
UNSERE SPEISEKARTE



Tagesangebot und Suppen	2
Vorspeisen kalt warm	3
Hauptgerichte Poulet Kalb Rind	4
Hauptgerichte Schwein Fisch	5
Hauptgerichte Vegetarisch	6
Salatvariationen	7
Fitness - Teller und Z'vieri - Teller	8
Fleischdeklaration	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

Bitte wenden Sie sich an unser Personal,
 falls es mit den QR-Code nicht funktioniert



SUPPEN

	klein (2 dl)	gross (4 dl)
Leichte Spargelcrèmesuppe SAISONAL mit Spargelstückchen und Crème fraîche, serviert mit einem hausgemachten Blätterteigstängeli mit frischem Thymian	9.—	12.—
Haferflockensuppe mit Appenzellerkäse	8.—	11.—
Französische Zwiebelsuppe mit Ei und Käse überbacken	9.—	12.—
Rindsbouillon hausgemacht – nature	7.—	10.—
– mit einem Ei	7.80	10.80
Tagessuppe Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	7.—	10.—

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch | Italienisch 

„Bschorle“ Dressing SAISONAL  | Bärlauch Dressing SAISONAL

„Salat Printanière“ SAISONAL

Hauchdünn aufgeschnittener Braumeister-Rohschinken vom Dorfmetzger, dazu Rucola, Ei und Cherrytomaten, mit „Bschorle-Dressing“ und „Tschips“ garniert 12.50

„Spargelsalat“ SAISONAL

Knusperchörbli gefüllt mit Spargelstückchen, Erdbeeren und gerösteten Pinienkernen auf knackigem Eisbergsalat mit Bärlauch-Dressing 10.50

„Swiss Räucherlachs Carpaccio“

aus Lostalio (Misox) garniert mit Kapern und Zwiebelringe, dazu wenig Blattsalat, serviert mit Toastbrot vom Dorfbäcker und Appenzeller Butter 50 gr 15.—

Mostbröckli, „Buurespeck“ und Alpsteinbröckli

mit wenig Blattsalat und italienischem Dressing 12.50

Knusprige Canapés

Paillaisebrot belegt mit Möstbröckli und/oder Lachs 4 Stk. 7.20

Bunter Blattsalat

verschiedene gemischte Blattsalate 7.50

Gemischter Salat

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet 9.50

WARME VORSPEISEN

„Frühlings Création“ SAISONAL

Fein aufgeschnittenes Carpaccio vom „Swiss Räucherlachs“ auf warmer Dinkel - Waffel mit Crème fraîche und Kapernäpfel, dazu ein kleines Salatbouquet und italienischem Dressing 15.—

Hausgemachtes Knoblauchbrot

als Vorspeise oder zu einem beliebigem Salat 5.—

Asiatische Frühlingsrolle

mit Sweet - Chili - Sauce, wenig Blattsalat und italienschem Dressing 8.50
 – jede weitere Frühlingsrolle + 4.—

HAUPTGERICHTE

Poulet	„Fitness - Spargel“ SAISONAL	
	Gebratenes Pouletbrüstchen auf köstlichen Spargeln mit exquisiter Whisky-Morchelrahmsauce, hausgemachten Bärlauchspätzli und erlesenem Frühlingsgemüse	26.—
	Pouletbrüstchen zart gebraten mit Baumnuss - Sherry - Sauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites	25.—
	Curry Geschnetzeltes „Maison“ ☆ ⚙	25.—
	im Butterreisring mit frischen Früchten garniert	
Kalb	Milkenpastetli ☆ ⚙	
	Knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbsmilken - Champignon - Rahmsauce – Ergänzt mit Butterreis und Gemüse garnitur	16.50 25.—
	Kalbsleberli ☆	
	von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern, dazu goldbraun gebratener Rösti	33.—
	Kalbssteak ☆	
	Zartes Kalbssteak im knusprigen Blätterteigkissen, Cognac - Rahmsauce, Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur	36.50
	Geschnetzeltes «Zürcher Art»	
	mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	33.—
	Kalbsbratwurst	
	mit Kalb-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti	25.—
Rind	„Gourmet - Spargel“ SAISONAL ⚡	
	Zartes Rinds-Entrecôte auf grünem und weissem Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, gebratenen neuen Kartoffeln und erlesenem Frühlingsgemüse	38.50
	Rindsfilet vom Grill	
	150g Rindsfilet sorgfältig gebraten mit kräftigem Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüse garnitur	39.50

