



Liebe Gäste...

Herzlich Willkommen im Café-Hotel Appenzell! Schön, sind Sie hier.

Über diese Zeit müssen wir unser Angebot reduzieren und servieren Ihnen nun, eine kleinere, aber feine, Auslese aus unsere Speise- und Saisonkarte.

Wir möchten Ihnen herzlichst danken, dass Sie trotz den ungewohnten Umständen den Weg zu uns gefunden haben. Wir freuen uns bereits jetzt schon, bis ein wenig Normalität einkehrt und wir Sie mit dem gewohntem Angebot und Service verwöhnen dürfen.

Wir wünschen „recht en guete“!

Ihr Café-Hotel Appenzell TEAM

SUPPEN UND VORSPEISEN

	Vorspeise	Hauptspeise
Französische Zwiebelsuppe mit Ei und Käse überbacken	8.50	10.80
Hausgemachte Bouillon nature	6.20	7.40
Hausgemachte Bouillon mit Ei	6.80	8.80
Grüner Blattsalat	7.50	
Gemischter Salat	9.50	
Hausgemachtes Knoblauchbrot	Portion 5.—	
Asiatische Frühlingsrolle mit Süss-Sauer-Sauce und wenig Blattsalat mit italienischem Dressing	8.50	

KALTE HAUPTGERICHTE

Landsgmend - Teller Rohschinken, Mostbröckli, Schinken, Alpsteinbröckli, Appenzellerkäse und hausgemachtes Birnbrot		24.50
Business - Lunch Gebratenes Pouletbrüstchen mit Blattsalat und knackiger Gemüsesalate an Kräuterquarksauce		23.50
Fitness - Teller Paniertes Schweinschnitzel mit Blattsalat und knackige Gemüsesalate		24.50
Salat - Teller Eine Palette verschiedener, erfrischender Salate mit knusprigem hausgemachtem Knoblauchbrot	klein 15.50	gross 22.50



HAUPTGERICHTE

Poulet	Curry - Geschnetzeltes «Maison» im Reiring mit frischen Früchten garniert	25.—
Kalb	Milkenpastetli nature Zwei Blätterteig-Pastetli mit Kalbsmilken-Champignonfüllung	15.50
	Milkenpastetli garniert Zwei Blätterteig-Pastetli mit Kalbsmilken-Champignonfüllung, garniert mit Buttereis und Gemüse	25.—
	Kalbsbratwurst mit brauner Sauce, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti	23.50
	Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	33.—
	Kalbsleberli von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern, dazu goldbrauner Rösti	33.—
Rind	Rindsfilet vom Grill vom Appenzeller Rind (150g) sorgfältig gebraten mit kräftiger Kräuterbutter - Jus, neue Kartoffeln und feine Gemüse garnitur	39.50
Schwein	Schweinsschnitzel paniert, mit Pommes frites und Gemüse garnitur	24.50
	Schweinssteak «Appenzeller Art» mit Alpsteinbröckli, Tomatenscheiben und Appenzellerkäse überbacken, Rahmsauce Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur	33.—
	Toast Appenzell Vollkorntoast mit Schweinscarrée-Schnitzel, Tomaten und Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen	21.—
	Appenzeller Siedwurst serviert mit Käsehörnli und garniert mit Röstzwiebeln	23.—
Fisch	Eglifilets meunière in Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln und Petersilien - Kartoffeln	30.50

Poulet: Schweiz / Kalb, Rind: Schweiz / Schwein: Schweiz / Fisch: Schweiz

Gerne servieren wir Ihnen fast überall halbe Portionen mit einem Preisnachlass von 20 %. Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Fruchtig	Früchte - Curry Frische Früchte mit sämiger Currysauce, Butterreis, garniert mit einer gebratenen Kokosbanane	25.—
Asiatisch	«Shanghai - Teller» Rassiger Salatmix mit vier knusprigen asiatischen Frühlingsrollen und Süss-Sauer-Sauce	24.—
Rösti	Kartoffel - Rösti Hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature – mit zwei Spiegeleiern – mit Käse überbacken – mit Käse überbacken und einem Spiegelei	18.— 22.— 22.— 24.—
Teigwaren	Appenzeller Käsehörnli mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus	22.—
	Tortelloni alla mama mit einer Quinoa - Spinat - Füllung, feine Tomatensauce mit Dörrtomaten, Oliven und Zucchettistreifen (vegan)	23.50
Wähen	Appenzeller Käse - Zwiebelfladen , nature - mit grünem Salat ergänzt, franz. oder ital. Dressing - mit gemischtem Salat ergänzt, franz. oder ital. Dressing	9.— 16.50 18.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Donald-Teller	Panierte Fischstäbli mit Butterreis, Mayonnaise und Broccoli	13.—
Sponge-Bob-Teller	Appenzeller Käsehörnli mit hausgemachtem Apfelmus (vegi)	13.—
Pinocchio-Teller	Tortelloni mit feiner Tomatensauce mit Zucchini (vegi)	13.—
Pingu - Teller	Schweinsschnitzel paniert mit Twister - Frites und Rüblichemüse	13.—



