
NOTRE MENU



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



SOUPES

	petit (2 dl)	grand (4 dl)
Soupe fruitée à la citronnelle SAISONAL 		
avec bâtonnets de pâte feuilletée à la noix de coco	9.50	13.—
Soupe de flocons d'avoine ☆ 		
Au fromage d'Appenzell	8.50	12.—
Soupe à l'oignon à la française 		
Gratinée aux oeufs et au fromage	9.50	13.—
Bouillon de boeuf maison  		
– nature	7.50	11.—
– avec un oeuf	8.50	12.—
Soupe du jour		
Nos services se feront un plaisir de vous renseigner	7.50	11.—

À L'APERO

„Le trio de l'été“ SAISONAL ∅	
„Saucisson sec, séché et fumé d'Appenzell, „frommage à la crème d'Appenzell“, et légumes au vinaigre faits maison	9.—
„Canapés légère“	
Tranches de pain Paillasse croustillant garnis de „Mostbröckli“ et/ou saumon fumée suisse	4 pcs. 8.—
Pain à l'ail maison ☆ ∅ Z	
Ciabatta croustillant avec notre mélange maison d'ail, d'herbes et de parmesan facile à déguster seul, à partager ou avec une salade	5.—

ENTRÉES FROIDES

Sauces à salade maison

Français ∅ Z | Italienne V Z

Dressing aux baies SAISONAL V Z | Vinaigrette au vinaigre balsamique SAISONAL V Z

„Hit de l'été“ SAISONAL Z	
Bouilli de boeuf d'Appenzell délicatement tranché avec des légumes au vinaigre, vinaigrette au vinaigre balsamique, mousse de raifort et un petit bouquet de salade	15.—
„Caprese d'été“ SAISONAL ∅	
Burrata crémeuse avec salade de tomates cerises multicolores et vinaigre balsamique au citron vert rafraîchissant	13.—
„Swiss - Carpaccio de saumon fumé“	
avec du saumon de Lostallo (MisoX), accompagné de câpres, de rondelles d'oignons et d'un peu de salade verte,	
servi avec du pain grillé du boulanger du village et du beurre d'Appenzell (avec du pain sans gluten Z et sans beurre Z possible.)	50 gr 16.—
Mostbröckli, „Lard paysan“ et Alpsteinbröckli Z Z	
avec un peu de salade verte et sauce italienne	13.—
Salade verte multicolore ∅ Z Z	
diverses salades vertes mélangées	8.50
Salade mêlée ∅ Z	
salades de légumes frais assorties et petit bouquet de salades vertes	10.50

ENTRÉES CHAUDES

„Salade d'été“ SAISONAL	
Des filets de perche frits avec sauce tartare fait maison sur un bouquet de salade estivale, servi avec une sauce française	13.—
Rouleau de printemps asiatique ∅ Z	
avec sauce douce au chili et un peu de salade verte à la sauce italienne – chaque autre rouleau de printemps	8.50 + 4.—

☆ Classique ∅ Végétarien V Végétalien Z Sans lactose Z 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..

PLAT PRINCIPAUX

Poulet	Poitrine de poulet ☆	Tendrement rôti avec une sauce aux noix et au sherry, garniture de légumes et pommes frites	29.—
	„Émincé au curry Maison” ☆	Dans un cercle de riz, garni avec des fruits frais	29.—
Veau	Vol-au-vent au ris de veau ☆	Vol-au-vent farci avec de ris de veau et champignons à la crème – Complété par du riz et une garniture de légumes	19.— 29.—
	Foie de veau ☆	Coupés à la main, avec des oignons frais et herbes aromatiques accompagné de rösti dorés	37.—
	Steak de veau ☆	Tendre steak de veau sur un coussin de pâte feuilletée croustillante, sauce à la crème au cognac, pommes frites et garniture des légumes	40.—
	Émincé «à la zurichoise»	Avec champignons frais, sauce à la crème et rösti maison	37.—
	Saucisse de veau rôti	Avec jus de veau, oignons frits et rösti croustillant	29.—
Boeuf	„Burger Alpstein” SAISONAL	Burger de boeuf et veau avec confit d'oignons, Sauce maison, roquette et sauce BBO servi dans un bun de burger – comme assiette de fitness ou patate douce croquante	29.—
	«Brochette d'été» SAISONAL ☆	Brochette du boeuf mariné et grillé avec beurre aux herbes fait maison, sauce corsée, pommes frites et une petite garniture de salade	30.—
	Filet de boeuf grillé	Filet de boeuf 150 g soigneusement grillé avec un jus de beurre aux herbes, gratin de pommes de terre et garniture de légumes	44.—

