
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
Deklaration	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



SUPPEN

	klein (2 dl)	gross (4 dl)
Kürbis - Ingwercrèmesuppe SAISONAL		
serviert mit einem Kürbiskern - Blätterteigstängel	9.50	13.—
Haferflockensuppe		
mit Appenzellerkäse	9.—	12.50
Französische Zwiebelsuppe		
mit Ei und Käse überbacken	10.—	13.50
Rindsbouillon hausgemacht		
– nature	8.—	11.50
– mit einem Ei	9.—	12.50
Tagessuppe		
unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	8.—	11.50



ZUM APERO

Apero - Plättli SAISONAL NEU

«Hirschmostbröckli», «Appenzeller Pantli», «Appenzeller Rahmkäse»
und hausgemachtes Essiggemüse

14.—

Knusprige Canapées

Paillasse - Scheiben belegt mit Hirschmostbröckli und/oder Swiss-Rauchlachs

4 Stk. 8.—

Hausgemachtes Knoblauchbrot ☆ ∅

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

5.50

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch ∅ ½ ¾ | Italienisch ∅ ½ ¾

Honig-Senf - Dressing SAISONAL

Swiss Räucherlachs Carpaccio

aus Lostallo (Miso) garniert mit Oliven und Zwiebelringen,
dazu wenig Blattsalat, serviert mit Toastbrot vom Dorfbäcker und Butter
(mit glutenfreiem Brot ¾ und ohne Butter ½ möglich.)

50 gr 16.50

Bunter Blattsalat ∅ ½ ¾

verschiedene gemischte Blattsalate

9.—

Gemischter Salat ∅ ½

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet

11.—

WARME VORSPEISEN

Herbst - Salat SAISONAL ∅ NEU

Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, Kräuter - Frischkäse,
karamellisierte Kürbiskerne und Honig-Senf - Dressing

13.—

Asiatische Frühlingsrolle ∅ ½

mit Sweet - Chili - Sauce, wenig Blattsalat und italienischem Dressing
– jede weitere Frühlingsrolle

9.—

+ 4.—

HAUPTGERICHTE

Wild

Rehpfeffer «Förster Art» ☆ SAISONAL

unser beliebter Pfeffer garniert mit geschwenkten Brot-Crôutons, Speck, Pilzen und Silberzwiebeln, hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut und dazu Preiselbeeren 39.—

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 44.—

Wildschwein - Kopfbäggli SAISONAL NEU

sorgfältig geschmorte Wildschwein - Kopfbäggli serviert mit Tagliatelle, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni 41.—

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.—

Wild - Bratwurst SAISONAL

mit Wild-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti mit Apfelrotkraut und glasierte Maroni 30.—

Kalb

Milkenpastetli ☆

knuspriges Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbsmilken - Champignonrahmsauce – ergänzt mit Reis und Gemüse garnitur 20.—
30.—

Kalbs - Leber ☆

von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern, an Bratenjus, dazu goldbraun gebratene Rösti 38.—

Geschnetzeltes «Zürcher Art»

mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti 38.—

HAUPTGERICHTE

Rind	Rindsfilet vom Grill 150g Rindsfilet, sorgfältig gebraten mit kräftigem Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüse garnitur	45.—
Poulet	Pouletbrüstchen ☆ zart gebraten mit Baumnuss - Sherrysauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites	30.—
	Curry Geschnetztes «maison» ☆ im Reiring mit frischen Früchten garniert	30.—
Schwein	Appenzeller Siedwurst ☆ mit hausgemachten Käsespätzli mit Röstzwiebeln – dazu Apfelmus	28.— + 3.50
	Schweinssteak «Appenzeller Art» mit gebratenen Hirschmostbröcklistreifen, Tomatenwürfel und Champignons, serviert auf Rahmsauce, dazu Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur	38.—
	Schweins - Schnitzel paniert, mit Pommes - Frites und Gemüse garnitur	30.—
Fisch	Herbstlicher Swisslachs SAISONAL NEU Swisslachsfilet mit Kürbiskern - Kruste serviert auf Kürbisrisotto mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	39.—
	Eglifilets «meunière» ☆ in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien-Kartoffeln	38.—

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Herbst - Teller SAISONAL

hausgemachte Butterspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni,
ein Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce und dazu ein Pfirsich mit Preiselbeeren 29.—

Früchte - Curry

frische Früchte in sämiger Currysauce mit Reis serviert,
garniert mit einer gebratenen Kokosbanane 28.—

Orientalischer Eintopf

würziges Curry mit Kichererbsen, farbigem Gemüse
und Kokosmilch, dazu Mandelreis und Sultaninen 28.—

