

NOTRE MENU



Offre du jour et soupes	2
Apéritifs et Entrées froides chaudes	3
Plats principaux Gibier Veau	4
Plats principaux Boeuf Poulet Porc Poisson	5
Plats principaux végétariens et véganes	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

Veuillez vous adresser à notre personnel
si vous n'arrivez pas à scanner le code QR.
Le menu du jour est uniquement en allemand.



SOUPES

	petit (2 dl)	grand (4 dl)
Soupe à la crème de potiron et au gingembre SAISONAL ∅ accompagné d'un bâtonnet feuilleté aux graines de courge	9.50	13.—
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 ㄥ ㄥ		
– nature	8.—	11.50
– avec un œuf	9.—	12.50
Soupe du jour Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner.	8.—	11.50

☆ Classique ∅ Végétarien ㄥ Végétalien ㄥ Sans lactose ㄥ 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..



À L'APERO

Apéritif - Assiette de charcuterie SAISONAL

«Appenzeller Pantli», «Appenzeller Cerf - Mostbröckli», «Fromage à la crème d'Appenzell» et légumes au vinaigre faits maison

14.—

Canapés légère

Quatre tranches de pain Paillasse croustillant garnis de „Cerf-Mostbröckli“ et/ou saumon fumée suisse

4 Stk. 8.—

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

5.50

ENTRÉES FROIDES

Sauces à salade maison

Français ∅ 𐌹 𐌺 | Italienne 𐌹 𐌺

Vinaigrette au miel et à la moutarde SAISONAL

Carpaccio de saumon fumé suisse

de Lostallo (Misox), garni d'olives et de rondelles d'oignon, accompagné d'un peu de salade verte, servi avec du pain grillé de la boulangerie du village et du beurre (avec du pain sans gluten 𐌺 et sans beurre 𐌹 possible.)

50 gr 16.50

Salade verte varié ∅ 𐌹 𐌺

salades composées variées

9.—

Salade mixte ∅ 𐌹

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

11.—

ENTRÉES CHAUDES

Salade d'automne SAISONAL ∅

Salade de mâche avec champignons sautés, fromage frais aux herbes, graines de courge caramélisées et vinaigrette au miel et à la moutarde

13.—

Rouleau de printemps asiatique ∅ 𐌹

avec sauce chili douce, un peu de salade verte et vinaigrette italienne – chaque rouleau de printemps supplémentaire

9.—
+ 4.—

PLAT PRINCIPAUX

Gibier

Civet de chevreuil «à la forestière» ☆ SAISONAL

Notre populaire civet accompagné avec croûtons, lard, champignons et petits oignons blancs, «Spätzli» faits maison, choux rouge aux pommes et airelles fraîches 39.—

Médallions de selle de chevreuil ☆ SAISONAL

avec une délicieuse sauce à la crème, avec des raisins et figues sautés au cognac, accompagnés de spätzli maison, de chou rouge aux pommes, de choux de Bruxelles, marrons glacés et une pomme farcie aux airelles rouges 44.—

Joues de sanglier SAISONAL NEU

Tête de sanglier mijotée avec soin servie avec des tagliatelles, du chou rouge, des choux de Bruxelles et des marrons 41.—

Émincé de gibier ☆ SAISONAL

Tendre émincé de cerf et chevreuil avec une sauce au cognac à la crème, accompagné avec des champignons et des raisins, «Spätzli» faits maison et une pêche farcie aux airelles 38.—

Saucisse de gibier

avec jus de gibier, oignons rôtis et rösti croustillant avec chou rouge aux pommes et marrons glacés 30.—

Veau

Vol-au-vent au ris de veau ☆

Un vol-au-vent farci avec de ris de veau et champignons à la crème 20.—
– Complété par du riz et une garniture de légumes 30.—

Foie de veau ☆

Coupés à la main, avec des oignons frais et herbes aromatiques accompagné de rösti dorés 38.—

Émincé «à la zurichoise»

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



PLAT PRINCIPAUX

Boeuf	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.—
Poulet	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.—
Porc	Saucisse bouillie d'Appenzell ☆ Avec spätzli au fromage maison et oignons frits – avec compote de pommes maison	28.— + 3.50
	Steak de porc «à la mode d'Appenzell» avec des lamelles de Mostbröckli poêlées, des dés de tomates et des champignons, servis sur une sauce à la crème, accompagnés de croquettes de rösti et d'un assortiment de légumes	38.—
	Escalope de porc Panée, avec pommes frites et garniture de légumes	30.—
Poisson	Bowl au saumon suisse automnal SAISONAL NEU ☆ Filet de saumon suisse en croûte de graines de courge servi sur un risotto à la courge avec des graines de courge caramélisées et de l'huile de graines de courge	39.—
	Filets de perche «meunière» ☆ frites dans du beurre avec des amandes grillées, servies avec des pommes de terre persillées.	38.—

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

„Assiette d’automne“ SAISONAL ∅

Délicats „Spätzli“ faits Maison servi avec choux rouge aux pommes, choux de Bruxelles, marrons déglacés, vol au vent aux champignons et une pêche farcie aux airelles

29.—

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

26.—

– avec des tranches de lards grillés & du fromage d’Appenzell

30.—

– avec des tranches de lards grillés du fromage d’Appenzell & un œuf au plat

32.—

Spätzli au fromage «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 ;

Risotto au courge SAISONAL | Tagliatelle SAISONAL | Gratin de pommes de terre

Croquettes „rösti“ | Pommes Frites | Rösti | Riz | Spätzli | Spätzli au fromage

29.—

SALADES VARIÉES

Salade d'automne SAISONAL ∅

Salade de mâche avec champignons sautés, fromage frais aux herbes, graines de courge caramélisées, vinaigrette au miel et à la moutarde et complétée par différentes salades de légumes

28.—

Shanghai - Assiette ∅ ½

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 ∅ ½

Fromage Appenzeller épicé, oignons et vinaigrette française
– garnie de différentes salades de légumes croquants

18.—

28.—

Salade de saucisses

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

17.—

28.—

Saucisse - Fromage - Salade

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

18.—

29.—



SALADES FITNESS

Sauces à salade maison

Français Ø ½ ¾ | Italienne ½ ¾
Vinaigrette au miel et à la moutarde SAISONAL

Assiette fitness

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

- | | |
|---|------|
| – Saucisse de gibier SAISONAL NEU | 29.— |
| – Blancs de poulet dorés au beurre aux herbes | 28.— |
| – Filet de bœuf (150 g) au beurre aux herbes | 43.— |
| – 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 ¾ et sans beurre ½ possible.) | 32.— |
| – Filet de saumon suisse (140 g) poêlé, avec beurre citronné et poivre | 38.— |

ASSIETTE – GOÛTER

DISPONIBLE À PARTIR DE 14 H

Assiette Landsgemeinde ☆

Cerf - 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 ¾ possible.)

32.—



DECLARATION

Poulet

Suisse

Veau

Suisse

Boeuf

Suisse
Uruguay

Porc

Suisse

poisson

Suisse
Estonie (Perche)

Gibier

Autriche
France



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

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