



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
Samosa-Bowl (vegetarisch)		
Würzige, hausgemachte Samosas mit Gemüse und Süsskartoffeln gefüllt, serviert mit asiatischem Gemüsesalat und pikantem Mango-Chutney	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	50 g	100 g
Apfel-Randensalat, Feigensenf und Toastbrot	15.50	30.—
Wählen Sie zwischen mild, rassig oder scharf.		



HAUPTGERICHTE

Winter – Poulet

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

26.—

„Swiss Lachs“ aus Alpiner Zucht

Lachsfilet mit Haut aus Lostalio (MisoX) sorgfältig gebraten auf sämigem Schwarzwurzel-Rahmgemüse, Lyoner-kartoffeln und mit Saisongemüse garniert

36.—

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

Erleneses 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

«Charisma» - überraschend gut und mit null Kalorien!

Eine an Reinheit nicht zu übertreffende Köstlichkeit mit nur zwei Zutaten:

Mineralwasser & Weihrauchhydrolat, die den Gaumen erfrischen,

die Nase kitzeln, die Seele beleben und die Gedanken inspirieren.

6.—

Winter - Cüpli

Prosecco mit Mandarinenlikör – einfach himmlisch!

9.—

Hausgemachter Glühwein

Aus feinsten Zutaten – mit Bedacht zubereitet...

7.80

«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