

---

## NOTRE MENU

---



|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Soupes et entrées chaude                | 2  |
| Entrées froides                         | 3  |
| Plats principaux Poulet   Veau          | 4  |
| Plats principaux Boeuf   Porc   Poisson | 5  |
| Plats principaux végétariens            | 6  |
| Variations de salades                   | 7  |
| Fitness - Assiette et assiette à goûter | 8  |
| Déclaration de viande                   | 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<br>(2 dl) | grand<br>(4 dl) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Potage à l'orge à la mode de grand-mère</b> SAISONAL ⚙️<br>Avec légumes, viandes séchée et raffinée avec de la crème | 9.—             | 12.—            |
| <b>Soupe de flocons d'avoine</b> ☆ ∅ ⚙️<br>Au fromage d'Appenzell                                                       | 8.—             | 11.—            |
| <b>Soupe à l'oignon à la française</b> ∅ ⚙️<br>Gratinée aux oeufs et au fromage                                         | 9.—             | 12.—            |
| <b>Bouillon de boeuf</b> maison ⚡ ⚡ ⚙️<br>– nature                                                                      | 7.—             | 10.—            |
| – avec un oeuf                                                                                                          | 8.—             | 11.—            |
| <b>Soupe du jour</b> ⚙️<br>Nos services se feront un plaisir de vous renseigner                                         | 7.—             | 10.—            |

---

## ENTRÉES FROIDES

---

### Sauces à salade maison

Français | Italienne 

Vinaigrette aux airelle rouge SAISONAL 

### „Salade d’hiver“ SAISONAL

salade verte avec fromage de chèvre caramélisé, noix, grenade, tranches de poire et vinaigrette aux airelles rouges

9.50

### Tartare au boeuf à la maison SAISONAL

Tartare au boeuf de notre boucher avec une sauce fait maison, salade au pomme et betterave rouge, moutarde au figue et du toast  
 Choisissez entre doux, picante et fort

50g  
 16.—

100g  
 31.—

### „Swiss - Carpaccio de saumon fumé“

avec du saumon de Lostallo (Miso), 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  et sans beurre  possible.)

