

NOTRE MENU



Offre du jour et soupes	2
Entrées Froid Chaud	3
Plats principaux Poulet Veau	4
Plats principaux Bœuf Porc Poisson	5
Plats principaux Végétarien	6
Variations de salades	7
Assiette fitness et assiette 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 ravis de vous accueillir chez nous!

Détendez-vous, évadez-vous du quotidien
et laissez-nous prendre soin de vous.

Si vous avez des question, n'hésitez pas à
contacter nos collaborateurs.

„Nous vous souhaitons un bon appétit!“

MENU DU JOUR ET SUGGESTION DE VINS



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	10.—	13.50
Soupe aux flocons d'avoine ☆ avec du fromage d'Appenzell	9.—	12.50
Soupe à l'oignon française gratiné avec de l'œuf et du fromage	10.—	13.50
Bouillon de bœuf fait maison – nature – avec un œuf	8.— 9.—	11.50 12.50
Soupe du jour Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner.	8.—	11.50



ENTRÉES FROIDES

Sauces à salade maison

Français 0 ½ ¼ | Italienne 0 ½ ¼

Vinaigrette balsamique SAISONAL ½ ¼ | Ail des ours - Dressing SAISONAL 0 ¼

«Création de printemps» SAISONAL ¼ NEU

Saumon fumé suisse, servi sur un lit d'épinards, d'asperges vertes, de dressing à l'ail des ours et garni de graines de grenade, de graines de tournesol grillées et de ricotta

16.50

«Salade d'asperges» SAISONAL 0 ¼ NEU

Épinard et asperges vertes de dressing à l'ail des ours et garni de graines de grenade, de graines de tournesol grillées et de ricotta

13.50-

«Appenzel : trois variétés» ½ ¼ SAISONAL

Mostbröckli, lard paysan et fromage à la crème d'Appenzel avec un peu de salade verte et une vinaigrette italienne

13.50

«Carpaccio de saumon fumé suisse»

de Lostallo (Miso) garni de câpres et d'oignons émincés, accompagné d'une petite salade verte, servi avec du pain grillé du boulanger du village et du beurre (avec du pain sans gluten ¼ et sans beurre ½ possible.)

50 gr 16.50

Canapées croustillant

quatre tranches croustillantes de paillasse garnies de mostbröckli et/ou de saumon

4 pièce. 8.—

Salade verte varié 0 ½ ¼

salades composées variées

9.—

Salade mixte 0 ½

assortiment de salades de légumes frais et petit bouquet de salades vertes

11.—

ENTRÉES CHAUDES

Pain à l'ail «à la maison» ☆ 0

Ciabatta crouillante avec notre mélange maison à base d'ail, d'herbes aromatiques et de parmesan

À déguster seul, à partager ou à accompagner d'une salade au choix

5.50

Rouleau de printemps asiatique 0 ½

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

9.—
+ 4.—

PLATS 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 31.—

Blancs de poulet ☆

délicatement rôti avec une sauce au sherry et aux noix,
accompagné d'une garniture de légumes et de frites 30.—

Émincé au curry «maison» ☆

dans un cercle à riz garni de fruits frais 30.—

Veau

Vol-au-vent aux ris de veau ☆

Feuilletés croustillants fourrés d'une sauce crémeuse à base de
ris de veau et de champignons 20.—
– accompagné de riz et d'une garniture de légumes 30.—

Foie de veau ☆

Coupé à la main, avec des oignons frais et des herbes,
accompagné d'un jus de rôti et de rösti dorés 38.—

Steak de veau ☆

Tendre steak de veau dans un feuilleté croustillant,
sauce au cognac et à la crème, frites
et généreuse garniture de légumes 42.—

