
NOTRE MENU



Soupes et entrées chaude	2
Entrées froides	3
Plats principaux Poulet Veau	4
Plats principaux Boeuf Porc Poisson	5
Plats principaux végétariens	6
Variations de salades	7
Fitness - Assiette et assiette à goûter	8
Déclaration	9
Nos fournisseurs	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

Nous sommes heureux de vous accueillir
chez nous!
Détendez-vous, échappez au quotidien, et
laissez-nous vous gâter.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas de
contacter notre personnel.

„Me wöschid en Guetel!“

Famille Sutter-Reichenbach avec le TEAM

MENU DU JOUR & RECOMMANDATION DE VIN



SOUPES

	petit (2 dl)	grand (4 dl)
Soupe légère à la crème d'asperges SAISONAL ∅ ⚙ avec des morceaux d'asperges et de la crème fraîche, servie avec un bâtonnets de pâte feuilletée maison avec du poivre coloré	9.—	12.—
Soupe de flocons d'avoine ☆ ∅ ⚙ Au fromage d'Appenzell	8.—	11.—
Soupe à l'oignon à la française ∅ ⚙ Gratinée aux oeufs et au fromage	9.—	12.—
Bouillon de boeuf maison ʒ ʒ ⚙ – nature – avec un oeuf	7.— 8.—	10.— 11.—
Soupe du jour ⚙ Nos services se feront un plaisir de vous renseigner	7.—	10.—

ENTRÉES FROIDES

Sauces à salade maison

Français | Italienne

Tartare - Sauce salade SAISONAL | Ail des ours - Dressing SAISONAL

„Création printanière“ SAISONAL NEU

Wrap de saumon fumé suisse, servi avec une salade verte multicolore, dressing à l'ail des ours et garni de câpres et d'olives

15.—

„Salade Printanière“ SAISONAL NEU

roastbeef de „bœuf d'Appenzell“ coupé très finement, accompagné de roquette, d'œuf et de tomates cerises, avec une sauce à salade „tartare“.

14.50

„Salade d'asperges“ SAISONAL NEU

Salade d'asperges et de fraises à la vinaigrette à l'ail des ours servies sur un lit de mini laitue et garnies de pignons de pin

12.50

„Swiss - Carpaccio de saumon fumé“

avec du saumon de Lostallo (Misox), accompagné de câpres, de rondelles d'oignons et d'un peu de salade verte,

servi avec du pain grillé du boulanger du village et du beurre d'Appenzell (avec du pain sans gluten et sans beurre possible.)

50 gr 16.—

Mostbröckli, „Lard paysan“ et Alpsteinbröckli

avec un peu de salade verte et sauce italienne

12.50

„Canapés légère“

Tranches de pain Paillasse croustillant garnis de „Mostbröckli“ et/ou saumon fumée suisse

4 pcs 7.50

Salade verte multicolore

diverses salades vertes mélangées

8.—

Salade mêlée

salades de légumes frais assorties et petit bouquet de salades vertes

10.—

ENTRÉES CHAUDES

Pain à l'ail maison

Ciabatta croustillant avec notre mélange maison d'ail, d'herbes et de parmesan facile à déguster seul, à partager ou avec une salade

5.—

Rouleau de printemps asiatique

avec sauce douce au chili et un peu de salade verte à la sauce italienne – chaque autre rouleau de printemps

8.50

+ 4.—

☆ Classique Végétarien Végétalien Sans lactose Sans gluten

Pour obtenir des informations sur les allergènes présents dans les différents plats, adressez-vous à notre personnel.

Nous vous servons volontiers presque partout des demi-portions avec une réduction de prix de 20 %. Tous les prix incluent la TVA..

PLAT PRINCIPAUX

Poulet

„Asperges fitness“ SAISONAL

Poitrine de poulet rôtie sur de délicieuses asperges avec une exquise sauce à la crème au whisky et aux morilles, spätzli à l'ail des ours faits maison et légumes de printemps sélectionnés 28.—

Poitrine de poulet ☆

Tendrement rôti avec une sauce aux noix et au sherry, garniture de légumes et pommes frites 28.—

„Émincé au curry Maison“ ☆ ⚙

Dans un cercle de riz, garni avec des fruits frais 28.—

Veau

Vol-au-vent au ris de veau ☆ ⚙

Vol-au-vent farci avec de ris de veau et champignons à la crème 18.—
 – Complété par du riz et une garniture de légumes 27.—

Foie de veau ☆

Coupés à la main, avec des oignons frais et herbes aromatiques accompagné de rösti dorés 36.—

Steak de veau ☆

Tendre steak de veau sur un coussin de pâte feuilletée croustillante, sauce à la crème au cognac, pommes frites et garniture des légumes 39.—

