



---

## 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 Guest 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 Guete!“

---

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>Geröstete Kürbiscrèmesuppe</b> <small>SAISONAL</small> Ø ☀ serviert mit einem Kürbiskern-Blätterteigstängeli	9.—	12.—
<b>Haferflockensuppe</b> ☆ Ø ☀ mit Appenzellerkäse	8.—	11.—
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> Ø ☀ 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.—

---

☆ Klassiker Ø Vegetarisch V 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.



---

## ZUM APERO

---

### „Leichte Canapés“ ☀

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

### Hausgemachtes Knoblauchbrot ☆ Ø ☀

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 Ø ☀

Französisch | Italienisch ♀

„Bschorle“-Dressing SAISONAL ♀ | Gin27-Dressing SAISONAL ♀

### „Weidmannsheil“ SAISONAL ☀

herzhafte Reh-Terrine serviert mit Cumberland-Sauce, garniert mit kleinem  
Salatbouquet und exquisitem „Gin27“- Dressing 15.50

### „Swiss Räucherlachs Carpaccio“ ☀

aus Lostallo (Misox) garniert mit Kapern und Zwiebelringen,  
dazu wenig Blattsalat, serviert mit Toastbrot vom Dorfbäcker und Butter  
(mit glutenfreiem Brot ☀ und ohne Butter ☀ möglich.) 50 gr 16.—

### Mostbröckli, „Buurespeck“ und Alpsteinbröckli ☀ ☀ ☀

mit wenig Blattsalat und italienischem Dressing 12.50

### Bunter Blattsalat Ø ☀

verschiedene gemischte Blattsalate 8.—

### Gemischter Salat Ø ☀

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet 10.—

---

## WARME VORSPEISEN

---

### „Herbst-Salat“ SAISONAL Ø ☀

Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, Williams-Birnen-Kompott und  
knusprigen Croutons, fruchtiges „Bschorle“-Dressing 13.—

### „Herbst-Variation“ SAISONAL

zartes Rehrückenfilet rosa gebraten mit kräftigem  
Tannschössli-Jus, dazu sämiger Steinpilz-Risotto 20.—

### Asiatische Frühlingsrolle Ø

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

---

☆ Klassiker Ø 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.



---

## HAUPTGERICHTE

---

**Wild****Rehpfeffer „Fürster Art“** ☆ SAISONAL

unser beliebter Pfeffer garniert mit geschwenkten  
Brot-Croutons, Speck, Pilzen und Silberzwiebeln,  
hausgemachte Spätzli, Apfelsrotkraut und dazu Preiselbeeren 38.—

**„Rehrücken Medaillons“** ☆ SAISONAL

mit lieblicher Rahmsauce, mit in Cognac geschwenkten Trauben  
und Feigen, dazu hausgemachte Spätzli, Apfelsrotkraut, Rosenkohl,  
glasierte Maroni und ein mit Preiselbeeren gefüllter Apfel 42.—

**Hirschfilet im Speckmantel** ☆ SAISONAL

mit kräftigem Tannschössli-Jus, köstlicher  
Steinpilz-Salbei-Risotto, Apfelsrotkraut,  
Rosenkohl und glasiert Maroni 39.—

**„Wildgeschnetzeltes“** ☆ SAISONAL

zartes Geschnetzeltes vom Hirsch und Reh in Cognac-Rahmsauce  
mit Pilzen und Trauben, dazu hausgemachte Spätzli  
und einem mit Preiselbeeren gefüllten Pfirsich 38.—

---

**Kalb****Milkenpastetli** ☆ ☀

knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger  
Kalbsmilken - Champignon - Rahmsauce 18.—  
– Ergänzt mit Butterreis und Gemüsegarnitur 27.—

**Kalbsleberli** ☆

von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern,  
dazu goldbraun gebratene Rösti 36.—

**Kalbssteak** ☆

zartes Kalbssteak im Blätterteigkissen, Cognac-Rahmsauce,  
Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüsegarnitur 39.—

**Geschnetzeltes «Zürcher Art»**

mit frischen Champignons, Rahmsauce  
und hausgemachter Rösti 36.—

**Kalbsbratwurst**

mit Kalb-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti 28.—

---

☆ Klassiker Ø Vegetarisch V Vegan X Laktosefrei G 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>Rind</b>	<b>Rindsfilet vom Grill 150g</b> sorgfältig gebraten mit kräftigem Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüsegarnitur	43.—
<b>Poulet</b>	<b>Pouletbrüstchen</b> ☆ zart gebraten mit Baumnuss - Sherry - Sauce, dazu Gemüsegarnitur und Pommes - Frites	28.—
	<b>Curry Geschnetzeltes „Maison“</b> ☆ ☀ im Butterreisring mit frischen Früchten garniert	28.—
<b>Schwein</b>	<b>„Toast Appenzell“</b> ☆ ☀ Schweinschnitzel und gebratene Kräuter-Tomaten auf Vollkorntoast überbacken mit Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen	25.—
	<b>„Toast Edelweiss“</b> NEU ☀ Schinken auf Vollkorntoast überbacken mit „Urnässcher Edelweiss“, dazu eine halbe Williamsbirne und eine halbe Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren	25.—
	<b>Appenzeller Siedwurst</b> ☆ ☀ mit hausgemachten Käsespätzli und Röstzwiebeln – dazu Apfelmus	27.— + 3.50
	<b>„Schweinssteak «Appenzeller Art»“</b> ☆ mit Alpsteinbröckli und Tomatenscheiben überbacken mit Appenzellerkäse auf Rahmsauce, dazu Rösti - Kroketten und Gemüsegarnitur	36.—
	<b>Schweins-Schnitzel</b> paniert, mit Pommes frites und Gemüsegarnitur	28.—
<b>Fisch</b>	<b>Herbstlicher Swisslachs</b> SAISONAL sorgfältig gebraten serviert auf einem Beet aus gebratenen Kartoffeln, Rosenkohl, Zucchettistreifen und Cherrytomaten serviert mit exquisiter Wermut-Dillsauce	38.—
	<b>Eglifilets «meunière»</b> ☆ in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien - Kartoffeln	36.—