50 gr 16.—

### Mostbröckli, „Lard paysan“ et Alpsteinbröckli

avec un peu de salade verte et sauce italienne

12.50

### „Canapés légère“

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

7.50

### Salade verte multicolore

diverses salades vertes mélangées

8.—

### Salade mêlée

salades de légumes frais assorties et petit bouquet de salades vertes

10.—

---

## ENTRÉES CHAUDES

---

### 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.—

### Rouleau de printemps asiatique

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

---

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                    |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Poulet</b>                                                                                                                                  | <b>Poulet d'hiver</b> SAISONAL ☆                                                                                                                                                   |              |
|                                                                                                                                                | Tendre blanc de poulet rôti avec<br>une sauce aux mandarine et gingembre<br>un risotto aux figes et un choix de légumes d'hiver                                                    | 29.—         |
|                                                                                                                                                | <b>Thai Curry</b> SAISONAL ☆                                                                                                                                                       |              |
|                                                                                                                                                | Des légumes d'hiver fraîche avec une sauce au curry verte<br>servi avec du riz jasmin                                                                                              | 28.—         |
|                                                                                                                                                | <b>Poitrine de poulet</b> ☆                                                                                                                                                        |              |
|                                                                                                                                                | Tendrement rôti avec une sauce aux noix et au sherry,<br>garniture de légumes et pommes frites                                                                                     | 28.—         |
|                                                                                                                                                | <b>„Émincé au curry Maison“</b> ☆ ⚙                                                                                                                                                |              |
|                                                                                                                                                | Dans un cercle de riz au beurre, garni avec des fruits frais                                                                                                                       | 28.—         |
| <b>Veau</b>                                                                                                                                    | <b>Cordon-bleu à l'Appenzellois</b> SAISONAL ☆                                                                                                                                     |              |
|                                                                                                                                                | Escalope de veaud farcie avec de la viande séchée appenzellois,<br>du fromage d'Appenzell, frites, un bon choix de légumes d'hiver<br>et une pomme farcie avec des airelles rouges | 39.50        |
|                                                                                                                                                | <b>Vol-au-vent au ris de veau</b> ☆ ⚙                                                                                                                                              |              |
|                                                                                                                                                | Vol-au-vent farci avec de ris de veau et champignons à la crème<br>– Complété par du riz au beurre et une garniture de légumes                                                     | 18.—<br>27.— |
|                                                                                                                                                | <b>Foie de veau</b> ☆                                                                                                                                                              |              |
|                                                                                                                                                | Coupés à la main, avec des ognions frais et herbes aromatiques<br>accompagné de rösti dorés                                                                                        | 36.—         |
|                                                                                                                                                | <b>Steak de veau</b> ☆                                                                                                                                                             |              |
| Tendre steak de veau sur un coussin de pâte feuilletée croustillante,<br>sauce à la crème au cognac, pommes frites<br>et garniture des légumes | 39.—                                                                                                                                                                               |              |
|                                                                                                                                                | <b>Émincé «à la zurichoise»</b>                                                                                                                                                    |              |
|                                                                                                                                                | Avec champignons frais, sauce à la crème et rösti maison                                                                                                                           | 36.—         |
|                                                                                                                                                | <b>Saucisse de veau rôti</b>                                                                                                                                                       |              |
|                                                                                                                                                | Avec jus de veau, ognions frits et rösti croustillant                                                                                                                              | 28.—         |

---

## PLAT PRINCIPAUX

---

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Boeuf</b>   | <b>Filet de boeuf grillé 150g</b><br>Filet de boeuf soigneusement grillé avec un jus de beurre aux herbes, gratin de pommes de terre et garniture de légumes                                                                                                                          | 43.—           |
| <b>Porc</b>    | <b>„Toast Appenzell“</b> ☆ ⚙<br>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                                                                                                  | 25.—           |
|                | <b>„Toast Edelweiss“</b> NEU ⚙<br>Jambon sur toast de blé complet gratiné avec „Urnäscher Edelweiss“, accompagné d'une demi poire Williams et une demi pêche farcie aux airelles rouges                                                                                               | 25.—           |
|                | <b>Saucisse bouillie d'Appenzell</b> ☆ ⚙<br>Avec spätzli au fromage maison et oignons frits – avec compote de pommes maison                                                                                                                                                           | 27.—<br>+ 3.50 |
|                | <b>„Steak de porc à la mode d'Appenzell“</b> ☆<br>Avec „Alpsteinbröckli“ et tranches de tomates, gratiné avec du fromage d'Appenzell, sauce à la crème, croquettes „rösti“ et garniture de légumes                                                                                    | 36.—           |
|                | <b>„Rösti paysan“</b> NEU ⚡ ⚙<br>Rösti maison, dorés à la poêle avec du lards – gratinés avec du fromage d'Appenzell                                                                                                                                                                  | 24.—<br>+ 2.—  |
|                | <b>Escalope de porc</b><br>Panée, avec pommes frites et garniture de légumes                                                                                                                                                                                                          | 28.—           |
| <b>Poisson</b> | <b>Filet de saumon suisse issu de l'élevage alpine</b> SAISONAL NEU<br>Filet de saumon avec peau de Lostallo (MisoX) soigneusement rôti sur pommes de terre rôties, pois mange-tout, chou-fleur, carottes, marrons et airelles rouges dans une sauce crème au vin blanc et aux épices | 38.—           |
|                | <b>Filets de perche „meuniere“</b> ☆<br>Rôtir au beurre, avec des amandes grillées et des pommes de terre au persil                                                                                                                                                                   | 36.—           |

---

## PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

---

**Thai Curry** SAISONAL ☆ ∅

Des légumes d'hiver fraîche avec une sauce au curry verte servi avec du riz jasmin

26.—

**„Curry aux fruits“** ☆ ∅ ⚙

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

26.—

**„Potée orientale“** NEU √ ⚡ ⚙

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

26.—

**„Tortelloni alla mama“** √ ⚙

Avec une farce de quinoa et épinards, à la sauce tomate avec tomates séchées, olives, lamelles de courgette garni avec des pignons de pin et basilic

