
UNSERE SPEISEKARTE



Tagesangebot und Suppen	2
Apero und Vorspeisen kalt warm	3
Hauptgerichte Wild Kalb	4
Hauptgerichte Rind Poulet Schwein Fisch	5
Hauptgerichte Vegetarisch	6
Salatvariationen	7
Fitness - Teller und Z'vieri - Teller	8
Deklaration	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)
Kürbis - Ingwercrèmesuppe SAISONAL		
serviert mit einem Kürbis-Focaccia-Chip	9.50	13.—
Haferflockensuppe		
mit Appenzellerkäse	8.50	12.—
Französische Zwiebelsuppe		
mit Ei und Käse überbacken	9.50	13.—
Rindsbouillon hausgemacht		
– nature	7.50	11.—
– mit einem Ei	8.50	12.—
Tagessuppe		
unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	7.50	11.—

ZUM APERO

Knusprige Canapées

Pailasse - Scheiben belegt mit Hirschmostbröckli und/oder Swiss-Rauchlachs

4 Stk. 8.—

Hausgemachtes Knoblauchbrot ☆ ∅ ½

knuspriges Ciabatta mit unserer Hausmischung aus Knoblauch, Kräuter und Parmesan
einfach zum alleine geniessen, zum teilen oder zu einem beliebigen Salat

5.—

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch ∅ ½ ¾ | Italienisch ½ ¾

Honig-Senf - Dressing SAISONAL

Hirschmostbröckli, „Buurespeck“ und Alpsteinbröckli ½ ¾ SAISONAL

mit wenig Blattsalat und italienischem Dressing

13.—

„Swiss Räucherlachs Carpaccio“

aus Lostallo (Misox) garniert mit Kapern und Zwiebelringen,
dazu wenig Blattsalat, serviert mit Toastbrot vom Dorfbäcker und Butter
(mit glutenfreiem Brot ¾ und ohne Butter ½ möglich.)

50 gr 16.—

Bunter Blattsalat ∅ ½ ¾

verschiedene gemischte Blattsalate

8.50

Gemischter Salat ∅ ½

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet

10.50

WARME VORSPEISEN

„Herbst-Salat“ SAISONAL ∅

Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, Gewürzfeigen und
knusprigen Croutons, Honig-Senf - Dressing

13.—

„Herbst-Variation“ SAISONAL

zartes Rehrückenfilet rosa gebraten mit kräftigem
Tannschössli-Jus, dazu sämiger Steinpilz-Risotto

21.—

Asiatische Frühlingsrolle ∅ ½

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

8.50
+ 4.—

HAUPTGERICHTE

Wild

Rehpfeffer „Förster Art“ ☆ SAISONAL

unser beliebter Pfeffer garniert mit geschwenkten Brot-Crôutons, Speck, Pilzen und Silberzwiebeln, hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut und dazu Preiselbeeren 39.—

„Rehrücken Medaillons“ ☆ SAISONAL

mit lieblicher Rahmsauce, mit in Cognac geschwenkten Trauben und Feigen, dazu hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und ein mit Preiselbeeren gefüllter Apfel 44.—

Hirschfilet im Speckmantel ☆ SAISONAL

mit kräftigem Tannschössli-Jus, köstlicher Steinpilz-Risotto, Apfelrotkraut, Rosenkohl und glasierte Maroni 42.—

„Wildgeschnetzeltes“ ☆ SAISONAL

zartes Geschnetzeltes vom Hirsch und Reh in Cognac-Rahmsauce mit Pilzen und Trauben, dazu hausgemachte Spätzli und einem mit Preiselbeeren gefüllten Pfirsich 38.—

Wild - Bratwurst

mit Wild-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti mit Apfelrotkraut und glasierte Maroni 29.—

Kalb

Milkenpastetli ☆

knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbsmilken - Champignon - Rahmsauce 19.—
– ergänzt mit Reis und Gemüse garnitur 29.—

Kalbsleberli ☆

von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern, an Bratenjus, dazu goldbraun gebratene Rösti 37.—

Kalbssteak ☆

zartes Kalbssteak im knusprigen Blätterteigkissen, Cognac-Rahmsauce, Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur 41.—

Geschnetzeltes «Zürcher Art»

mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti 37.—

HAUPTGERICHTE

Rind	Rindsfilet vom Grill 150g Rindsfilet, sorgfältig gebraten mit kräftigem Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüse garnitur	44.—
Poulet	Pouletbrüstchen ☆ zart gebraten mit Baumnuss - Sherry - Sauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites	29.—
	Curry Geschnetzeltes „Maison“ ☆ im Reisring mit frischen Früchten garniert	29.—
Schwein	„Toast Appenzell“ ☆ Schweinschnitzel und gebratene Kräuter-Tomaten auf Vollkorntoast überbacken mit Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen	26.—
	„Toast Edelweiss“ Schinken auf Vollkorntoast überbacken mit „Urnäscher Edelweiss“, dazu eine halbe Williamsbirne und einen halben Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren	26.—
	Appenzeller Siedwurst ☆ mit hausgemachten Käsespätzli und Röstzwiebeln – dazu Apfelmus	27.— + 3.50
	„Schweinssteak «Appenzeller Art»“ ☆ mit Alpsteinbröckli und Tomatenscheiben überbacken mit Appenzellerkäse auf Rahmsauce, dazu Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur	37.—
	Schweins-Schnitzel paniert, mit Pommes frites und Gemüse garnitur	29.—
Fisch	Herbstlicher Swisslachs SAISONAL sorgfältig gebraten serviert auf einem Beet aus gebratenen Kartoffeln, Rosenkohl, Wirz, Maroni und Preiselbeeren serviert mit exquisiter Wermut-Dillsauce	39.—
	Eglifilets «meunière» ☆ in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien - Kartoffeln	37.—