Kartoffel - Rösti

hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature 21.—

– mit zwei Spiegeleier 25.—

– mit Appenzellerkäse 25.—

– mit Appenzellerkäse & einem Spiegelei 27.—

– mit Speckstreifen 26.—

– mit Speckstreifen & Appenzellerkäse 30.—

– mit Speckstreifen, Appenzellerkäse & einem Spiegelei 32.—

Käsespätzli «Appenzeller Art»

Hausgemachte Spätzli mit würzigem Appenzellerkäse,
knusprigen Röstzwiebeln und feinem Apfelmus 28.—

Gemüse - Teller

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

Kürbisrisotto SAISONAL | Tagliatelle SAISONAL | Kartoffelgratin |
Röstikroketten | Pommes Frites | Spätzli | Käsespätzli | Butterrösti | Reis 29.—

SALATVARIATIONEN

Herbst - Salat SAISONAL ∅

Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, Kräuter - Frischkäse, karamellisierte Kürbiskerne, Honig-Senf - Dressing und mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt

28.—

Shanghai - Teller ∅ ½

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

27.—

Appenzeller Käse - Zwiebelfladen ☆ ∅

– nature

10.—

– mit bunten Blattsalaten

19.—

– mit gemischten Gemüsesalaten

21.—

Salat - Teller ☆ ∅

eine bunte Palette von verschiedenen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet serviert mit knusprigem Knoblauchbrot

27.—

Käse - Salat ∅ ½

würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französisches Dressing

18.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

28.—

Wurst - Salat

Appenzeller Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing

17.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

28.—

Wurst - Käse - Salat

Appenzellerkäse, Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing

18.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

29.—



FITNESS – TELLER

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch 0 ½ ¾ | Italienisch 0 ½ ¾

Honig-Senf - Dressing SAISONAL

Fitness Teller

Ihre Lieblingskomponente begleitet von verschiedenen frischen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet und der Salatsauce Ihrer Wahl.

– nur mit bunten Blattsalaten: CHF 2.— Reduktion

- | | |
|--|------|
| – Wild - Bratwurst SAISONAL | 29.— |
| – Pouletbrüstchen golbraun gebraten mit Kräuterbutter | 28.— |
| – Rindsfilet (150 gr) mit Kräuterbutter | 43.— |
| – Appenzeller Siedwurst | 27.— |
| – Schweins-Schnitzel nature mit Kräuterbutter | 27.— |
| – Schweins-Schnitzel paniert mit Zitronen | 28.— |
| – Eglifilets mit Butter und Mandeln | 36.— |
| – Swiss Räucherlachs Carpaccio (70gr) mit Toastbrot serviert
(mit glutenfreiem Brot ¾ und ohne Butter ½ möglich.) | 32.— |
| – Swiss Lachsfilet (140 gr) gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter | 38.— |

Z'VIERI – TELLER

AB 14.00 UHR ERHÄLTlich

Landsgemeinde Teller ☆

Hirschmostbröckli, Alpsteinbröckli, Buurespeck, Appenzeller Salametti, Appenzeller Extra - Würzig, Appenzeller Rahmkäse, Urnäser Edelweiss, Birnenbrot und Butter. Dazu knuspriges Brot von unserem Dorfbäcker

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot ¾ möglich.)

32.—

DEKLARATION

Poulet

Schweiz

Kalb

Schweiz

Rind

Schweiz

Uruguay

Schwein

Schweiz

Fisch

Schweiz

Estland (Egli)

Wild

Österreich

Frankreich



UNSERE LIEFERANTEN

Brot

BÖHLI AG Bäckerei-Confiserie, Appenzell

Fleisch und Fisch

Metzgerei Fässler „de Chitzele“, Appenzell

Metzgerei Breitenmoser, Appenzell

Comestibles Zellweger, Staad SG

Larina AG, Appenzell

Gemüse und Früchte

A. & E. Dietsche, Kriessern SG

Erich Berner AG, St. Gallen

Milchprodukte

Appenzeller Milch AG, Appenzell

Eier

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell/Steinegg

Trocken Ware und Non-Food

SAVIVA AG

Biere und Weine/Digestives

Brauerei Locher AG, Appenzell

RUMA Weine & Spirituosen, Appenzell

Wetli Weine, Berneck SG

Süssgetränke und Liköre/Spirituosen

Goba Welt - Goba AG, Gontenbad

Appenzeller Alpenbitter, Appenzell

Getränke-Station Rank, Appenzell

Tee und Kaffee

Baumgartner, St. Gallen

Turm Kaffee, St. Gallen