25.—

**Rösti** ☆ ∅ ⚡ ⚡

Rösti maison, dorés à la poêle, nature

18.—

– avec deux oeufs au plat

22.—

– gratinés avec du fromage d'Appenzell

22.—

– avec fromage gratiné et un oeuf au plat

24.—

**Spätzli au fromage maison** ☆ ∅ ⚙

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

26.—

**Assiette de légumes** ∅ ⚙

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

Risotto aux figues SAISONAL | Riz au jasmin SAISONAL | Pommes de terre lyonnaises SAISONAL |

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

Rösti | Spätzli | Spätzli au fromage | Riz au beurre |

27.—

---

## SALADES VARIÉES

---

**„Assiette Shanghai“** ∅ ʒ

Mélange de salades épicées avec quatre rouleaux de printemps asiatiques croustillants et sauce douce au chili 25.—

**Quiche au fromage et oignon** ☆ ∅

– nature 9.—  
 – avec salade verte 16.50  
 – avec salade mêlée 18.50

**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 25.—

**Salad de fromage** ∅ ʒ ⚙

Fromage d’Appenzell avec des oignons et dressing français 16.—  
 – garni de différentes salades de légumes croquants 25.—

**Salade de cervelas** ⚙

Cervelas d’Appenzell, oignons et dressing français 15.—  
 – garni de différentes salades de légumes croquants 24.—

**Salade de cervelas et fromage** ⚙

avec fromage d’Appenzell, cervelas, oignons et dressing français 16.—  
 – garni de différentes salades de légumes croquants 25.—

---

## SALADES FITNESS

---

### Assiette fitness **NEU**

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 🍴 ⚙️ 26.—
- **Filet de bœuf** (150 gr) avec du beurre aux herbes 40.—
- **Saucisse de veau rôtir** 26.—
- **Saucisse à bouillir** du boucher du village ⚙️ 26.—
- **Cordon-bleu à l'Appenzellois** SAISONAL 36.50
- **Escalope de porc nature** avec du beurre aux herbes 25.—
- **Escalope de porc panée** mit Zitronen 🍴 ⚙️ 26.—
- **Filets de perche** avec beurre et amande 34.—
- **Saumon suisse fumé Carpaccio** (70gr) servi avec du pain grillé ⚙️ 30.—  
(avec du pain sans gluten 🍴 et sans beurre 🍴 possible.)
- **Filet de saumon suisse** (140 gr) rôti, servi avec du citron - poivre - beurre 36.—

### Sauces à salade maison 🍴 🍴 🍴

Français | Italienne 🍴

Vinaigrette aux aïrelles rouge SAISONAL 🍴

---

## CASSE-CROÛTE

---

### „Assiette de fromage régional“ **NEU** 🍴 ⚙️

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. 29.—

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

### 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.

Servi avec du pain de notre boulanger du village. 29.—

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





---

## DECLARATION

---

### **Poulet**

Suisse

### **Veau**

Suisse

### **Boeuf**

Suisse  
Uruguay

### **Porc**

Suisse

### **poisson**

Suisse  
Estonie (Perche)



---

## NOS FOURNISSEURS

---

### **pain**

Boulangerie Böhli

### **Viande et Poisson**

Boucherie Fässler „de Chitzele“

Boucherie Breitenmoser

Comestibles Zellweger

### **Légume et fruits**

A. & E. Dietsche

Erich Berner AG

### **Produit laitiers**

Appenzeller Milch

### **Produit secs et non alimentaire**

Gmür

SAVIVA AG

### **Bière et vin/digestives**

Appenzeller Bier

Wetli Weine

tobias wein.gut.

ruma Weine und Spiritousen GmbH

### **Boissons sucrées et liqueurs/spiritueux**

GOBA

Appenzeller Alpenbitter

Rank Marché des boissons

### **Thé et café**

Baumgartner St. Gallen

Turm café