FRÜHLINGSGETRÄNKE

«Italian Gipsy» – einfach erfrischend! Aperol, Prosecco und Orangensaft	8.50
Frühlings-Cüpli „Fragola“ prickelnder Prosecco kombiniert mit Walderdbeer-Likör	9.—
„Flauder Yolo“ – die neuste erfrischende Kreation von Goba der Klassiker kombiniert mit Yuzu, eine japanische Zitrusfrucht, 3dl Flasche	4.90

FRÜHLINGSKREATIONEN

Frische Spargelcrèmesuppe mit Crème fraîche und Blätterteigstängeli mit Chili und Safran	9.— / 12.—
Fitness-Spargel Gebratenes Pouletbrüstchen auf köstlichen Spargeln mit Whisky-Morchelrahmsauce, hausgemachten Bärlauchspätzli und erlesenem Frühlingsgemüse	26.50
Schlemmer-Spargel Goldbraun gebratenes Zanderfilet auf grünen Spargeln mit hausgemachter Bärlauch-Hollandaise, sautierten Neuen Kartoffeln und Saisongemüse	29.50
Spargel-Ricotta-Quiche mit Dinkelmehl, nature	12.50
- mit gemischtem Salat, Erdbeerstückchen und „Flick-Flauder-Dressing“	22.—
- mit grünem Salat, Erdbeerstückchen und „Flick-Flauder-Dressing“	20.—

FRÜHLINGSDESSERTS

Coupe «Romanoff» frische Erdbeeren mit hausgemachter Vanilleglacé und Rahm	8.40	10.50
Frische Erdbeeren <small>(ohne Zucker)</small> mit Schlagrahm oder Crème fraîche	7.60	9.50
Erdbeer-Tiramisu Erfrischendes Fruchttiramisu aus Mascarpone, Rahm, Löffelbiscuit und vielen frischen Erdbeeren	9.20	11.50



DESSERTKARTE

	klein	normal
«Dänemark» Vanilleglacé mit warmer Schokolade übergossen, garniert mit Schlagrahm	8.70	10.80
«Ferrero Rocher» Haselnuss- und Chocolatglacé, caramelisierten Mandeln, Schlagrahm und einem «Ferrero Rocher»		9.80
«Sanfter Engel» Vanilleglacé mit Pfirsichsaft, Eierlikör und Schlagrahm – Einfach himmlisch!		9.80
«Dolce Vita» Stracciatellaglacé mit Amarena - Kirschen, Kirschwasser und Rahm		9.80
«Grand Marnier» Orangenglacé mit Grand Marnier		9.80
Tutti Frutti Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm	9.—	11.50
Eiskaffee (klassisch) zartschmelzende Mocca - Glacé mit Schlagrahm garniert	8.—	10.—
Eiskaffee «Maison» Vanilleglacé mit gekühltem Kaffee und Schlagrahm garniert	8.60	10.80
Bananensplit mit Vanille- und Bananenglacé, Schokoladensauce, Rocher - Mandeln	9.50	11.80
Caramel - Köpfl hausgemacht mit Schlagrahm und Rocher-Mandeln garniert		9.—

UNSERE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Parfait «Appenzell» Unsere eigenwillige Kreation aus Biberfladen - Parfait und Schokoladenrahm	9.20	11.50
Heidelbeer - Zönneli Warme Heidelbeeren mit zartschmelzender Vanilleglacé und Rahm garniert	9.50	11.80
Apfelstrudel hausgemacht, mit feiner Vanillesauce und Schlagrahm	9.20	11.50
Hausgemachte Glacé Vanille, Chocolat, Haselnuss, Mocca, Stracciatella, Banane, Erdbeer, Orange		
1 Kugel Glacé		4.—
2 Kugeln Glacé		6.80
3 Kugeln Glacé		9.60
jede weitere Kugel		+ 2.80
Zuschlag Schlagrahm oder Smarties		+ 1.—

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal. Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.