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

„Herbst-Teller“ SAISONAL ∅

hausgemachte Butterspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni,
ein Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce und dazu ein Pfirsich mit Preiselbeeren 29.—

„Früchte - Curry“ ☆ ∅

frische Früchte in sämiger Currysauce mit Reis serviert,
garniert mit einer gebratenen Kokosbanane 27.—

„Orientalischer Eintopf“ ♡ ♻

rassiges Curry - Gericht mit Kichererbsen, buntem Gemüse
und Kokosmilch, serviert mit Mandelreis und Sultaninen garniert 27.—

„brewbee - Ghackets und Hörnli“ ♡

mit veganer Bratensauce und Gemüsewürfeli, serviert mit Hörnli
– dazu Apfelmus 26.—
+ 3.50

Kartoffel - Rösti ☆ ∅ ♻ ♻

hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature 20.—
– mit zwei Spiegeleiern 24.—
– mit Appenzellerkäse überbacken 24.—
– mit Käse überbacken und einem Spiegelei 26.—
– mit Speckstreifen 26.—
– mit Speckstreifen und Appenzellerkäse überbacken 28.—

Hausgemachte Käsespätzli ☆ ∅

mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus 27.—

Gemüse - Teller ∅

eine bunte Palette köstliches, gekochtes Gemüse,
begleitet von einer Stärkebeilage Ihrer Wahl;
Steinpilz-Risotto SAISONAL | Kartoffelgratin | Röstikroketten |
Pommes Frites | Rösti | Spätzli | Käsespätzli | Reis | 28.—

SALATVARIATIONEN

„Herbst-Salat“ SAISONAL ⚙️ ∅

Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, Gewürzfeigen, knusprigen Crêtons, Honig-Senf - Dressing und mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt

28.—

„Shanghai - Teller“ ∅ 🍴

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

26.—

Appenzeller Käse - Zwiebelfladen ☆ ∅

– nature

9.50

– mit bunten Blattsalaten

17.—

– mit gemischten Gemüsesalaten

19.—

Salat - Teller ☆ ∅ 🍴

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

26.—

Käsesalat ∅ 🍴

würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französisches Dressing

17.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

27.—

Wurst - Salat

Appenzeller Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing

16.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

26.—

Wurst - Käse - Salat

Appenzellerkäse, Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing

17.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

27.—



FITNESS – TELLER

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch | Italienisch

Honig-Senf - Dressing SAISONAL

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 | 27.— |
| – Rindsfilet (150 gr) mit Kräuterbutter | 42.— |
| – Wild-Bratwurst | 28.— |
| – Appenzeller Siedwurst von Dorfmetzger | 26.— |
| – Schweins-Schnitzel nature mit Kräuterbutter | 26.— |
| – Schweins-Schnitzel paniert mit Zitronen | 27.— |
| – Eglifilets mit Butter und Mandeln | 35.— |
| – Swiss Räucherlachs Carpaccio (70gr) mit Toastbrot serviert
(mit glutenfreiem Brot und ohne Butter möglich.) | 31.— |
| – Swiss Lachsfilet (140 gr) gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter | 37.— |

Z'VIERI – TELLER

„Regionaler Käseteller“

sechs verschiedene Käsesorten aus der Region begleitet mit Birnenbrot, Trauben, Baumnüsse, Butter und hausgemachtes Biergelée serviert mit knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot möglich.)

31.—

„Landsgemeinde Teller“

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

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot möglich.)

31.—

DEKLARATION

Poulet

Schweiz

Kalb

Schweiz

Rind

Schweiz

Uruguay

Schwein

Schweiz

Fisch

Schweiz

Estland (Egli)

Wild

Ostschweiz, Schweiz
Voralberg, Österreich



UNSERE LIEFERANTEN

Brot

BÖHLI AG Bäckerei-Confiserie, Appenzell

Fleisch und Fisch

Metzgerei Fässler „de Chitzele“, Appenzell

Metzgerei Breitenmoser, Appenzell

Comestibles Zellweger, Staad SG

Larina AG, Appenzell

Gemüse und Früchte

A. & E. Dietsche, Kriessern SG

Erich Berner AG, St. Gallen

Milchprodukte

Appenzeller Milch, Appenzell

Eier

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell/Steinegg

Trocken Ware und Non-Food

SAVIVA AG

Biere und Weine/Digestives

Appenzeller Bier, Appenzell

RUMA Weine & Spirituosen, Appenzell

Wetli Weine, Berneck SG

tobias wein.gut., Berneck SG

Süssgetränke und Liköre/Spirituosen

Goba Welt - Goba AG, Gontenbad

Appenzeller Alpenbitter, Appenzell

Getränke-Station Rank, Appenzell

Tee und Kaffee

Baumgartner, St. Gallen

Turm Kaffee, St. Gallen