

---

## UNSERE SPEISEKARTE

---



Tagesangebot und Suppen	2
Apero und Vorspeisen kalt   warm	3
Hauptgerichte Poulet   Kalb   Rind	4
Hauptgerichte 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>Fruchtige Zitronengrassuppe</b> <small>SAISONAL</small> ∅ ⚙️ auf Wunsch auch kalt serviert	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	7.—	10.—
– mit einem Ei	8.—	11.—
<b>Tagessuppe</b> ⚙️ Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	7.—	10.—

---

## ZUM APERO

---

- „Das Sommer-Trio“** SAISONAL    
 „Appenzeller Rahmkäse“-Würfel, „Tschipp“ der Brauerei Locher und feinste Oliven „Ceposa“ 7.50
- „Leichte Canapés“**   
 Vier knusprige Paillassebrot-Scheiben belegt mit Möstbröckli und/oder Lachs 7.20
- Hausgemachtes Knoblauchbrot**      
 Knuspriges Ciabatta mit unsere Hausmischung aus Knoblauch, Kräuter und Parmesan  
 einfach zum alleine geniessen, zum teilen oder zu einem beliebigen Salat 5.—

---







## KALTE VORSPEISEN










---

### Hausgemachte Salatsaucen

Französisch | Italienisch 

Waldbeeren-Dressing SAISONAL  | Balsamico-Vinaigrette SAISONAL





- „Sommerhit“** SAISONAL   
 Fein aufgeschnittenes Siedfleisch vom „Appenzeller-Rind“  
 mit Balsamico-Vinaigrette, Meeretichschaum und einem kleinen Salatbouquet 14.50
- „Sommer Caprese“** SAISONAL    
 Cremige Burrata mit buntem Cherrytomaten-Salat und erfrischendes Limetten-Balsamico 12.50
- „Swiss Räucherlachs Carpaccio“**   
 aus Lostallo (Miso) 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  möglich.)

- Mostbröckli, „Buurespeck“ und Alpsteinbröckli**     
 mit wenig Blattsalat und italienischem Dressing 12.50
- Bunter Blattsalat**     
 verschiedene gemischte Blattsalate 8.—
- Gemischter Salat**     
 assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet 10.—

---

## WARME VORSPEISEN

---

- „Sommersalat“** SAISONAL     
 Fischknusperli vom Eglifilet mit hausgemachter Tartarsauce  
 auf sommerlichem Salatbouquet mit hausgemachtem französischem Dressing 12.50
- Asiatische Frühlingsrolle**   
 mit Sweet - Chili - Sauce, wenig Blattsalat und italienschem Dressing 8.50  
 – jede weitere Frühlingsrolle + 4.—

---

## HAUPTGERICHTE

---

<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>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 knusprigen Blätterteigkissen, Cognac - Rahmsauce, Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur	37.50
	<b>Geshnetzeltes «Zürcher Art»</b>	mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	34.—
	<b>Kalbsbratwurst</b>	mit Kalb-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti	26.—
	<b>Rind</b>	<b>„Alpstein-Burger“</b> SAISONAL	hausgemachter Burger aus Rind-, und Kalbfleisch, mit BBO-Sauce, Bärlauchmutschli aus Oberegg, Rucola und Röstzwiebeln im Burger-Bun von der Bäckerei „Böhli“ – dazu buntgemischter Gemüsesalat und Countrycuts
	<b>«Sommerspiess»</b> SAISONAL ☆	rassig mariniertes Rindsspiess vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsauce, Pommes frites und kleiner Salatgarnitur	29.—
	<b>Rindsfilet vom Grill 150g</b>	sorgfältig gebraten mit kräftigem Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüse garnitur	39.50

---

---

## HAUPTGERICHTE

---

### Schwein

**„Toast Appenzell“** ☆ ✨

Schweinschnitzel und gebratene Kräuter-Tomaten auf Vollkorntoast überbacken mit Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen

23.—

**„Toast Edelweiss“** NEU ✨

Schinken auf Vollkorntoast überbacken mit „Urnäscher Edelweiss“, dazu eine halbe Williamsbirne und eine halbe Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren

