
NOTRE MENU



Le plat du jour et soupes	2
Apéro Entrées Froid Chaud	3
Plats principaux Poulet Porc	4
Plats principaux Veau Bœuf Poisson	5
Plats principaux Végétarien	6
Variations de salades	7
Assiette fitness et assiette 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 ravis de vous accueillir chez nous!

Détendez-vous, évadez-vous du quotidien
 et laissez-nous prendre soin de vous.

Si vous avez des question, n'hésitez pas à
 contacter nos collaborateurs.

„Nous vous souhaitons un bon appétit!“

LE PLAT DU JOUR



SOUPES

	petit (2 dl)	grand (4 dl)
Soupe à la crème de maïs SAISONAL ∅ NEU affiné au whisky et garni de pop-corn	10.—	13.50
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



À L'APERO

Apéritif - Assiette de charcuterie SAISONAL NEU

«Appenzeller Pantli», «Appenzeller Mostbröckli», «Frommage à la cème d'Appenzell» et légumes au vinaigre faits maison 14.—

Canapés légère

Tranches de pain Paillasse croustillant garnis de „Mostbröckli“ et/ou saumon fumée suisse 4 pcs. 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 ∅ ✂ ✎ | Italienne ✓ ✂ ✎
Vinaigrette balsamique SAISONAL ✓ ✎

Hit de l'été SAISONAL ✎

Bouilli de boeuf d'Appenzell délicatement tranché avec des légumes au vinaigre, vinaigrette au vinaigre balsamique, crème de raifort et un petit bouquet de salade 14.—

Caprese d'été SAISONAL ∅

Burrata crémeuse avec salade de tomates cerises multicolores et vinaigre balsamique au citron vert rafraîchissant 13.—

Carpaccio de saumon fumé suisse

de Lostallo (Miso), 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 50 gr 16.50
(avec du pain sans gluten ✎ et sans beurre ✂ possible.)

Salade verte varié ∅ ✂ ✎

salades composées variées 9.—

Salade mixte ∅ ✂

assortiment de salades de légumes frais et petit bouquet de salades vertes 11.—

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 ∅ ✂

avec sauce chili douce, un peu de salade verte et vinaigrette italienne 9.—
= chaque rouleau de printemps supplémentaire + 4.—

☆ Les classiques ∅ Végétarien ✓ Végétalien ✂ Sans lactose ✎ Sans gluten

Pour obtenir des informations sur les allergènes contenus dans chaque plat, veuillez vous adresser à notre personnel.

Nous vous servons volontiers des demi-portions presque partout avec une réduction de 20 %. Tous les prix s'entendent TVA comprise..

PLATS PRINCIPAUX

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	Alpstein - Ciabatta SAISONAL NEU	fourrée d'une escalope de porc panée, de confit d'oignons maison, de roquette, de sauce maison et de sauce barbecue aux légumes – comme assiette de fitness ou Frites de patate douce croquante – escalope de porc panée supplémentaire	27.— + 6.—
	Sollegg - Brochette SAISONAL NEU	Brochette de porc marinée aux épices, grillée accompagnée de beurre aux herbes maison, sauce corsée, de frites et d'une petite salade	32.—
	Whiskey – Saucisse SAISONAL NEU	relevé au whisky de malt Säntis accompagné d'un jus de veau, d'oignons frits et de rösti croustillants	30.—
	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» NEU	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.—

PLATS PRINCIPAUX

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.—
<hr/>		
Bœuf	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.—
<hr/>		
Poisson	Bowl au saumon exotique SAISONAL ✂ NEU	
	Filet de saumon suisse rôti de Lostallo (Misox) accompagnée d'une salade à la mangue et au concombre, parsemée de graines de sésame, 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 «meunière» ☆	
	frites dans du beurre avec des amandes grillées, servies avec des pommes de terre persillées.	38.—

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

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 ;

Riz de coco ^{SAISONAL} | Frites de patate douce croquante ^{SAISONAL} | Gratin de pommes de terre
 Croquettes „rösti“ | Pommes Frites | Rösti | Riz | Spätzli | Spätzli au fromage

29.—

VARIATIONS DE SALADES

Hit de l'été SAISONAL

Viande bouillie délicatement tranchée de „Appenzeller Beef“ et légume au vinaigre, crème de raifort, un bouquet de salades de différents légumes complété par une vinaigrette au vinaigre balsamique 31.—

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 29.—

Shanghai - Assiette

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

Fromage Appenzeller épicé, oignons et vinaigrette française 18.—
 – garnie de différentes salades de légumes croquants 28.—

Salade de saucisses

Sérvelat d'Appenzell, oignons et vinaigrette française 17.—
 – garnie de différentes salades de légumes croquants 28.—

Saucisse - Fromage - Salade

Fromage d'Appenzell, sérvelat, oignons et vinaigrette française 18.—
 – garnie de différentes salades de légumes croquants 29.—



FITNESS – ASSIETTE

Sauces à salade maison

Français | Italienne

Vinaigrette balsamique SAISONAL

Fitness - Assiette

Votre composant préféré accompagné de différentes salades de légumes frais, d'un bouquet de salade verte et de la sauce de votre choix.

– uniquement avec des salades vertes colorées : réduction de CHF 2.

– Whiskey - saucisse <small>SAISONAL NEU</small>	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 et sans beurre 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 ☆

Mostbröckli, Alpsteinbröckli, lard paysan, salametti d'Appenzell, Appenzeller Extra - Épicé, Appenzeller à la crème, Urnäscher Edelweiss, Pain aux poires et beurre. Accompagné de pain de notre boulanger du village. 32.—
(avec du pain sans gluten et sans pain aux poires possible.)



DÉCLARATION

Poulet

Suisse

Veau

Suisse

Boeuf

Suisse
Uruguay

Porc

Suisse

Poisson

Suisse
Estonie (filet de perche)



NOS FORNISSEURS

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