
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)
Geröstete Kürbiscrèmesuppe SAISONAL serviert mit einem Kürbiskern-Blätterteigstängeli	9.—	12.—
Haferflockensuppe mit Appenzellerkäse	8.—	11.—
Französische Zwiebelsuppe mit Ei und Käse überbacken	9.—	12.—
Rindsbouillon hausgemacht – nature – mit einem Ei	7.— 8.—	10.— 11.—
Tagessuppe unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	7.—	10.—

ZUM APERO

„Leichte Canapés“ ⚙

vier knusprige Paillasse-Scheiben belegt mit 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 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 ½ möglich.) 50 gr 16.—

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“ SAISONAL ∅ ⚙

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 ∅

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

Wild

Rehpfeffer „Förster Art“ ☆ SAISONAL

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

„Rehrücken Medaillons“ ☆ SAISONAL

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

Hirschfilet im Speckmantel ☆ SAISONAL

mit kräftigem Tannschössli-Jus, köstlicher Steinpilz-Salbei-Risotto, Apfelrotkraut, 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 Gemüse garnitur 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 Gemüse garnitur 39.—

Geschnetzeltes «Zürcher Art»

mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti 36.—

Kalbsbratwurst

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

HAUPTGERICHTE

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

☆ 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 28.—

„Früchte - Curry“ ☆ ∅ ⚙️

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

mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus 26.—

Gemüse - Teller ∅ ⚙️

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

Kartoffelgratin | Röstikroketten | Pommes Frites | Rösti |
 Spätzli | Käsespätzli | Butterreis | Steinpilz-Risotto SAISONAL 27.—

SALAT VARIATIONEN

„Herbst-Salat“ SAISONAL ✪ ∅

Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, Williams-Birnen-Kompott, knusprigen Crôutons, fruchtiges „Bschorle“-Dressing und mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt 27.—

„Shanghai - Teller“ ∅ ✪

rassiger Salatmix mit vier knusprigen Frühlingsrollen, serviert mit Sweet - Chili - Sauce 25.—

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 25.—

Käsesalat ∅ ✪ ✪

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

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

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

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot 🍴 möglich.)

29.—

„Landsgemeinde Teller“ ☆ ⚙️

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

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot 🍴 möglich.)

29.—

☆ 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

☆ 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.