

---

## UNSERE SPEISEKARTE

---



Tagesangebot und Suppen	2
Vorspeisen kalt   warm	3
Hauptgerichte Poulet   Kalb	4
Hauptgerichte Rind   Schwein   Fisch	5
Hauptgerichte Vegetarisch	6
Salat Variationen	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

---




---

### SUPPEN

---

	klein (2 dl)	gross (4 dl)
<b>Gerstensuppe «Grossmutter Art»</b> SAISONAL ⚙️ hausgemacht, mit viel Gemüse, Trockenfleisch und Rahm verfeinert	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 – mit einem Ei	7.— 8.—	10.— 11.—
<b>Tagessuppe</b> ⚙️ unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	7.—	10.—

---

## KALTE VORSPEISEN

---

### Hausgemachte Salatsaucen

Preiselbeer-Vinaigrette SAISONAL 

Französisch | Italienisch 

### „Winter Salat“ SAISONAL

knackiger Blattsalat mit caramelisiertem Ziegenkäse, Baumnüsse, Granatapfel, Birnenschnitze und Preiselbeer-Vinaigrette

9.50

### Rindstatar «à la maison» SAISONAL

Rindstatar vom Dorfmetzger an hausgemachter Sauce  
 garniert mit Baumnüssen, Granatapfel, Birnenschnitze

50 g	100 g
16.—	31.—

–wählen Sie zwischen **mild**, **rassig** oder **scharf**

### „Swiss Räucherlachs Carpaccio“

aus Lostallo (MisoX) garniert mit Kapern und Zwiebelringen,  
 dazu wenig Blattsalat, serviert mit Toastbrot vom Dorfbäcker und Butter  
 (mit glutenfreiem Brot  und ohne Butter  möglich.)

50 gr 16.—

### Mostbröckli, „Buurespeck“ und Alpsteinbröckli

mit wenig Blattsalat und italienischem Dressing

12.50

### Knusprige Canapés

vier knusprige Paillasse - Scheiben belegt mit Möstbröckli und/oder Lachs

4 Stk. 7.50

### Bunter Blattsalat

verschiedene gemischte Blattsalate

8.—

### Gemischter Salat

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet

10.—

---

## WARME VORSPEISEN

---

### Hausgemachtes Knoblauchbrot

als Vorspeise oder zu einem beliebigem Salat

5.—

### Asiatische Frühlingsrolle

mit Sweet - Chili - Sauce, wenig Blattsalat und italienschem Dressing  
 – jede weitere Frühlingsrolle

8.50  
 + 4.—

---

## HAUPTGERICHTE

---

<b>Poulet</b>	<b>„Winter - Poulet“</b> SAISONAL ☆	
	zartes Pouletbrüstchen mit exquisiter Mandarinen-Ingwersauce, serviert mit sämigem Feigenrisotto und buntem Wintergemüse	29.—
	<b>„Thai - Curry“</b> SAISONAL ☆	
	erlesenes frisches Wintergemüse an rassiger thailändischer grüner Currysauce, mit Pouletbruststreifen und dem typischen Jasminreis	28.—
	<b>Pouletbrüstchen</b> ☆	
	zart gebraten mit Baumnuss - Sherry - Sauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites	28.—
	<b>Curry Geschnetztes «Maison»</b> ☆ ⚙	
	im Butterreisring mit frischen Früchten garniert	28.—
<b>Kalb</b>	<b>Cordon - Bleu «Appenzeller Art»</b> SAISONAL ☆	
	Kalbschnitzel gefüllt mit Mostbröckli und würzigem Appenzellerkäse, Pommes-Frites, Wintergemüse und einen mit Preiselbeeren gefüllten Apfel	39.50
	<b>Milkenpastetli</b> ☆ ⚙	
	knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbsmilken - Champignon - Rahmsauce – ergänzt mit Butterreis und Gemüse garnitur	18.— 27.—
	<b>Kalbsleberli</b> ☆	
	von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern an Bratenjus, dazu goldbraun gebratene Rösti	36.—
	<b>Kalbssteak</b> ☆	
zartes Kalbssteak im knusprigen Blätterteigkissen, Cognac - Rahmsauce, Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur	39.—	
	<b>Geschnetztes «Zürcher Art»</b>	
	mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	36.—
	<b>Kalbs-Bratwurst</b>	
	mit Kalb-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti	28.—

---

## HAUPTGERICHTE

---

<b>Rind</b>	<b>Rindsfilet vom Grill</b> 150g Rindsfilet sorgfältig gebraten mit kräftigem Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüse garnitur	43.—
<b>Schwein</b>	<b>„Toast Appenzell“</b> ☆ ✨ Schweinsschnitzel und gebratene Kräuter-Tomaten auf Vollkorntoast, überbacken mit Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen	25.—
	<b>„Toast Edelweiss“</b> ✨ Schinken auf Vollkorntoast überbacken mit „Urnäscher Edelweiss“, dazu eine halbe Williamsbirne und eine halbe Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren	25.—
	<b>Appenzeller Siedwurst</b> ☆ ✨ mit hausgemachten Käsespätzli und Röstzwiebeln – dazu Apfelmus	27.— + 3.50
	<b>Schweinssteak «Appenzeller Art»</b> ☆ mit Alpsteinbröckli und Tomatenscheiben überbacken mit Appenzellerkäse auf Rahmsauce, dazu Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur	36.—
	<b>„Bauern - Rösti“</b> 🚫 🍷 hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten mit Speckstreifen – mit Appenzellerkäse überbacken	24.— + 2.—
	<b>Schweins-Schnitzel</b> paniert, mit Pommes-Frites und Gemüse garnitur	28.—
<b>Fisch</b>	<b>„Swiss Lachs“ aus Alpiner Zucht</b> SAISONAL NEU Lachsfilet mit Haut aus Lostallo (Misox) sorgfältig gebraten auf gebratenen Kartoffeln, Kefen, Blumenkohl, Rüebl, Marroni und Preiselbeeren an einer Weisswein-Gewürzrahmsauce	38.—
	<b>Eglifilets «meunière»</b> ☆ in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien - Kartoffeln	36.—

