

---

## UNSERE SPEISEKARTE

---



Tagesangebot und Suppen	2
Apero und Vorspeisen kalt   warm	3
Hauptgerichte Wild   Kalb	4
Hauptgerichte Rind   Poulet   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 den QR-Code nicht funktioniert




---

### SUPPEN

---

	klein (2 dl)	gross (4 dl)
<b>Leichte Kürbis-Orangencrèmesuppe</b> SAISONAL serviert mit einem Kürbiskern-Blätterteigstängeli	9.—	12.—
<b>Haferflockensuppe</b> mit Appenzellerkäse	8.—	11.—
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Ei und Käse überbacken	9.—	12.—
<b>Rindsbouillon</b> hausgemacht – nature – mit einem Ei	7.— 8.—	10.— 11.—
<b>Tagessuppe</b> unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	7.—	10.—

---

## ZUM APERO

---

### „Leichte Canapés“ ⚙️

vier knusprige Paillasse-Scheiben belegt mit Hirsch-Möstbröckli und/oder Swisslachs 7.50

### Hausgemachtes Knoblauchbrot ☆ ∅ ½ ⚙️

knuspriges Ciabatta mit unserer Hausmischung aus Knoblauch, Kräuter und Parmesan einfach zum alleine geniessen, zum teilen oder zu einem beliebigen Salat 5.—

---

## KALTE VORSPEISEN

---

### Hausgemachte Salatsaucen ∅ ½ ⚙️

Französisch | Italienisch √

„Bschorle“-Dressing <sup>SAISONAL</sup> √ | Preiselbeer-Vinaigrette <sup>SAISONAL</sup> √

### „Weidmannsheil“ <sup>SAISONAL</sup> ⚙️

geräuchertes Hirsch-Möstbröckli-Carpaccio und „Musegg-Käse“, Blattsalatbouquet mit hausgemachtem Preiselbeer-Vinaigrette 15.50

### „Swiss Räucherlachs Carpaccio“ ⚙️

aus Lostallo (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 ½ möglich.)

### Mostbröckli, „Buurespeck“ und Alpsteinbröckli ½ ⚙️

mit wenig Blattsalat und italienischem Dressing 12.50

### Bunter Blattsalat ∅ ½ ⚙️

verschiedene gemischte Blattsalate 8.—

### Gemischter Salat ∅ ½ ⚙️

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet 10.—

---

## WARME VORSPEISEN

---

### „Herbst-Salat“ <sup>SAISONAL</sup> ∅ ⚙️

Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, Apfel-Kompott und knusprigen Croutons, fruchtiges „Bschorle“-Dressing 12.50

### „Herbst-Variation“ <sup>SAISONAL</sup>

zartes Rehrückenfilet rosa gebraten mit kräftigem Apfel-Balsamico-Jus, dazu sämiger Kürbis-Risotto 19.50

### Asiatische Frühlingsrolle ∅

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

---

☆ Klassiker ∅ Vegetarisch √ Vegan ½ Laktosefrei ⚙️ Glutenfrei

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Gerne servieren wir Ihnen fast überall halbe Portionen mit einem Preisnachlass von 20 %. Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

---

## HAUPTGERICHTE

---

<b>Wild</b>	<b>Rehpfeffer „Förster Art“</b> ☆ SAISONAL	
	unser beliebter Pfeffer garniert mit geschwenkten Brot-Crôutons, Speck, Pilzen und Silberzwiebeln, hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut und dazu Preiselbeeren	37.—
	<b>„Rehrücken Medaillons“</b> ☆ SAISONAL	
	mit lieblicher Rahmsauce, mit in Cognac geschwenkten Trauben und Feigen, dazu hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und ein mit Preiselbeeren gefüllter Apfel	41.—
	<b>Hirschfilet „Bündner Art“</b> ☆ SAISONAL	
	mit kräftiger Rotweinsauce mit Schalotten und Speck, köstlicher Kürbis-Risotto, Apfelrotkraut, Rosenkohl und glasiert Maroni	38.—
	<b>„Wildgeschnetzeltes“</b> ☆ SAISONAL	
	zartes Geschnetzeltes vom Hirsch und Reh in Cognac-Rahmsauce mit Pilzen und Trauben, dazu hausgemachte Spätzli und einem mit Preiselbeeren gefüllten Pfirsich	37.—
<b>Kalb</b>	<b>Milkenpastetli</b> ☆ ⚙	
	knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbsmilken - Champignon - Rahmsauce – Ergänzt mit Butterreis und Gemüse garnitur	17.— 26.—
	<b>Kalbsleberli</b> ☆	
	von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern, dazu goldbraun gebratene Rösti	34.—
	<b>Kalbssteak</b> ☆	
	zartes Kalbssteak im Blätterteigkissen, Cognac-Rahmsauce, Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur	37.50
<b>Geschnetzeltes «Zürcher Art»</b>		
mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	34.—	
<b>Kalbsbratwurst</b>		
mit Kalb-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti	26.—	

