
UNSERE SPEISEKARTE



Tagesangebot und Suppen	2
Apéro und Vorspeisen kalt warm	3
Hauptgerichte Poulet Kalb Rind	4
Hauptgerichte Schwein Fisch	5
Hauptgerichte Vegetarisch Vegan	6
Salat Variationen	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)
Fruchtige Zitronengrassuppe <small>SAISONAL</small> 	9.50	13.—
mit Blätterteig - Kokosstängeli		
Haferflockensuppe  	8.50	12.—
mit Appenzellerkäse		
Französische Zwiebelsuppe 	9.50	13.—
mit Ei und Käse überbacken		
Rindsbouillon hausgemacht  	7.50	11.—
– nature	8.50	12.—
– mit einem Ei		
Tagessuppe	7.50	11.—
unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft		

ZUM APERO

- „Das Sommer-Trio“** SAISONAL
 „Appenzeller Pantli“, „Appenzeller Rahmkäse“ und hausgemachtes Essiggemüse 9.—
- Knusprige Canapées**
 Paillasse - Scheiben belegt mit Möstbröckli und/oder Swiss-Rauchlachs 4 Stk. 8.—
- 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 Salatsauce

Französisch ∅ ½ ¾ | Italienisch ½ ¾

Waldbeeren-Dressing SAISONAL ½ ¾ | Balsamico-Vinaigrette SAISONAL ½ ¾

- „Sommerhit“** SAISONAL ¾
 fein aufgeschnittener Siedfleischsalat vom „Appenzeller-Rind“ mit Essig-Gemüse,
 Balsamico-Vinaigrette, Meeretichschaum und einem kleinen Salatbouquet 15.—
- „Sommer Caprese“** SAISONAL ∅ ¾
 cremige Burrata mit buntem Cherrytomaten-Salat und erfrischendem Limetten-Balsamico 13.—
- „Swiss Räucherlachs Carpaccio“**
 aus Lostallo (Misox) garniert mit Kapern und Zwiebelringen,
 dazu wenig Blattsalat, serviert mit Toastbrot vom Dorfbäcker und Butter 50 gr 16.—
 (mit glutenfreiem Brot ¾ und ohne Butter ½ möglich.)
- Mostbröckli, „Buurespek“ und Alpsteinbröckli** ½ ¾
 mit wenig Blattsalat und italienischem Dressing 13.—
- Bunter Blattsalat** ∅ ½ ¾
 verschiedene gemischte Blattsalate 8.50
- Gemischter Salat** ∅ ½
 assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet 10.50

WARME VORSPEISEN

- „Sommersalat“** SAISONAL
 Fischknusperli vom Eglifilet mit hausgemachter Tartarsauce
 auf sommerlichem Salatbouquet mit hausgemachtem französischem Dressing 13.—
- Asiatische Frühlingsrolle** ∅ ½
 mit Sweet - Chili - Sauce, wenig Blattsalat und italienschem Dressing 8.50
 – jede weitere Frühlingsrolle + 4.—

☆ Klassiker ∅ Vegetarisch ½ Vegan ¾ Laktosefrei ¾ 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. MwSt.

HAUPTGERICHTE

Poulet	Pouletbrüstchen ☆	zart gebraten mit Baumnuss - Sherry - Sauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites	29.—
	Curry Geschnetzeltes „Maison“ ☆	im Reisring mit frischen Früchten garniert	29.—
Kalb	Milkenpastetli ☆	knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbsmilken - Champignon - Rahmsauce – ergänzt mit Reis und Gemüse garnitur	19.— 29.—
	Kalbsleberli ☆	von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern an Bratenjus, dazu goldbraun gebratene Rösti	37.—
	Kalbssteak ☆	zartes Kalbssteak im knusprigen Blätterteigkissen, Cognac - Rahmsauce, Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur	40.—
	Geschnetzeltes «Zürcher Art»	mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	37.—
	Kalbs-Bratwurst	mit Kalb-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti	29.—
	Rind	„Alpstein-Burger“ SAISONAL	hausgemachter Burger aus Rind-, und Kalbfleisch, Zwiebelkonfit, Huus-Sauce, Rucola, und BBQ-Sauce, serviert im Burger-Bun – als Fitnessteller oder mit Crunchy Sweetpotatos
	Sommer-Spiess SAISONAL ☆	rassig marinierter Rindsspiess vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsauce, Pommes frites und kleiner Salatgarnitur	30.—
	Rindsfilet vom Grill	150g Rindsfilet, sorgfältig gebraten mit kräftigem Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüse garnitur	44.—

HAUPTGERICHTE

Schwein	„Toast Appenzell“ ☆	Schweins schnitzel und gebratene Kräuter-Tomaten auf Vollkorntoast, überbacken mit Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen	26.—
	„Toast Edelweiss“	Schinken auf Vollkorntoast überbacken mit „Urnäscher Edelweiss“, dazu eine halbe Williamsbirne und einen halben Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren	26.—
	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	37.—
	„Bauern - Rösti“ ½ ¼	hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten mit Speckstreifen – mit Appenzellerkäse überbacken	26.— + 2.—
	Schweins-Schnitzel	paniert, mit Pommes-Frites und Gemüse garnitur	29.—
Fisch	Exotische Lachs Bowl SAISONAL ½	Gebratenes Swisslachsfilet aus Lostallo (MisoX), mit erfrischender Avocado-Mango-Peperoni-Salsa, serviert auf Kokosnuss-Reis und garniert mit Kokoschips und einem Limettenschnitz	39.—
	Eglifilets «meunière» ☆	in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien - Kartoffeln	37.—