Émincé «à la zurichoise»

Avec champignons frais, sauce à la crème et rösti maison 36.—

Saucisse de veau rôti

Avec jus de veau, oignons frits et rösti croustillant 28.—

PLAT PRINCIPAUX

Boeuf	<p>Filet de boeuf grillé 150g Filet de boeuf soigneusement grillé avec un jus de beurre aux herbes, gratin de pommes de terre et garniture de légumes</p>	43.—
<hr/>		
Porc	<p>„Gourmet - asperges“ SAISONAL NEU Médallions de filet de porc enrobés de lard sur lit d'asperges vertes et asperges blanches avec sauce hollandaise maison, pommes de terre nouvelles rôties et légumes de printemps sélectionnés</p>	38.—
	<p>„Toast Appenzell“ ☆ ⚙ Escalope de porc et tomates aux herbes rôties sur toast de blé complet gratiné avec du fromage d'Appenzell, garni d'oignons frits et de lards grillé</p>	25.—
	<p>„Toast Edelweiss“ NEU ⚙ Jambon sur toast de blé complet gratiné avec „Urnäscher Edelweiss“, accompagné d'une demi poire Williams et une demi pêche farcie aux aïrelles rouges</p>	25.—
	<p>Saucisse bouillie d'Appenzell ☆ ⚙ Avec spätzli au fromage maison et oignons frits – avec compote de pommes maison</p>	27.— + 3.50
	<p>„Steak de porc à la mode d'Appenzell“ ☆ Avec „Alpsteinbröckli“ et tranches de tomates, gratiné avec du fromage d'Appenzell, sauce à la crème, croquettes „rösti“ et garniture de légumes</p>	36.—
	<p>„Rösti paysan“ NEU ⚡ ⚙ Rösti maison, dorés à la poêle avec du lard – gratinés avec du fromage d'Appenzell</p>	24.— + 2.—
	<p>Escalope de porc Panée, avec pommes frites et garniture de légumes</p>	28.—
<hr/>		
Poisson	<p>„Asperges Schlemmer“ SAISONAL Filet de saumon Swiss Alpin doré à la poêle sur des asperges vertes, avec une hollandaise à l'orange faite maison, pommes de terre nouvelles sautées et légumes de saison</p>	38.—
	<p>Filets de perche „meuniere“ ☆ Rôtir au beurre, avec des amandes grillées et des pommes de terre au persil</p>	36.—

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

„Magie du printemps“ SAISONAL ∅

Feuilles d'épinards et un œuf au plat sur un lit d'asperges blanches et vertes, servies avec des pommes de terre nouvelles et une sauce hollandaise exquise 26.—

„Curry aux fruits“ ☆ ∅ ⚙

Fruits frais avec une sauce au curry servi avec du riz et garni avec une banane rôtie au coco 26.—

„Potée orientale“ NEU √ ⚡ ⚙

Plat au curry-racé avec des pois chiches, des légumes multicolores et lait de coco, servi avec du riz aux amandes 26.—

Emincé de malt d'orge „brewbee“ √ ⚙ NEU

Avec une touche méditerranéenne de tomates séchées, de courgettes et d'herbes aromatiques, servies avec des pâtes Orecchiette 26.—

Rösti ☆ ∅ ⚡ ⚡

Rösti maison, dorés à la poêle, nature 18.—
 – avec deux oeufs au plat 22.—
 – gratinés avec du fromage d'Appenzell 22.—
 – avec fromage gratiné et un oeuf au plat 24.—

Spätzli au fromage maison ☆ ∅ ⚙

Avec du fromage d'Appenzell, des oignons frits et de la compote de pommes 26.—

Assiette de légumes ∅ ⚙

Une sélection des légumes de saison, accompagnés d'une garniture de votre choix;
 Risotto aux figues SAISONAL | Riz au jasmin SAISONAL | Pommes de terre lyonnaises SAISONAL |
 Pomme de terre nouvelle SAISONAL | Gratin de pommes de terre
 Croquettes „rösti“ | Pommes Frites | Rösti | Riz
 Spätzli au l'ail d'ours SAISONAL | Spätzli | Spätzli au fromage 27.—

SALADES VARIÉES

„Salade Printanière“ SAISONAL ✂ ⚙ NEU

Roastbeef de „bœuf d’Appenzell“ coupé très finement, accompagné de roquette, d’œuf et de tomates cerises et diverses salades de légumes avec une sauce à salade „tartare“.

