g Rindsfilet sorgfältig gebraten mit kräftigem Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüse garnitur | 41.— |

HAUPTGERICHTE

Schwein

„Toast Appenzell“ ☆ ✨

Schweins schnitzel und gebratene Kräuter-Tomaten auf Vollkorntoast überbacken mit Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen

23.—

„Toast Edelweiss“ ✨

Schinken auf Vollkorntoast überbacken mit „Urnäscher Edelweiss“, dazu eine halbe Williamsbirne und einem halben Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren

23.—

Appenzeller Siedwurst ☆ ✨

mit hausgemachten Käsespätzli und Röstzwiebeln – dazu Apfelmus

25.—
+ 3.50

„Schweins-Steak «Appenzeller Art»“ ☆

mit Alpsteinbröckli und Tomatenscheiben überbacken mit Appenzellerkäse auf Rahmsauce, dazu Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur

34.—

„Bauern - Rösti“ ✨ ✨

hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten mit Speckstreifen – mit Appenzellerkäse überbacken

22.—
+ 2.—

Schweins-Schnitzel

paniert, mit Pommes frites und Gemüse garnitur

26.—

Fisch

„Schlemmer - Spargel“ SAISONAL NEU

goldbraun gebratenes Swiss Alpin Lachsfilet auf grünen Spargeln, mit hausgemachter Orangen-Hollandaise, sautierten neuen Kartoffeln und Saisongemüse

36.—

Eglifilets «meunière» ☆

in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien - Kartoffeln

33.—

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

„Frühlings - Zauber“ SAISONAL ∅

Blattspinat und ein Spiegelei auf weissem und grünem Spargelbett,
 serviert mit Neuen Kartoffeln und exquisiter Sauce-Hollandaise

26.—

„Früchte - Curry“ ☆ ∅ ⚙

frische Früchte in sämiger Currysauce, Butterreis,
 garniert mit einer gebratenen Kokosbanane

26.—

„Mah - Meh“ ∅ ⚡ ⚙

Indonesisches Gericht mit asiatischen Eiernudeln und Gemüse
 mit typischer Mah - Meh - Sauce, garniert mit
 gehackten Erdnüssen und einem Limettenschnitz

26.—

„Tortelloni alla mama“ ♣ ⚙

gefüllt mit Quinoa und Spinat, mit hausgemachter Tomatensauce,
 Dörrtomaten, Oliven und Zucchini, garniert mit Pinienkernen und Basilikum

25.—

Kartoffel - Rösti ☆ ∅ ⚡ ⚙

hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature
 – mit zwei Spiegeleiern
 – mit Appenzellerkäse überbacken
 – mit Käse überbacken und einem Spiegelei

18.—

22.—

22.—

24.—

Hausgemachte Käsespätzli ☆ ∅ ⚙

mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus

25.—

Gemüse - Teller ∅ ⚙

eine bunte Palette köstliches, frisch gekochtes Gemüse,
 begleitet von einer Stärkebeilage Ihrer Wahl;

Neue Kartoffeln SAISONAL | Kartoffelgratin | Röstikroketten | Pommes Frites | Rösti |
 Bärlauchspätzli SAISONAL | Spätzli | Käsespätzli | Butterreis

25.—

SALAT VARIATIONEN

„Salat Printanière“ SAISONAL 🚫 ⚙️

hauchdünn aufgeschnittener Braumeister-Rohschinken vom Dorfmetzger, mit Rucola, Ei, Cherrytomaten und verschiedenen Gemüsesalaten, „Bschorle“ - Dressing und „Tschips“ garniert

29.—

„Spargelsalat“ SAISONAL 🍃 ⚙️

Knusperchörbli gefüllt mit Spargelstückchen, Erdbeeren und gerösteten Pinienkernen auf knackigem Eisbergsalat, ergänzt mit verschiedenen Gemüsesalaten mit Bärlauch-Dressing