---

☆ Klassiker Ø Vegetarisch V Vegan X Laktosefrei G 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 Ø ☀**

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

28.—

**„Früchte - Curry“ ☆ Ø ☀**

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

26.—

**„Tortelloni alla mama“ V ☀**

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

25.—

**Kartoffel - Rösti ☆ Ø L G**

hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature

18.—

– mit zwei Spiegeleiern

22.—

– mit Appenzellerkäse überbacken

22.—

– mit Käse überbacken und einem Spiegelei

24.—

– mit Speckstreifen

24.—

– mit Speckstreifen und Appenzellerkäse überbacken

26.—

**Hausgemachte Käsespätzli ☆ Ø ☀**

mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus

26.—

**Gemüse - Teller Ø ☀**

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

Kartoffelgratin | Röstkroketten | Pommes Frites | Rösti |

Spätzli | Käsespätzli | Butterreis | Steinpilz-Risotto SAISONAL

27.—

---

☆ Klassiker Ø Vegetarisch V Vegan L Laktosefrei G 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.



---

## SALAT VARIATIONEN

---

**„Herbst-Salat“ SAISONAL ☀ Ø**

Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, Williams-Birnen-Kompott, knusprigen Croutons, fruchtiges „Bschorle“-Dressing und mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt

27.—

**„Shanghai - Teller“ Ø ✕**

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

25.—

**Appenzeller Käse - Zwiebelfladen ☆ Ø**

- nature 9.—
- mit bunten Blattsalaten 16.50
- mit gemischten Gemüsesalaten 18.50

**Salat - Teller ☆ Ø ✕**

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

25.—

**Käsesalat Ø ✕ ☀**

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

16.—

25.—

**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.—

---

☆ Klassiker Ø 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.



---

## 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

- |  |  |     |      |
|--|--|-----|------|
| – Pouletbrüstchen                                    | golbraungebraten mit Kräuterbutter                 | ∅ ☀ | 26.— |
| – Rindsfilet   | (150 gr) mit Kräuterbutter                         |     | 40.— |
| – Kalbsbratwurst                                     |  |     | 26.— |
| – Appenzeller Siedwurst                              | von Dorfmetzger                                    | ☀   | 26.— |
| – Schweinsschnitzel                                  | nature mit Kräuterbutter                           | ∅ ☀ | 25.— |
| – Schweinsschnitzel                                  | paniert mit Zitronen                               | ∅ ☀ | 26.— |
| – Eglifilets   | mit Butter und Mandeln                             |     | 34.— |
| – Swiss Räucherlachs                                 | Carpaccio (70gr) mit Toastbrot serviert            | ☀   | 30.— |
| (mit glutenfreiem Brot ☀ und ohne Butter ☂ möglich.) |  |     |      |
| – Swiss Lachsfilet                                   | (140 gr) gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter |     | 36.— |

### **Hausgemachte Salatsaucen** ∅ ☀ ☂

Französisch | Italienisch ☐

„Bschorle“-Dressing SAISONAL ☐ | Gin27-Dressing SAISONAL ☐

---

## Z'VIERI – TELLER

---

### **„Regionaler Käseteller“ NEU ∅ ☀**

sechs verschiedene Käsesorten aus der Region begleitet mit Birnenbrot,

Trauben, Baumnüsse, Butter und hausgemachtem Biergelée

Serviert mit knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker

29.—

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot ☀ möglich.)

### **„Landsgemeinde Teller“ ☆ ☀**

„Mostbröckli“, „Alpsteinbröckli“, „Buurespeck“, „Appenzeller Salametti“,

„Appenzeller Extra - Würzig“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Urnässcher Edelweiss“,

Birnenbrot und Butter. Dazu knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker

29.—

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot ☀ möglich.)

---

☆ 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)

**Wild**

Ostschweiz, Schweiz  
Voralberg, Österreich



---

## UNSERE LIEFERANTEN

---

### Brot

BÖHLI AG Bäckerei-Confiserie

### Fleisch und Fisch

Metzgerei Fässler „de Chitzele“

Metzgerei Breitenmoser

Comestibles Zellweger

### Gemüse und Früchte

A. & E. Dietsche

Erich Berner AG

### Milchprodukte

Appenzeller Milch

### Eier

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell

### Trocken Ware und Non-Food

Gmür

SAVIVA AG

### Biere und Weine/Digestives

Appenzeller Bier

RUMA Weine & Spirituosen

Wetli Weine

tobias wein.gut.

### Süssgetränke und Liköre/Spirituosen

Goba Welt - Goba AG

Appenzeller Alpenbitter

Getränke-Station Rank

### Tee und Kaffee

Baumgartner St. Gallen

Turm Kaffee