30.—

„Salade d’asperges“ SAISONAL ∅ ⚙ ✂ NEU

Salade d’asperges et de fraises à la vinaigrette à l’ail des ours servies sur un lit de mini laitue et salades de légumes, garnies de pignons de pin

25.—

„Assiette Shanghai“ ∅ ✂

Mélange de salades épicées avec quatre rouleaux de printemps asiatiques croustillants et sauce douce au chili

25.—

Quiche au fromage et oignon ☆ ∅

– nature 9.—
 – avec salade verte 16.50
 – avec salade mêlée 18.50

Assiette de salade ☆ ∅ ✂ ⚙

Une palette de salades de légumes variées et rafraîchissantes, un bouquet de salades vertes servies avec du pain croustillant à l’ail

25.—

Salad de fromage ∅ ✂ ⚙

Fromage d’Appenzell avec des oignons et dressing français 16.—
 – garni de différentes salades de légumes croquants 25.—

Salade de cervelas ⚙

Cervelas d’Appenzell, oignons et dressing français 15.—
 – garni de différentes salades de légumes croquants 24.—

Salade de cervelas et fromage ⚙

avec fromage d’Appenzell, cervelas, oignons et dressing français 16.—
 – garni de différentes salades de légumes croquants 25.—

SALADES FITNESS

Assiette fitness NEU

Votre composant préféré accompagné de différentes salades de légumes frais, un bouquet de salades vertes et la sauce à salade de votre choix.

– Seulement avec salade verte : CHF 2.— réduction

- Poulet à la babylonienne; à la sauce cocktail et aux fruits ☆ 🍴 ⚙️ 26.—
- Poitrine de poulet rôtie avec du beurre aux herbes ⚙️ 26.—
- Filet de bœuf (150 gr) avec du beurre aux herbes 40.—
- Saucisse de veau rôti du boucher du village ⚙️ 26.—
- Saucisse à bouillir du boucher du village ⚙️ 26.—
- Escalope de porc nature avec du beurre aux herbes ⚙️ 25.—
- Escalope de porc panée mit Zitronen 🍴 ⚙️ 26.—
- Filets de perche avec beurre et amande 34.—
- Saumon suisse fumé Carpaccio (70gr) servi avec du pain grillé ⚙️ 30.—
(avec du pain sans gluten 🍴 et sans beurre 🍴 possible.)
- Filet de saumon suisse (140 gr) rôti, servi avec du citron - poivre - beurre 36.—

Sauces à salade maison

Français 🍴 🍴 | Italienne 🍴 🍴 🍴

Tartare - Sauce salade SAISONAL 🍴 🍴 🍴 | Ail des ours - Dressing SAISONAL 🍴 🍴

CASSE-CROÛTE

Assiette de fromage régional 🍴 ⚙️

Six fromages différents provenant exclusivement de la région, accompagnés du pain aux poires, du raisin, des noix, du beurre et de la gelée de bière fait maison.

Servi avec du pain de notre boulanger du village.

(possible avec du pain sans gluten et sans pain aux poires 🍴)

29.—

Assiette Landsgmünd ☆ ⚙️

Mostbröckli, Alpsteinbröckli, lard paysan, salametti appenzellois, „Appenzeller Extra“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Edelweiss“ fromage à pâte molle d’Urnäsch, du pain aux poires et du beurre.

29.—

☆ Classique 🍴 Végétarien 🍴 Végétalien 🍴 Sans lactose 🍴 Sans gluten

Pour obtenir des informations sur les allergènes présents dans les différents plats, adressez-vous à notre personnel.

Nous vous servons volontiers presque partout des demi-portions avec une réduction de prix de 20 %. Tous les prix incluent la TVA..



DECLARATION

Poulet

Suisse

Veau

Suisse

Boeuf

Suisse
Uruguay

Porc

Suisse

Poisson

Suisse
Estonie (Perche)



NOS FOURNISSEURS

Pain

BÖHLI AG Boulangerie-Confiserie, Appenzell

Viande et Poisson

Boucherie Fässler „de Chitzele, Appenzell

Boucherie Breitenmoser, Appenzell

Comestibles Zellweger, Staad SG

Larina AG, Appenzell

Légume et fruits

A. & E. Dietsche, Kriessern SG

Erich Berner AG, St. Gallen

Produit laitiers

Appenzeller Milch, Appenzell

Œufs

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell/Steinegg

Produit secs et non alimentaire

SAVIVA AG

Bière et vin/digestives

Appenzeller Bier, Appenzell

RUMA Weine & Spirituosen, Appenzell

Wetli Weine, Berneck SG

tobias.wein.gut., Berneck SG

Boissons sucrées et liqueurs/spiritueux

Goba Welt - Goba AG, Gontenbad

Appenzeller Alpenbitter, Appenzell

Getränke-Station Rank, Appenzell

Thé et café

Baumgartner, St. Gallen

Turm Kaffee, St. Gallen