PLAT PRINCIPAUX

Porc

„Toast Appenzell“ ☆

Escalope de porc et tomates aux herbes rôties
 sur toast de blé complet gratiné avec du fromage d'Appenzell,
 garni d'oignons frits et de lards grillé

26.—

„Toast Edelweiss“

Jambon sur toast de blé complet gratiné avec
 „Urnäscher Edelweiss“, accompagné d'une demi poire Williams
 et une demi pêche farcie aux airelles rouges

26.—

Saucisse bouillie d'Appenzell ☆

Avec spätzli au fromage maison et oignons frits
 – avec compote de pommes maison

27.—

+ 3.50

„Steak de porc à la mode d'Appenzell“ ☆

Avec „Alpsteinbröckli“ et tranches de tomates, gratiné avec
 du fromage d'Appenzell, sauce à la crème, croquettes „rösti“
 et garniture de légumes

37.—

„Rösti paysan“ 𐌵 𐌶

Rösti maison, dorés à la poêle avec du lards
 – gratinés avec du fromage d'Appenzell

26.—

+ 2.—

Escalope de porc

Panée, avec pommes frites et garniture de légumes

29.—

Poisson

„Bowl au saumon exotique“ SAISONAL 𐌵

Filet de saumon suisse rôti de Lostallo (Misox)
 avec une salsa rafraîchissante à l'avocat, à la mangue
 et aux poivrons, servi sur du riz à la noix de coco
 et garni avec chips de noix de coco, et quartiers de citron vert

39.—

Filets de perche „meuniere“ ☆

Rôtir au beurre, avec des amandes grillées
 et des pommes de terre au persil

37.—

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

„Burger latino“ SAISONAL ∅

Burger de légumes épicé fait maison à base de haricots, de maïs et du poivrons avec sauce BBQ maison, oignons frits et roquette servi dans un bun de burger

– comme assiette de fitness ou patate douce croquante 27.—

„Curry aux fruits“ ☆ ∅

Fruits frais avec une sauce au curry servi avec du riz et garni avec une banane rôtie au coco

27.—

„Potée orientale“ √ ☒

Plat au curry-racé avec des pois chiches, des légumes multicolores et lait de coco, servi avec du riz aux amandes

27.—

Haché de malt d’orge „brewbee“ √ - un plat suisse classique en version végétalienne

Avec sauce de rôti végétalienne et dés de légumes, servis avec des cornettes - avec de la compote de pommes

26.—
+ 3.50

Rösti ☆ ∅ ☒ ☒

Rösti maison, dorés à la poêle, nature

– avec deux oeufs au plat

– gratinés avec du fromage d’Appenzell

– avec fromage gratiné et un oeuf au plat

20.—

24.—

24.—

26.—

Spätzli au fromage maison ☆ ∅

Avec du fromage d’Appenzell, des oignons frits et de la compote de pommes

27.—

Assiette de légumes ∅

Une sélection des légumes de saison, accompagnés d’une garniture de votre choix;

Gratin de pommes de terre | Croquettes „rösti“ | Pommes Frites | Rösti | Spätzli |

Spätzli au fromage | Riz | Riz au noix de coco SAISONAL | Patate douce croquante SAISONAL