---

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

---

**„Thai - Curry“** SAISONAL ☆ ∅

erlesenes frisches Wintergemüse an rassisger  
 thailändischer grüner Currysauce und dem typischen Jasminreis 26.—

**„Früchte - Curry“** ☆ ⚙ ∅

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

**„Orientalischer-Eintopf“** NEU ♯ ⚙ ⚡

rassiges Curry - Gericht mit Kichererbsen, buntem Gemüse  
 und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis 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 26.—

**Gemüse - Teller** ⚙ ∅

eine bunte Palette köstliches, gekochtes Gemüse,  
 begleitet von einer Stärkebeilage Ihrer Wahl;  
 Feigenrisotto SAISONAL | Jasminreis SAISONAL | Bratkartoffeln SAISONAL | Pommes Frites |  
 Rösti | Röstikroketten | Kartoffelgratin | Spätzli | Käsespätzli | Butterreis 27.—

---

## SALAT VARIATIONEN

---

**„Shanghai - Teller“** ∅ ʒ

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

25.—

**Appenzeller Käse - Zwiebelfladen** ☆ ∅ ⚙

– nature

9.—

– mit bunten Blattsalaten

16.50

– mit gemischtem Salat

18.50

**Salat - Teller** ☆ ∅ ʒ ⚙

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

25.—

**Käsesalat** ∅ ʒ ⚙

würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französisches Dressing  
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

16.—

25.—

**Serelat - Salat** ⚙

Appenzeller Serelat, Zwiebeln und französisches Dressing  
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

15.—

24.—

**Wurst - Käse - Salat** ⚙

Appenzellerkäse, Serelat, Zwiebeln und französisches Dressing  
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

16.—

25.—

---

## FITNESS – TELLER

---

### Fitness Teller

Ihre Lieblingskomponente begleitet von verschiedenen frischen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet und der Salatsauce Ihrer Wahl.

– nur mit bunten Blattsalaten: CHF 2.— Reduktion

- **Pouletbrüstchen** golbraun gebraten, mit Kräuterbutter 🌿 ⚙️ 26.—
- **Rindsfilet** (150 gr) mit Kräuterbutter 40.—
- **Kalbs-Bratwurst** von Dorfmetzger ⚙️ 26.—
- **Siedwurst** von Dorfmetzger ⚙️ 26.—
- **Cordon - Bleu «Appenzeller-Art»** SAISONAL 36.50
- **Schweins-Schnitzel nature** mit Kräuterbutter | ⚙️ 25.—
- **Schweins-Schnitzel paniert** mit Zitronen | ⚙️ 26.—
- **Eglifilets** in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten 34.—
- **Swiss Räucherlachs Carpaccio** (70gr) mit Toastbrot serviert ⚙️ 30.—  
 (mit glutenfreiem Brot 🌿 und ohne Butter 🍞 möglich.)
- **Swiss Lachsfilet** (140 gr) gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter 36.—

### Hausgemachte Salatsaucen 🌿 🍞 🌿

Preiselbeer-Vinaigrette SAISONAL 🌿

Französisch | Italienisch 🌿

---

## 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.)

29.—

### „Landsgemeinde Teller“ ☆ ⚙️

„Mostbröckli“, „Alpsteinbröckli“, „Buurespeck“, „Appenzeller Salametti“, „Appenzeller Extra - Würzig“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Urnäscher Edelweiss“, Birnbrot und Butter. Dazu knuspriges Brot von unserem Dorfbäcker

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot 🌿 möglich.)

29.—

---

## DEKLARATION

---

### **Poulet**

Schweiz

### **Kalb**

Schweiz

### **Rind**

Schweiz

Uruguay

### **Schwein**

Schweiz

### **Fisch**

Schweiz

Estland (Egli)



---

## UNSERE LIEFERANTEN

---

### **Brot**

BÖHLI AG Bäckerei-Confiserie

### **Fleisch und Fisch**

Metzgerei Fässler „de Chitzele“

Metzgerei Breitenmoser

Comestibles Zellweger

### **Gemüse und Früchte**

A. & E. Dietsche

Erich Berner AG

### **Milchprodukte**

Appenzeller Milch

### **Eier**

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell

### **Trocken Ware und Non-Food**

Gmür

SAVIVA AG

### **Biere und Weine/Digestives**

Appenzeller Bier

RUMA Weine & Spirituosen

Wetli Weine

tobias wein.gut.

### **Süssgetränke und Liköre/Spirituosen**

Goba Welt - Goba AG

Appenzeller Alpenbitter

Getränke-Station Rank

### **Tee und Kaffee**

Baumgartner St. Gallen

Turm Kaffee