HAUPTGERICHTE

Schwein

„Toast Appenzell“ ☆ ✨

Schweinschnitzel und gebratener Kräuter-Tomaten auf Vollkorntoast überbacken mit Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen

22.—

„Toast Edelweiss“ NEU ✨

Schinken auf Vollkorntoast überbacken mit „Urnäscher Edelweiss“, dazu eine halbe Williamsbirne und eine halbe Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren

22.—

Appenzeller Siedwurst ☆ ✨

mit hausgemachten Käsespätzli und Röstzwiebeln
 – dazu hausgemachtes Apfelmus

25.—
 + 3.50

„Schweinssteak «Appenzeller Art»“ ☆

mit Alpsteinbröckli und Tomatenscheiben überbacken mit Appenzellerkäse auf Rahmsauce, dazu Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur

33.—

„Bauern - Rösti“ NEU ✨

Hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten mit Speckstreifen
 – mit Appenzellerkäse überbacken

22.—
 + 2.—

Schweinsschnitzel

paniert, mit Pommes frites und Gemüse garnitur

24.50

Fisch

„Schlemmer - Spargel“ SAISONAL ✨

Goldbraun gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore auf grünen Spargeln, mit hausgemachter Bärlauch-Hollandaise, sautierten neuen Kartoffeln und Saisongemüse

36.—

„Swiss Lachsfilet Citron“ NEU

Lachsfilet aus Alpiner Zucht in Lostallo (Miso) sorgfältig gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter, Butterreis und bunter Gemüse garnitur

35.—

Eglifilets «meunière» ☆

in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien - Kartoffeln

33.—

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

„Frühlings - Zauber“ SAISONAL ∅ ⚙

Blattspinat und ein Spiegelei auf einem Bett von weisse und grüne Spargeln, serviert mit Neuen Kartoffeln und exquisiter Sauce-Hollandaise

25.—

„Früchte - Curry“ ☆ ∅ ⚙

Frische Früchte in sämiger Currysauce, Butterreis, garniert mit einer gebratenen Kokosbanane

25.—

„Mah - Meh“ NEU ♡ ♻ ⚙

Indonesisches Gericht mit Reismudeln und Gemüse mit typischer Mah - Meh - Sauce, garniert mit gehackten Erdnüssen und einem Limettenschnitz

25.—

„Tortelloni alla mama“ ♡ ⚙

gefüllt mit Quinoa und Spinat, mit hausgemachter Tomatensauce, Dörrtomaten, Oliven und Zucchetti, garniert mit Pinienkernen und Basilikum

23.50

Kartoffel - Rösti ☆ ∅ ♻ ♻

Hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature
 – mit zwei Spiegeleiern
 – mit Appenzellerkäse überbacken
 – mit Käse überbacken und einem Spiegelei

18.—

22.—

22.—

24.—

Hausgemachte Käsespätzli ☆ ∅ ♻ ⚙

mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus

24.—

Gemüse - Teller ∅ ⚙

Eine bunte Palette köstliches, frisch gekochtes Gemüse, begleitet von einer Stärkebeilage Ihrer Wahl;

Neue Kartoffeln SAISONAL | Kartoffelgratin | Röstikroketten | Pommes Frites | Rösti |
 Bärlauchspätzli SAISONAL | Spätzli | Käsespätzli | Butterreis

25.—

SALAT VARIATIONEN

„Salat Printanière“ SAISONAL 🚫 ⚙️

Hauchdünn aufgeschnittener Braumeister-Rohschinken vom Dorfmetzger, mit Rucola, Ei, Cherrytomaten und verschiedenen Gemüsesalaten, „Bschorle“ - Dressing und „Tschips“ garniert