25.—

„Shanghai - Teller“ 🍃 🚫

rassiger Salatmix mit vier knusprigen asiatischen Frühlingsrollen, serviert mit Sweet - Chili - Sauce

24.—

Appenzeller Käse - Zwiebelfladen ☆ 🍃 ⚙️

– nature

9.—

– mit bunten Blattsalaten

16.50

– mit gemischten Gemüsesalaten

18.50

Salat - Teller ☆ 🍃 🚫 ⚙️

eine bunte Palette verschiedenen, erfrischender Gemüsesalate, einem Blattsalat - Bouquet serviert mit knusprigem Knoblauchbrot

24.—

Käsesalat 🍃 🚫 ⚙️

würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französischem Dressing
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

15.50

24.50

Servelat - Salat ⚙️

Appenzeller Servelat, Zwiebeln und französischem Dressing
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

15.—

24.—

Wurst - Käse - Salat ⚙️

Appenzellerkäse, Servelat, Zwiebeln und französischem Dressing
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

16.—

25.—

FITNESS – TELLER

Fitness Teller

Ihre Lieblingskomponente begleitet von verschiedenen frischen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet und der Salatsauce Ihrer Wahl.

– Nur mit bunten Blattsalaten: CHF 2.— Reduktion

- Poulet „Babylonische Art“; an Cocktailsauce und Früchten ☆ 🥚 ⚙️ 25.—
- Pouletbrüstchen golbraungebraten mit Kräuterbutter ⚙️ 25.—
- Rindsfilet (150 gr) mit Kräuterbutter 39.—
- Kalbsbratwurst von Dorfmetzger 25.—
- Siedwurst von Dorfmetzger ⚙️ 25.—
- Schweins-Schnitzel nature mit Kräuterbutter 🥚 ⚙️ 24.—
- Schweins-Schnitzel paniert mit Zitronen 🥚 ⚙️ 25.—
- Eglifilets mit Butter und Mandeln 33.—
- Swiss Räucherlachs Carpaccio (70gr) mit Toastbrot serviert ⚙️ 29.—
(mit glutenfreiem Brot 🥚 und ohne Butter 🥚 möglich.)
- Swiss Lachsfilet (140 gr) gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter 35.—

Hausgemachte Salatsaucen 🍷 🥚 🥚

Französisch | Italienisch 🍷

„Bschorle“ Dressing SAISONAL 🍷 | Bärlauch Dressing SAISONAL

Z'VIERI – TELLER

„Regionaler Käseteller“ 🍷 ⚙️

sechs verschiedene Käsesorten aus der Region begleitet mit Birnenbrot, Trauben, Baumnüsse, Appenzeller Butter und hausgemachtem Biergelée
 Serviert mit knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot 🥚 möglich.)

28.—

„Landsgemeinde Teller“ ☆ ⚙️

„Mostbröckli“, „Alpsteinbröckli“, „Buurespeck“, „Appenzeller Salametti“, „Appenzeller Extra - Würzig“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Urnäscher Edelweiss“, Birnenbrot und Appenzeller Butter. Dazu knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot 🥚 möglich.)

28.—

DEKLARATION

Poulet

Schweiz

Kalb

Schweiz

Rind

Schweiz

Uruguay

Schwein

Schweiz

Fisch

Schweiz

Estland (Egli)



UNSERE LIEFERANTEN

Brot

Bäckerei Böhli

Fleisch und Fisch

Metzgerei Fässler „de Chitzele“

Metzgerei Breitenmoser

Comestibles Zellweger

Gemüse und Früchte

A. & E. Dietsche

Erich Berner AG

Milchprodukte

Appenzeller Milch

Trocken Ware und Non-Food

Gmür

SAVIVA

Biere und Weine/Digestives

Appenzeller Bier

ruma Weine & Spirituosen GmbH

Wetli Weine

tobias wein.gut.

Süssgetränke und Liköre/Spirituosen

GOBA

Appenzeller Alpenbitter

Rank Getränkemarkt

Tee und Kaffee

Baumgartner St. Gallen

Turm Kaffee