



---

## SUPPEN

---

	Vorspeise	Hauptspeise
☼ <b>Tagessuppe</b>	7.—	9.60
☼ <b>Bouillon nature</b>	6.20	7.40
☼ <b>Bouillon mit Ei</b>	6.80	8.80
☼ <b>Haferflockensuppe</b> mit Appenzellerkäse	7.20	9.80
☼ <b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Ei und Käse überbacken	9.00	12.00

---

## VORSPEISEN

---

	Vorspeise	Hauptspeise
☼ <b>Grüner Blattsalat</b>	7.50	
☼ <b>Gemischter Salat</b>	9.50	
☼ <b>Tomaten - Mozzarella - Salat</b> mit Mozzarella di buffalo und italienischem Dressing	11.50	21.—
☼ <b>Räucherlachs - Carpaccio</b> mit Kapern, Zwiebelringe und wenig Blattsalat mit ital. Dressing	12.50	28.—
☼ <b>Mostbröckli, Rohschinken und Alpsteinbröckli</b> mit wenig Blattsalat mit italienischem Dressing	11.50	
☼ <b>Hausgemachtes Knoblauchbrot</b> als Vorspeise oder zu einem Salat	5.—	
☼ <b>Asiatische Frühlingsrolle</b> mit Süss-Sauer-Sauce und wenig Blattsalat mit italienschem Dressing	8.50	

---

## ETWAS ZWISCHENDURCH

---

☼ <b>Toast Appenzell</b> Vollkorntoast mit Schweinscarrée-Schnitzel, Tomaten und Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen		22.—
☼ <b>Toast Camembert</b> Vollkorntoast mit Schinken und Camembert überbacken, Williamsbirne, Pfirsich und Preiselbeeren		22.—
☼ <b>Milkenpastetli nature</b> Blätterteig-Pastetli mit feiner Kalbsmilken-Champignonfüllung		16.50
☼ <b>Appenzeller Siedwurst</b> mit hausgemachten Käsespätzli		25.—
☼ <b>Hausgemachte Käsespätzli</b> mit Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus		24.—
☼ <b>Appenzeller Käse - Zwiebelfladen</b> , nature		9.—
- mit grünem Salat		16.50
- mit gemischtem Salat		18.50

---

☼ Diese Speisen servieren wir Ihnen den ganzen Tag.

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.



---

## HAUPTGERICHTE

---

<b>Poulet</b>	<b>Pouletbrüstchen</b> zart gebraten mit Baumnuss-Sherry - Sauce, feine Gemüse garnitur und Pommes - Frites	25.—
	<b>Curry - Geschnetzeltes «Maison»</b> im Reising mit frischen Früchten garniert	25.—
<b>Kalb</b>	<b>Milkenpastetli garniert</b> Blätterteig-Pastetli mit feiner Kalbsmilken-Champignonfüllung mit Butterreis und feine Gemüse garnitur	25.—
	<b>Kalbsbratwurst</b> mit brauner Sauce, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti	25.—
	<b>Geschnetzeltes «Zürcher Art»</b> mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	33.—
	<b>Kalbsleberli</b> von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern, dazu goldbrauner Rösti	33.—
	<b>Kalbssteak</b> Zartes Kalbssteak auf knusprigem Blätterteigkissen, Cognac - Rahmsauce, Pommes - Frites und feine Gemüse garnitur	36.50
<b>Rind</b>	<b>Rindsfilet vom Grill</b> vom Appenzeller Rind (150g) sorgfältig gebraten mit kräftiger Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und feine Gemüse garnitur	39.50
<b>Schwein</b>	<b>Schweins schnitzel</b> paniert, mit Pommes frites und Gemüse garnitur	24.50
	<b>Schweinssteak «Appenzeller Art»</b> mit Alpsteinbröckli, Tomatenscheiben und Appenzellerkäse überbacken, Rahmsauce Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur	33.—
<b>Fisch</b>	<b>Lachsforellenfilet</b> pochiert, mit Zitronen - Rahmsauce, Butterreis und feine Gemüse garnitur	33.—
	<b>Eglifilets meunière</b> in Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln und Petersilien - Kartoffeln	32.—