Émincé «à la zurichoise»

avec champignons frais, sauce à la crème
et rösti maison 38.—

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf	Filet de bœuf grillé 150 g de filet de bœuf, soigneusement rôti avec un jus au beurre aux herbes, gratin de pommes de terre et garniture de légumes variés	45.—
Porc	«Gourmet - asperges» SAISONAL 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	40.—
	«Toast Appenzell» ☆ Escalope de porc et tomates rôties aux herbes sur toast complet gratiné avec du fromage d'Appenzell, garni d'oignons frits et des tranches de lards grillés	27.—
	«Toast Edelweiss» Jambon gratiné sur toast complet avec «Urnäscher Edelweiss», accompagné d'une demi-poire Williams et d'une demi-pêche farcie aux airelles rouges	27.—
	Saucisse cuite d'Appenzell ☆ avec des spätzli au fromage faits maison et des oignons frits – accompagné de compote de pommes	28.— + 3.50
	Steak de porc «À la mode d'Appenzell» ☆ avec des tranches d'Alpsteinbröckli et des tranches de tomates gratinés avec du fromage d'Appenzell sur une sauce à la crème, accompagné de croquettes de rösti et d'une garniture de légumes	38.—
	Escalope de porc pané, avec frites et garniture de légumes	30.—
	Ail des ours - Saucisse de porc grillée avec jus de veau, oignons frits et rösti croustillant	30.—
Poisson	«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	40.—
	Filets de perche «meunière» ☆ frites dans du beurre avec des amandes grillées, servies avec des pommes de terre persillées.	38.—

☆ Les classiques ∅ Végétarien V Végétalien Z Sans lactose Z Sans gluten

Pour obtenir des informations sur les allergènes contenus dans chaque plat, veuillez vous adresser à notre personnel.

Nous vous servons volontiers des demi-portions presque partout avec une réduction de 20 %. Tous les prix s'entendent TVA comprise..

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 28.—

«Curry aux fruits» ☆ ∅

Fruits frais dans une sauce curry onctueuse, servis avec du riz et garnis d'une banane rôtie à la noix de coco. 28.—

«Ragoût oriental» ♣ ☒

Curry épicé aux pois chiches, légumes colorés et lait de coco, accompagné de riz aux amandes et de raisins secs 28.—

Rösti de pommes de terre ☆ ∅ ☒ ☒

Rösti maison, dorés à point, nature 21.—

- avec deux œufs au plat 25.—
- avec du fromage d'Appenzell 25.—
- avec du fromage d'Appenzell et un œuf au plat 27.—
- avec des tranches de lards grillés 27.—
- avec des tranches de lards grillés & du fromage d'Appenzell 29.—
- avec des tranches de lards grillés du fromage d'Appenzell & un œuf au plat 31.—

Spätzli au fromage traditionnels «À la mode d'Appenzell» ☆ ∅

Spätzli maison au fromage d'Appenzell épicé, oignons frits croustillants et compote de pommes raffinée 28.—

Assiette de légumes ∅

Une palette colorée de délicieux légumes cuits, accompagnés d'un accompagnement à base de féculents de votre choix ;

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 29.—

VARIATIONS DE SALADES

«Création de printemps» SAISONAL NEU

Saumon fumé suisse, servi sur un lit d'épinards, d'asperges vertes et diverses salades de légumes, de dressing à l'ail des ours et garni de graines de grenade, de graines de tournesol grillées et de ricotta 31.—

«Salade d'asperges» SAISONAL NEU

Épinard, asperges vertes et diverses salades de légumes de dressing à l'ail des ours et garni de graines de grenade, de graines de tournesol grillées et de ricotta 27.—

«Shanghai - Assiette»

Mélange de salades racées accompagné de quatre rouleaux de printemps asiatiques croustillants, servi avec une sauce chili douce. 27.—

Quiche aux oignons et au fromage d'Appenzell ☆

– nature 10.—
– avec des salades vertes colorées 19.—
– avec salades de légumes mélangés 21.—

Assiette à salade ☆

Une palette colorée de différentes salades de légumes, une salade verte - bouquet servi avec du pain à l'ail croustillant 27.—