23.—

**Appenzeller Siedwurst** ☆ ✨

mit hausgemachten Käsespätzli und Röstzwiebeln  
 – dazu Apfelmus

25.—  
 + 3.50

**„Schweinssteak «Appenzeller Art»“** ☆

mit Alpsteinbröckli und Tomatenscheiben überbacken mit Appenzellerkäse auf Rahmsauce, dazu Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur

34.—

**„Bauern - Rösti“** NEU ✨

Hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten mit Speckstreifen  
 – mit Appenzellerkäse überbacken

23.—  
 + 2.—

**Schweinschnitzel**

paniert, mit Pommes frites und Gemüse garnitur

26.—

---

### Fisch

**„Exotische Lachs Bowl“** SAISONAL ✨

Gebratenes Swisslachsfilet aus Lostallo (Miso), mit erfrischender Avocado-Mango-Peperoni-Salsa, serviert auf Kokosnuss-Reis und garniert mit Kokoschips und einem Limettenschnitz

36.—

**Eglifilets «meunière»** ☆

in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien - Kartoffeln

34.—

---

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

---

**„Latino Burger“** SAISONAL  

hausgemachter, würziger Gemüseburger aus Bohnen, Mais und Peperoni mit BBO-Sauce, Röstzwiebeln und Rucola, im Burger-Bun von der Bäckerei „Böhli“ 21.—  
 – dazu buntgemischter Gemüsesalat und Countrycuts 27.—

**„Früchte - Curry“**   

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

**„Mah - Meh“** NEU   

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.—

**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 | Kokosreis SAISONAL 25.—

---

## SALAT VARIATIONEN

---

<b>„Pitta Brot“</b> SAISONAL ☆	Tomatenwürfel, Gurken, Blattsalat, gekochten Eiern, gebratene Pouletbrustwürfel und hausgemachter Cocktailsauce im Ciabattabrot der Bäckerei „Böhli“	22.—
<b>„Sommerhit“</b> SAISONAL ✂ ✎	zart aufgeschnittenes Siedfleisch vom „Appenzeller-Rind“, Meeretichschaum, ein Salatbouquet mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt mit Balsamico-Vinaigrette	29.50
<b>„Sommersalat“</b> SAISONAL	Fischknusperli vom Eglifilet mit hausgemachter Tartarsauce auf sommerlichem Salatbouquet mit hausgemachtem französischem Dressing	28.—
<b>„Sommer - Caprese“</b> SAISONAL ∅	Cremige Burrata mit buntem Cherrytomaten-Salat mit Limetten-Balsamico, dazu ein knuspriges hausgemachtes Knoblauchbrot	26.—
<b>„Shanghai - Teller“</b> ∅ ✂	Rassiger Salatmix mit vier knusprigen Frühlingsrollen, serviert mit Sweet - Chili - Sauce	24.—
<b>Appenzeller Käse - Zwiebelfladen</b> ☆ ∅		
– nature		9.—
– mit bunten Blattsalaten		16.50
– mit gemischten Gemüsesalaten		18.50
<b>Salat - Teller</b> ☆ ∅ ✂	Eine bunte Palette verschiedenen, erfrischender Gemüsesalate einem Blattsalat - Bouquet serviert mit knusprigem Knoblauchbrot	24.—
<b>Käsesalat</b> ∅ ✂ ✎		
Würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französischem Dressing		15.50
– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten		24.50
<b>Servelat - Salat</b> ✎		
Appenzeller Servelat, Zwiebeln und französischem Dressing		15.—
– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten		24.—
<b>Wurst - Käse - Salat</b> ✎		
Appenzellerkäse, Servelat, 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 38.—
- 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 🍴

Waldbeeren-Dressing SAISONAL 🍴 | Balsamico-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.—



---

## DEKLARATION

---

### **Poulet**

Schweiz

### **Kalb**

Schweiz

### **Rind**

Schweiz

Uruguay

### **Schwein**

Schweiz

### **Fisch**

Schweiz

Estland (Egli)

### **Crevetten**

Vietnam

### **Wild**

Schweiz

Voralberg, Austria



---

## 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