---

## KALTE GERICHTE

---

### ☼ z'Vieri - Teller

Alpsteinbröckli, eine Spezialität unseres Metzgers, und Appenzellerkäse auf dem Holzbrett serviert dazu ein knuspriges Hausbrötchen mit Butter

23.50

### ☼ Landsgmend - Teller

Rohschinken, Mostbröckli, Schinken, Alpsteinbröckli, Appenzellerkäse und hausgemachtes Birnbrot

24.50

---

## SALATE

---

### ☼ Business - Lunch

Gebratenes Pouletbrüstchen mit Blattsalat und knackiger Salatgarnitur mit Kräuterquarksauce

23.50

### ☼ Babylonischer - Pouletsalat

Pouletfleisch an Cocktailsauce mit Früchten und knackiger Salatgarnitur

23.50

### ☼ Fitness - Teller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Blattsalat und knackiger Salatgarnitur

23.50

### ☼ Lady - Lunch

Räucherlachs (50 gr), verschiedene knackige Salate, Hüttenkäse, mit italienischem Dressing, Toast und Butter

26.—

### ☼ Shanghai - Teller

Rassiger Salatmix mit vier knusprigen asiatischen Frühlingsrollen und Süss-Sauer-Sauce

24.—

### ☼ Salat - Teller

Eine Palette verschiedener, erfrischender Salate mit knusprigem hausgemachtem Knoblauchbrot

23.50

### ☼ Servelat - Salat

- mit Appenzeller Servelat, Zwiebeln und Hausdressing  
- Garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalate

15.—

24.—

### ☼ Wurst - Käse - Salat

- mit Appenzellerkäse, Servelat, Zwiebeln und Hausdressing  
- Garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalate

16.—

25.—

Wählen Sie aus zwischen unserem Hausdressing oder italienischen Dressing

### ☼ Käsesalat

- Würzige Appenzellerkäse mit fein gehackten Zwiebeln  
- Garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalate

15.50

24.50

Wählen Sie aus zwischen unserem Hausdressing oder italienischen Dressing

---

☼ Diese Speisen servieren wir Ihnen den ganzen Tag.

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

---

<b>Fruchtig</b>	<b>Früchte - Curry</b> Frische Früchte mit sämiger Currysauce, Butterreis, garniert mit einer gebratenen Kokosbanane	25.—
<b>Rösti</b>	<b>Kartoffel - Rösti</b> Hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature – mit zwei Spiegeleiern – mit Käse überbacken – mit Käse überbacken und einem Spiegelei	18.— 22.— 22.— 24.—
<b>Pilzgericht</b>	☼ <b>Pfifferling - Pastetli nature</b> Blättereig-Pastetli mit sautierten Eierschwämmchen, Kräuter, Zwiebeln mit sämiger Rahmsauce – Garniert mit Butterreis und verschiedenem Saisongemüse	18.50 28.50
<b>Teigwaren</b>	☼ <b>Hausgemachte Käsespätzli</b> mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus	24.—
	☼ <b>Tortelloni alla mama</b> mit einer Quinoa - Spinat - Füllung, feine Tomatensauce mit Dörrtomaten, Oliven und Zucchettistreifen (vegan)	23.50
<b>Gemüse</b>	☼ <b>Gemüse - Teller</b> eine bunte Palette köstliches Gemüse und feinstem hausgemachtem Kartoffelgratin	25.—

---

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

---

☼ <b>Pinocchio</b>	Wienerli mit Hörnli, Mayonnaise und Rüeblisalat	11.50
☼ <b>Nemo</b>	Panierte Fischstäbli mit Butterreis, Mayonnaise und Broccoli	13.—
☼ <b>Sponge Bob</b>	Hausgemachte Käsespätzli mit Apfelmus (vegi)	13.—
☼ <b>Rotkäppchen</b>	Tortelloni mit feiner Tomatensauce mit Zucchini (vegan)	13.—
☼ <b>Peppa Wutz</b>	Schweinsschnitzel paniert mit Twister - Frites und Rüebligemüse	13.—
☼ <b>Globi</b>	Hausgemachte Chicken-Fingers mit Twister - Frites und Broccoli	13.50

---

☼ Diese Speisen servieren wir Ihnen den ganzen Tag.

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.