



WINTER

Zauberhafter Winter – mit tiefverschneiten Landschaften;
lange Abende – Zeit für ausgiebige Gespräche oder gemütliches Zusammensein
bei gutem Essen und einem vollmundigen Glas Wein, einem
aromatischen Tee, einem wärmenden Punsch und einem feinen Dessert.

Was bietet uns der Winter kulinarisch denn an? Natürlich nicht die Fülle des Sommers
– aber doch einiges, das nur in diese spezielle Jahreszeit passt!

Obwohl uns immer raffiniertere Anbau- und Konservierungs-Methoden
bald das ganze Jahr das gleiche Sortiment anbieten können,
freuen wir uns doch jeden Frühling auf die Spargeln –
im Sommer auf die knackigen Salate –
im Herbst auf herzhaftes Wild- und Pilzgerichte – und im Winter...?
Viel Vergnügen und guten Appetit mit unseren Winter-Spezialitäten

SUPPE

	Vorspeise	Hauptspeise
☼ Gerstensuppe «Grossmutter Art» Hausgemacht, mit viel Gemüse, Trockenfleisch und mit Rahm verfeinert	9.—	12.—

VORSPEISEN UND SALATE

	Vorspeise	Hauptspeise
Wintersalat (vegetarisch) Frischer Spinat und Eisbergsalat mit caramelisierten Kaki und Apfelscheiben, geröstete Baumnüsse serviert an einer Granatapfel-Vinaigrette Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	11.50	26.—
Crevetten Méditerranée Riesenscrevetten geschwenkt in Olivenöl, Knoblauch, Peperoni Peperoncini (leicht pikant), Tomatenwürfel und Kräutern dazu warmes Ciabattabrot mit Butter und Parmesan überbacken	14.50	
Rindstatar «à la maison» Rindstatar vom Dorfmetzger mit hausgemachter Sauce Apfel-Randensalat, Feigensenf und Toastbrot Wählen Sie zwischen mild, rassig oder scharf.	50 g 15.50	100 g 30.—



HAUPTGERICHTE

Winterpoulet

Zartes Pouletbrüstchen mit exquisiter Mandarinen-Ingwersauce, serviert mit sämigem Feigenrisotto und buntem Wintergemüse

26.—

Forellenfilet

Sorgfältig gebraten, auf Schwarzwurzel-Rahmgemüse, Butterkartoffeln und mit Saisongemüse garniert

27.—

Cordon-Bleu «Appenzeller Art»

Kalbschnitzel gefüllt mit Mostbröckli und würzigem Appenzellerkäse, Pommes-Frites, köstliches Wintergemüse und ein mit frischen Preiselbeeren gefüllter Apfel

36.50

Thai-Curry

Erlesenes frisches Wintergemüse an rassisser thailändischer grüner Currysauce und dem typischen Jasminreis

– vegetarisch

24.—

– mit Pouletbruststreifen

26.—

– mit Riesencrevetten

28.—



DESSERTS

Appenzeller Apfelrösti

Im Winter seit Jahren ein «Renner» bei uns –

mit warmer Vanillesauce und zartschmelzender Zimtglacé

12.50

Kaiserschmarrn

Vielleicht die Beste aller österreichischer Dessertspezialitäten!

serviert mit fruchtigem Zwetschgenkompott und feinstem Mohnglacé

12.50

Portion Vermicelles

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm

10.50

Coupe Marrons

Meringues, Vanilleglacé, Vermicelles und glasierte Maroni

10.50

GETRÄNKE FÜR KALTE WINTERTAGE

Winter - Cüpli

Prosecco mit Mandarinenlikör – einfach himmlisch!

9.—

Hausgemachter Glühwein

Aus feinsten Zutaten – mit Bedacht zubereitet...

7.80

«Glühbier Ginger»

Nach altem Brauch komponiert – von der Locher Brauerei

7.50

«Hot Chicorée» by Hasi Ott

Herrliche Kombination von Bitter-Süss (GOBA) und heissem Cranberrysaft

6.50

«Schoggi-Mallow»

Heisse Schokolade gekrönt mit Mini-Marshmallows

5.60

Aus dem Kapuzinerinnenkloster in Jakobsbad...

Winterpunsch (mit wenig Alkohol)

Mit Rotwein, Orangen- und Zitronenschalen und Gewürzen

5.50

Chlösterlipunsch

Aus vielen verschiedenen Beerenfrüchten und Apfelschalen

5.50

Ingwer-Punsch

Aus Ingwer, Nelken, Zimt, Zitronenschalen und Orangensaft

mit Heisswasser

6.50

mit heissem Weisswein

7.80