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Latino Burger SAISONAL 

hausgemachter, würziger Gemüseburger aus Bohnen, Mais und Peperoni mit BBO-Sauce, Röstzwiebeln und Rucola, serviert im Burger-Bun

– als Fitnessteller oder mit Crunchy Sweetpotatos

27.—

„Früchte - Curry“ ☆ 

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

27.—

„Orientalischer-Eintopf“  

rassiges Curry - Gericht mit Kichererbsen, buntem Gemüse und Kokosmilch, serviert mit Mandelreis und Sultaninen garniert

27.—

„brewbee - Ghackets und Hörnli“ 

mit veganer Bratensauce und Gemüsewürfeli, serviert mit Hörnli

– dazu Apfelmus

26.—

+ 3.50

Kartoffel - Rösti ☆    

hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature

– mit zwei Spiegeleiern

– mit Appenzellerkäse überbacken

– mit Käse überbacken und einem Spiegelei

20.—

24.—

24.—

26.—

Hausgemachte Käsespätzli ☆ 

mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus

27.—

Gemüse - Teller 

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

Kokosnuss-Reis SAISONAL   | Crunchy Sweetpotatos SAISONAL   | Kartoffelgratin   | Röstikroketten   | Pommes Frites   | Rösti   | Spätzli   | Käsespätzli   | Reis  

28.—

SALATVARIATIONEN

Pitta Brot SAISONAL ☆

gebratene Pouletbruststreifen, Tomatenwürfel, Gurken, Blattsalat, gekochten Eiern und hausgemachten Saucen im Ciabattabrot von der Bäckerei „Böhli“ 24.—

Sommerhit SAISONAL ☞

zart aufgeschnittener Siedfleischsalat vom „Appenzeller-Rind“ mit Essig-Gemüse, Meeretichschaum, ein Salatbouquet mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt mit Balsamico-Vinaigrette 30.—

Sommersalat SAISONAL

Fischknusperli vom Eglifilet mit hausgemachter Tartarsauce auf sommerlichem Salatbouquet mit hausgemachtem französischem Dressing 29.—

Sommer - Caprese SAISONAL ☉

cremige Burrata mit buntem Cherrytomaten-Salat und erfrischendem Limetten-Balsamico, dazu ein knuspriges hausgemachtes Knoblauchbrot 27.—

„Shanghai - Teller“ ☉ ☞

rassiger Salatmix mit vier knusprigen asiatischen Frühlingsrollen, serviert mit Sweet - Chili - Sauce 26.—

Appenzeller Käse - Zwiebelfladen ☆ ☉

– nature 9.50
 – mit bunten Blattsalaten 17.—
 – mit gemischtem Salat 19.—

Salat - Teller ☆ ☉ ☞

eine bunte Palette von verschiedenen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet und serviert mit knusprigem Knoblauchbrot 26.—

Käsesalat ☉ ☞

würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französisches Dressing 17.—
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten 27.—

Wurst - Salat

Appenzeller Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing 16.—
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten 26.—

Wurst - Käse - Salat

Appenzellerkäse, Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing 17.—
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten 27.—

FITNESS – TELLER

Hausgemachte Salatsauce

Französisch   | Italienisch  

Waldbeeren-Dressing SAISONAL   | Balsamico-Vinaigrette 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

- **Poulet «Babylonische Art»** an Cocktailsauce und Früchten   27.—
- **Pouletbrüstchen** goldbraun gebraten, mit Kräuterbutter 27.—
- **Rindsfilet** (150 gr) mit Kräuterbutter 42.—
- **Kalbs-Bratwurst** von Dorfmetzger 27.—
- **Siedwurst** von Dorfmetzger 26.—
- **Schweins-Schnitzel nature** mit Kräuterbutter 26.—
- **Schweins-Schnitzel paniert** mit Zitronen 27.—
- **Eglifilets** mit Butter und Mandeln 35.—
- **Swiss Räucherlachs Carpaccio** (70gr) mit Toastbrot serviert
(mit glutenfreiem Brot  und ohne Butter  möglich.) 31.—
- **Swiss Lachsfilet** (140 gr) gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter 37.—

Z'VIERI – TELLER

Regionaler Käseteller

sechs verschiedene Käsesorten aus der Region begleitet mit Birnbrot, Trauben, Baumnüssen, Butter und hausgemachtes Biergelée serviert mit knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker
(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot  möglich.)

31.—

Landsgemeinde Teller

„Mostbröckli“, „Alpsteinbröckli“, „Buurespeck“, „Appenzeller Salametti“, „Appenzeller Extra - Würzig“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Urnäscher Edelweiss“
(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot  möglich.)

31.—

DEKLARATION

Poulet

Schweiz

Kalb

Schweiz

Rind

Schweiz

Uruguay

Schwein

Schweiz

Fisch

Schweiz

Estland (Egli)



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, Appenzell

Eier

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell/Steinegg

Trocken Ware und Non-Food

SAVIVA AG

Biere und Weine/Digestives

Appenzeller Bier, Appenzell

RUMA Weine & Spirituosen, Appenzell

Wetli Weine, Berneck SG

tobias wein.gut., 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