

NOTRE MENU



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

Veuillez vous adresser à notre personnel
si vous n'arrivez pas à scanner le code QR.
Le menu du jour est uniquement en allemand.



SOUPES

	petit (2 dl)	grand (4 dl)
Soupe à la crème de potiron et au gingembre SAISONAL		
Servi avec une chips de focaccia à la courge	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

„Canapés légère“

Quatre tranches de pain Paillasse croustillant
garnis de „Cerf-Mostbröckli“ et/ou saumon fumée suisse

4 Stk. 8.—

Pain à l'ail maison ☆ ∅ ½

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 ∅ ½ ¾ | Italienne ½ ¾

Vinaigrette au miel et à la moutarde SAISONAL

Cerf-Mostbröckli, „Lard paysan“ et Alpsteinbröckli ½ ¾ SAISONAL

avec un peu de salade verte et sauce italienne

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 ¾ et sans beurre ½ possible.)

50 gr 16.—

Salade verte multicolore ∅ ½ ¾

diverses salades vertes mélangées

8.50

Salade mêlée ∅ ½

salades de légumes frais assorties et petit bouquet de salades vertes

10.50

ENTRÉES CHAUDES

Salade d'automne SAISONAL ∅

Salade de mâche avec champignons sautés, figues épicées et
croutons croustillants, vinaigrette au miel et à la moutarde

13.—

Variation d'automne SAISONAL

Filet de selle de chevreuil tendre rôti rose avec un fort
jus de pousse de sapin, accompagné d'un risotto aux cèpes onctueux

21.—

Rouleau de printemps asiatique ∅ ½

avec sauce douce au chili et un peu de salade verte à la sauce italienne
– chaque autre rouleau de printemps

8.50
+ 4.—

PLAT PRINCIPAUX

Gibier

Civet de chevreuil „à la forestière” ☆ SAISONAL

Notre populaire civet accompagné avec croûtons, lard, champignons et petits oignons blancs, „Spätzli” faits maison, choux rouge aux pommes et airelles fraîches 39.—

Médallions de selle de chevreuil ☆ SAISONAL

avec une délicieuse sauce à la crème, avec des raisins et figues sautés au cognac, accompagnés de spätzli maison, de chou rouge aux pommes, de chou de Bruxelles, marrons glacés et une pomme farcie aux airelles rouges 44.—

Filet de cerf enrobée de lard ☆ SAISONAL

avec un puissant jus de pousses de sapin, un délicieux risotto aux cèpes, chou rouge aux pommes, choux de Bruxelles et marrons glacés 42.—

Émincé de gibier ☆ SAISONAL

Tendre émincé de cerf et chevreuil avec une sauce au cognac à la crème, accompagné avec des champignons et des raisins, „Spätzli” faits maison et une pêche farcie aux airelles 38.—

Saucisse de gibier

avec jus de gibier, oignons rôtis et rösti croustillant avec chou rouge aux pommes et marrons glacés 29.—

Veau

Vol-au-vent au ris de veau ☆

Vol-au-vent farci avec de ris de veau et champignons à la crème 19.—
– Complété par du riz et une garniture de légumes 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 crouillante, sauce à la crème au cognac, pommes frites et garniture des légumes 41.—

Émincé «à la zurichoise»

Avec champignons frais, sauce à la crème et rösti maison 37.—

PLAT PRINCIPAUX

Boeuf	Filet de boeuf grillé 150g de Filet de boeuf soigneusement grillé avec un jus de beurre aux herbes, gratin de pommes de terre et garniture de légumes	44.—
Poulet	Poitrine de poulet ☆ Tendrement rôti avec une sauce aux noix et au sherry, garniture de légumes et pommes frites „Émincé au curry Maison“ ☆ Dans un cercle de riz, garni avec des fruits frais	29.— 29.—
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 „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 Saucisse bouillie d'Appenzell ☆ Avec spätzli au fromage maison et oignons frits – avec compote de pommes maison „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 Escalope de porc Panée, avec pommes frites et garniture de légumes	26.— 26.— 27.— + 3.50 37.— 29.—
Poisson	Bowl au saumon suisse automnal SAISONAL Soigneusement rôti servi sur un lit de pommes de terre rôties, choux de Bruxelles, chou frisé, marrons et airelles rouges servis avec une exquise sauce au vermouth et à l'aneth Filets de perche „meuniere“ ☆ Rôti au beurre, avec des amandes grillées et des pommes de terre au persil	39.— 37.—

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

„Assiette d’automne“ SAISONAL ∅

Délicats „Spätzli“ faits Maison servi avec choux rouge aux pommes, choux de Bruxelles, marrons déglacés, vol au vent aux champignons et une pêche farcie aux airelles 29.—

„Curry aux fruits“ ☆ ∅

Fruits frais avec une sauce au curry servi avec du riz et garni avec une banane rôtie au coco 27.—

„Ragoût oriental“ ♣ ☑

Plat au curry racé avec des pois chiches, des légumes multicolores et lait de coco, servi avec du riz aux amandes et des raisins secs 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 26.—
- avec de la compote de pommes +3.50

Rösti ☆ ∅ ☑ ☑

Rösti maison, dorés à la poêle, nature 20.—
– avec deux oeufs au plat 24.—
– gratinés avec du fromage d’Appenzell 24.—
– avec fromage gratiné et un oeuf au plat 26.—
– avec lardons 26.—
– gratiné avec des lardons et du fromage d’Appenzell 28.—

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 | Risotto aux cèpes SAISONAL 28.—

SALADES VARIÉES

„Salade d'automne“ SAISONAL ∅

Salade de mâche avec champignons sautés, figues épicées et croutons croustillants, vinaigrette au miel et à la moutarde et complétée par différentes salades de légumes

28.—

„Assiette Shanghai“ ∅ ʒ

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 ☆ ∅ ʒ

Une palette de salades de légumes variées et rafraîchissantes, un bouquet de salades vertes servies avec du pain crouillant à l'ail

26.—

Salad de fromage ∅ ʒ

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 Ø ½ ¾ | Italienne ¼ ¾
Vinaigrette au miel et à la moutarde SAISONAL

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

– Poitrine de poulet rôtie avec du beurre aux herbes	27.—
– Filet de bœuf (150 gr) avec du beurre aux herbes	42.—
– Saucisse de gibier	28.—
– Saucisse à bouillir du boucher du village	26.—
– Escalope de porc nature avec beurre aux herbes	26.—
– Escalope de porc panée avec citron	27.—
– Filets de perche avec beurre et amande	35.—
– Carpaccio de saumon fumé suisse (70gr) servi avec du pain grillé (avec du pain sans gluten ¾ 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“ Ø

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.

(possible avec du pain sans gluten et sans pain aux poires ¾)

31.—

Assiette „Landsgmend“ ☆

Cerf-Mostbröckli, Alpsteinbröckli, lard paysan, salametti appenzellois,

„Appenzeller Extra“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Edelweiss“

fromage à pâte molle d’Urnäsch, du pain aux poires et du beurre.

Servi avec du pain de notre boulanger du village.

(possible avec du pain sans gluten et sans pain aux poires ¾)

31.—



DECLARATION

Poulet

Suisse

Veau

Suisse

Boeuf

Suisse
Uruguay

Porc

Suisse

poisson

Suisse
Estonie (Perche)

Gibier

Suisse
Voralberg, Autriche



NOS FOURNISSEURS

Pain

BÖHLI AG Boulangerie-Confiserie, Appenzell

Viande et Poisson

Boucherie Fässler „de Chitzele, Appenzell

Boucherie Breitenmoser, Appenzell

Comestibles Zellweger, St. Gallen

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