---

## HAUPTGERICHTE

---

<b>Rind</b>	<b>Rindsfilet vom Grill 150g</b> sorgfältig gebraten mit kräftigem Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüse garnitur	41.—
<b>Poulet</b>	<b>Pouletbrüstchen</b> ☆ zart gebraten mit Baumnuss - Sherry - Sauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites	26.—
	<b>Curry Geschnetzeltes „Maison“</b> ☆ ✨ im Butterreisring mit frischen Früchten garniert	26.—
<b>Schwein</b>	<b>„Toast Appenzel“</b> ☆ ✨ Schweinschnitzel und gebratene Kräuter-Tomaten auf Vollkorntoast überbacken mit Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen	23.—
	<b>„Toast Edelweiss“</b> NEU ✨ Schinken auf Vollkorntoast überbacken mit „Urnäscher Edelweiss“, dazu eine halbe Williamsbirne und eine halbe Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren	23.—
	<b>Appenzeller Siedwurst</b> ☆ ✨ mit hausgemachten Käsespätzli und Röstzwiebeln – dazu Apfelmus	25.— + 3.50
	<b>„Schweinssteak «Appenzeller Art»“</b> ☆ mit Alpsteinbröckli und Tomatenscheiben überbacken mit Appenzellerkäse auf Rahmsauce, dazu Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur	34.—
	<b>Schweins-Schnitzel</b> paniert, mit Pommes frites und Gemüse garnitur	26.—
<b>Fisch</b>	<b>Herbstlicher Swisslachs</b> SAISONAL sorgfältig gebraten auf sämigem Kürbis-Risotto, garniert mit caramelisierten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Salanova-Blättern	37.—
	<b>Eglifilets «meunière»</b> ☆ in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien - Kartoffeln	34.—

☆ Klassiker ∅ Vegetarisch √ Vegan ✂ Laktosefrei ✂ Glutenfrei

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Gerne servieren wir Ihnen fast überall halbe Portionen mit einem Preisnachlass von 20 %. Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

---

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

---

**„Herbst-Teller“** SAISONAL  

hausgemachte Butterspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni,  
 ein Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce und dazu ein Pfirsich mit Preiselbeeren 27.—

**„Früchte - Curry“**   

frische Früchte in sämiger Currysauce, Butterreis,  
 garniert mit einer gebratenen Kokosbanane 26.—

**„Mah - Meh“**   

Indonesisches Gericht mit Reismudeln 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 Zucchetti, garniert mit Pinienkernen und Basilikum 25.—

**Kartoffel - Rösti**    

Hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature 18.—  
 – mit zwei Spiegeleiern 22.—  
 – mit Appenzellerkäse überbacken 22.—  
 – mit Käse überbacken und einem Spiegelei 24.—  
 – mit Speckstreifen 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;  
 Kartoffelgratin | Röstikroketten | Pommes Frites | Rösti |  
 Spätzli | Käsespätzli | Butterreis | Kürbis-Risotto SAISONAL 25.—

---

## SALAT VARIATIONEN

---

**„Herbst-Salat“** SAISONAL ✪ ∅

Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, Apfel-Kompott, knusprigen Crôutons, fruchtiges „Bschorle-Dressing“ und mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt 26.—

**„Shanghai - Teller“** ∅ ✪

rassiger Salatmix mit vier knusprigen 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 15.50  
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten 24.50

**Serelat - Salat** ✪

Appenzeller Serelat, Zwiebeln und französischem Dressing 15.—  
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten 24.—

**Wurst - Käse - Salat** ✪

Appenzellerkäse, Serelat, Zwiebeln und französischem Dressing 16.—  
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten 25.—

---

## FITNESS – TELLER

---

### **Fitness Teller** NEU

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“; Pouletfleisch an Cocktailsauce und Früchten ☆ 🍴 ⚙️ 25.—
- Pouletbrüstchen golbraungebraten mit Kräuterbutter 🍴 ⚙️ 25.—
- Rindsfilet (150 gr) mit Kräuterbutter 39.—
- Kalbsbratwurst 25.—
- Appenzeller Siedwurst von Dorfmetzger ⚙️ 25.—
- Schweinsschnitzel nature 🍴 ⚙️ 24.—
- Schweinsschnitzel 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 🍴 | Preiselbeer-Vinaigrette SAISONAL 🍴

---

## Z'VIERI – TELLER

---

### **„Regionaler Käseteller“** NEU 🍴 ⚙️

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.—

---

☆ Klassiker 🍴 Vegetarisch 🍴 Vegan 🍴 Laktosefrei 🍴 Glutenfrei

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Gerne servieren wir Ihnen fast überall halbe Portionen mit einem Preisnachlass von 20 %. Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.





---

## DEKLARATION

---

### **Poulet**

Schweiz

### **Kalb**

Schweiz

### **Rind**

Schweiz  
Uruguay

### **Schwein**

Schweiz

### **Fisch**

Schweiz  
Estland (Egli)

### **Crevetten**

Vietnam

### **Wild**

Ostschweiz, Schweiz  
Voralberg, Österreich



---

## 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

### **Eier**

Inauen Raphael und Andrea, Appenzell

### **Trocken Ware und Non-Food**

Gmür

SAVIVA AG

### **Biere und Weine/Digestives**

Appenzeller Bier

RUMA Weine & Spirituosen

Schmid Wetli

Tobias Schmid

### **Süssgetränke und Liköre/Spirituosen**

GOBA

Appenzeller Alpenbitter

Rank Getränkemarkt

### **Tee und Kaffee**

Baumgartner St. Gallen

Turm Kaffee

---

☆ Klassiker ∅ Vegetarisch √ Vegan ✂ Laktosefrei ✂ Glutenfrei

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Gerne servieren wir Ihnen fast überall halbe Portionen mit einem Preisnachlass von 20 %. Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.