28.—

SALADES VARIÉES

„Pain-Pitta“ SAISONAL ☆	
Lamelles de poitrine de poulet grillées, cube de tomates, concombre, oeufs durs, salade et sauce cocktail fait maison dans un pain Giabatta de la boulangerie „Böhli“	24.—
„Hit de l'été“ SAISONAL ☑	
Viande bouillie délicatement tranchée de „Appenzeller Beef“ et légume au vinaigre, mousse de raifort, un bouquet de salades de différents légumes complété par une vinaigrette au vinaigre balsamique	30.—
„Salade d'été“ SAISONAL	
Des filets de perche frits avec sauce tartare fait maison sur un bouquet de salade estivale servi avec une sauce française	29.—
„Caprese d'été“ SAISONAL ∅	
Burrata crémeuse avec salade de tomates cerises multicolores au vinaigre balsamique au citron vert, accompagnée d'un pain croustillant à l'ail fait maison	27.—
„Assiette Shanghai“ ∅ ☑	
Mélange de salades épicées avec quatre rouleaux de printemps asiatiques croustillants et sauce douce au chili	26.—
Quiche au fromage et oignon ☆ ∅	
– nature	9.50
– avec salade verte	17.—
– avec salade mêlée	19.—
Assiette de salade ☆ ∅ ☑	
Une palette de salades de légumes variées et rafraîchissantes, un bouquet de salades vertes servies avec du pain croustillant à l'ail	26.—
Salad de fromage ∅ ☑	
Fromage d'Appenzell avec des oignons et dressing français	17.—
– garni de différentes salades de légumes croquants	27.—
Salade de cervelas	
Cervelas d'Appenzell, oignons et dressing français	16.—
– garni de différentes salades de légumes croquants	26.—
Salade de cervelas et fromage	
avec fromage d'Appenzell, cervelas, oignons et dressing français	17.—
– garni de différentes salades de légumes croquants	27.—

SALADES FITNESS

Sauces à salade maison

Français ∅ ½ | Italienne ½ ¼

Dressing aux baies SAISONAL ½ ¼ | Vinaigrette au vinaigre balsamique SAISONAL ½ ¼

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

- Poulet à la babylonienne; à la sauce cocktail et aux fruits ☆ ¼ 27.—
- Poitrine de poulet rôtie avec du beurre aux herbes 27.—
- Filet de bœuf (150 gr) avec du beurre aux herbes 42.—
- Saucisse de veau rôti du boucher du village 27.—
- Saucisse à bouillir du boucher du village 26.—
- Escalope de porc nature avec du beurre aux herbes 26.—
- Escalope de porc panée avec du citron 27.—
- Filets de perche avec beurre et amande 35.—
- Saumon suisse fumé Carpaccio (70gr) servi avec du pain grillé
(avec du pain sans gluten ¼ et sans beurre ½ possible.) 31.—
- Filet de saumon suisse (140 gr) rôti, servi avec du citron - poivre - beurre 37.—

CASSE-CROÛTE

Assiette de fromage régional ∅

Six fromages différents provenant exclusivement de la région, accompagnés du pain aux poires, du raisin, des noix, du beurre et de la gelée de bière fait maison.

Servi avec du pain de notre boulanger du village. 31.—

(possible avec du pain sans gluten et sans pain aux poires ¼)

Assiette Landsgmend ☆

Mostbröckli, Alpsteinbröckli, lard paysan, salametti appenzellois, „Appenzeller Extra“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Edelweiss“ fromage à pâte molle d'Urnäsch, du pain aux poires et du beurre. 31.—

(possible avec du pain sans gluten et sans pain aux poires ¼)



DECLARATION

Poulet

Suisse

Veau

Suisse

Boeuf

Suisse
Uruguay

Porc

Suisse

Poisson

Suisse
Estonie (Perche)



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

Légume et fruits

A. & E. Dietsche, Kriessern SG

Erich Berner AG, St. Gallen

Produit laitiers

Appenzeller Milch, Appenzell

Œufs

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell/Steinegg

Produit secs et non alimentaire

SAVIVA AG

Bière et vin/digestives

Appenzeller Bier, Appenzell

RUMA Weine & Spirituosen, Appenzell

Wetli Weine, Berneck SG

tobias.wein.gut., Berneck SG

Boissons sucrées et liqueurs/spiritueux

Goba Welt - Goba AG, Gontenbad

Appenzeller Alpenbitter, Appenzell

Getränke-Station Rank, Appenzell

Thé et café

Baumgartner, St. Gallen

Turm Kaffee, St. Gallen