28.—

„Spargelsalat“ SAISONAL 🍃 🚫 ⚙️

Knusperchörbli gefüllt mit Spargelstückchen, Erdbeeren und gerösteten Pinienkernen auf knackigem Eisbergsalat, ergänzt mit verschiedenen Gemüsesalaten mit Bärlauch-Dressing

24.—

„Shanghai - Teller“ 🍃 🚫

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

24.—

Appenzeller Käse - Zwiebelfladen ☆ 🍃 ⚙️

– nature

9.—

– mit bunten Blattsalaten

16.50

– mit gemischten Gemüsesalaten

18.50

Salat - Teller ☆ 🍃 🚫 ⚙️

Eine bunte Palette verschiedenen, erfrischender Gemüsesalate, einem Blattsalat - Bouquet serviert mit knusprigem Knoblauchbrot

23.50

Käsesalat 🍃 🚫 ⚙️

Würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französischem Dressing – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

15.50

24.50

Servelat - Salat ⚙️

Appenzeller Servelat, Zwiebeln und französischem Dressing – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

15.—

24.—

Wurst - Käse - Salat ⚙️

Appenzellerkäse, Servelat, Zwiebeln und französischem Dressing – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

16.—

25.—

FITNESS – TELLER

Fitness Teller NEU

Ihre Lieblingskomponente begleitet von verschiedene frische Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet und der Salatsauce Ihrer Wahl.

– Nur mit bunten Blattsalaten: CHF 2.— Reduktion

- **Poulet Babylonische Art**; an Cocktailsauce und Früchten ☆ 🍴 ⚙️ 24.50
- **Pouletbrüstchen** golbraungebraten mit Kräuterbutter ⚙️ 24.50
- **Rindsfilet** (150 gr) mit Kräuterbutter 38.—
- **Schweinsschnitzel nature** 🍴 ⚙️ 23.50
- **Schweinsschnitzel paniert** mit Zitronen 🍴 ⚙️ 24.50
- **Swiss Räucherlachs Carpaccio** (70gr) mit Toastbrot serviert 🍴 ⚙️ 28.50
- **Swiss Lachsfilet** (140 gr) gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter 34.—

Hausgemachte Salatsaucen ∅ 🍴 🍴

Französisch | Italienisch 🍴

„Bschorle“ Dressing SAISONAL 🍴 | Bärlauch Dressing SAISONAL

Z'VIERI – TELLER

„Regionaler Käseteller“ NEU ∅ ⚙️

Sechs verschiedene Käsesorten aus der Region begleitet mit Birnenbrot, Trauben, Baumnüsse, Appenzeller Butter und hausgemachtem Biergelée

Serviert mit knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot 🍴 möglich.)

28.—

„Landsgemeinde Teller“ ☆ ⚙️

„Mostbröckli“, „Alpsteinbröckli“, Bauernspeck, „Appenzeller Salametti“,

„Appenzeller Extra“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Urnäscher Edelweiss“,

Birnenbrot und Appenzeller Butter. Dazu knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot 🍴 möglich.)

28.—

Suchen Sie noch einen passenden Wein?

Unser Personal berätet Sie gerne.

DEKLARATION

Poulet

Schweiz

Kalb

Schweiz

Rind

Schweiz

Uruguay

Schwein

Schweiz

Fisch

Schweiz

Estland (Egli)

Crevetten

Vietnam

Wild

Schweiz

Voralberg, Austria



UNSERE LIEFERANTEN

Brot

Bäckerei Böhli

Fleisch und Fisch

Metzgerei Fässler „de Chitzele“

Metzgerei Breitenmoser

Comestibles Zellweger

Gemüse und Früchte

A. & E. Dietsche

Erich Berner AG

Milchprodukte

Appenzeller Milch

Trocken Ware und Non-Food

Gmür

Scana - Horego

Biere und Weine/Digestives

Appenzeller Bier

RUMA

Schmid Wetli

Tobias Schmidt

Süssgetränke und Liköre/Spirituosen

GOBA

Appenzeller Alpenbitter

Rank Getränkemarkt

Tee und Kaffee

Baumgartner St. Gallen

Nüesch Food