Salade au fromage

Fromage Appenzeller épicié, oignons et vinaigrette française 18.—
– garnie de différentes salades de légumes croquants 28.—

Salade de saucisses

Sérvelat d'Appenzell, oignons et vinaigrette française 17.—
– garnie de différentes salades de légumes croquants 28.—

Saucisse - Fromage - Salade

Fromage d'Appenzell, sérvelat, oignons et vinaigrette française 18.—
– garnie de différentes salades de légumes croquants 29.—



FITNESS – ASSIETTE

Sauces à salade maison

Français | Italienne

Vinaigrette balsamique | Ail des ours - Dressing

Fitness - Assiette

Votre composant préféré accompagné de différentes salades de légumes frais, d'un bouquet de salade verte et de la sauce de votre choix.

– uniquement avec des salades vertes colorées : réduction de CHF 2.

- Poulet à la babylonienne; à la sauce cocktail et aux fruits 28.—
- Blancs de poulet dorés au beurre aux herbes 28.—
- Filet de bœuf (150 g) au beurre aux herbes 43.—
- Ail des ours - Saucisse de porc grillée du boucher du village 29.—
- Saucisse cuite d'Appenzell du boucher du village 27.—
- Escalope de porc nature au beurre aux herbes 27.—
- Escalope de porc panée au citron 28.—
- Filets de perche au beurre et aux amandes 36.—
- Carpaccio de saumon fumé suisse (70 g) servi avec du pain grillé (avec du pain sans gluten et sans beurre possible.) 32.—
- Filet de saumon suisse (140 g) poêlé, avec beurre citronné et poivre 38.—

ASSIETTE – GOÛTER

«Assiette de fromages régionaux»

Six variétés de fromages régionaux accompagnés de pain aux poires, raisins, noix, beurre et gelée de bière maison, servis avec du pain croustillant de notre boulangerie locale.

(avec du pain sans gluten et sans pain aux poires possible.) 32.—

«Assiette Landsgemeinde»

Mostbröckli, Alpsteinbröckli, lard paysan, salametti d'Appenzell, Appenzeller Extra - Épicé, Appenzeller à la crème, Urnäser Edelweiss, Pain aux poires et beurre. Accompagné de pain de notre boulanger du village.

(avec du pain sans gluten et sans pain aux poires possible.) 32.—

Les classiques Végétarien Végétalien Sans lactose Sans gluten

Pour obtenir des informations sur les allergènes contenus dans chaque plat, veuillez vous adresser à notre personnel.

Nous vous servons volontiers des demi-portions presque partout avec une réduction de 20 %. Tous les prix s'entendent TVA comprise..



DÉCLARATION

Poulet

Suisse

Veau

Suisse

Boeuf

Suisse
Uruguay

Porc

Suisse

Poisson

Suisse
Estonie (filet de perche)



NOS FORNISSEURS

PAIN

BÖHLI AG Boulangerie-Confiserie, Appenzell

Viande et poisson

Boucherie Fässler « de Chitzele », Appenzell

Boucherie Breitenmoser, Appenzell

Comestibles Zellweger, Staad SG

Larina AG, Appenzell

Légumes et fruits

A. & E. Dietsche, Kriessern SG

Erich Berner AG, St. Gallen

Produits laitiers

Appenzeller Milch AG, Appenzell

Œufs

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell/Steinegg

Produits secs et non alimentaires

SAVIVA AG

Bières et vins/digestifs

Brasserie Locher AG, Appenzell

RUMA Vins & Spiritueux, Appenzell

Wetli Vins, Berneck SG

Boissons sucrées et liqueurs/spiritueux

Goba Welt - Goba AG, Gontenbad

Appenzeller Alpenbitter, Appenzell

Station de boissons Rank, Appenzell

Thé et café

Baumgartner, Saint-Gall

Turm Kaffee, Saint-Gall