

SOMMER

Küchenchef Tomasz Witkowski's saisonale Empfehlungen
 Saisonal | Regional | Extravagant

VORSPESIEN

Langustine Pulpo Zitrusfrüchte Mit Zitrusfrüchten mariniertes Langustinen-Carpaccio, gebratener Pulpo, frische Kräuter	30.–
Jakobsmuscheln Panzanella Im Speckmantel gebratene Jakobsmuscheln Brotsalat, bunte Tomaten, Datteln-Vinaigrette	32.–
Suppe Hummer Bisque mit eigener Einlage	17.–

HAUPTGERICHTE

Zitronenlachs Eierschwämmli Im Ofen gegartes norwegische Lachsfilet mit Zitronen-Olivenöl Cassoulet von Kartoffeln, Eierschwämmli & grünen Spargeln	48.–
Heilbutt Café de Paris Heilbutt Filet vom Grill, Café de Paris Butter Fenchel, Basilikumrisotto, Safranschaum	52.–
Appenzeller Kalbsduett Sous vide gegarte Haxe, rosa Filet, Senfkaviar, Erbsen, Rüebli, Sauce Hollandaise	58.–
Lamm Aprikose Grüner Pfeffer Rosa Lammrücken mit Aprikosen-Pfeffer-Jus Maisgriessschnitte, junge Artischocken	54.–
✓ Eierschwämmli Crème fraîche ✓ Hausgemachte Eierschwämmli ravioli gefüllt mit Lauch und crème fraîche Dazu Kirschtomaten und Parmesan	36.–
✓ Kokos Rotes Curry ✓ Hausgemachte Teigtaschen mit asiatischem Gemüse, Koriander Rote Curry-Kokos-Sauce	36.–

DESSERT

Aprikosen Variation Sorbet, Schnitte, Chutney	20.–
Zweierlei vom Käse Französischer Weichkäse «Galet de Loire» & Schweizer Hartkäse «8 Blumen» Dazu Muskat-Gelee und Appenzeller Berewegge	22.–

VORSPEISEN | HORS – D'OEUVRES | STARTERS

Geräucherter Lachs (SCO) mit Meerrettichschaum, Toast und Butter <i>Saumon fumé, raifort Chantilly, toast et beurre</i> Smoked salmon with horse-radish cream, toast and butter	33.50
Appenzeller Trockenfleisch „Mostbröckli“ und Speck <i>Viande séchée d'Appenzell "Mostbröckli" et lard</i> Appenzell air-dried beef „Mostbröckli“ and bacon	26.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Olivenöl und Balsamico <i>Salade de tomate et mozzarella avec huile d'olive et balsamico</i> Tomato and mozzarella salad with olive oil and balsamic vinegar	24.—
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i> Mixed salad	13.50
Grüner Salat <i>Salade verte</i> Green salad	11.50

SUPPEN | SOUPES | SOUPS

Tagessuppe <i>Potage du jour</i> Soup of the day	10.—
Tomatenrahmsuppe <i>Crème de tomates</i> Cream of tomato soup	13.—
Appenzeller Bierrahmsuppe mit Käseplätzchen <i>Soupe appenzelloise à la bière avec des croutons au fromage</i> Appenzeller beer soup with cheese croutons	14.—

KALTE SPEISEN | PLATS FROIDS | COLD DISHES

Rassiges Rindfleisch tatar mit Cognac und Toast <i>Steak Tatar de bœuf au Cognac, Toast</i> Beef Tatar with Cognac, Toast	40.50
Wurstsalat SÄNTIS mit bunter Salatgarnitur <i>Salade de saucisse SÄNTIS, garniture de salade</i> Cold sausage salad SÄNTIS garnished with salad	26.—
Wurst-Käsesalat SÄNTIS mit bunter Salatgarnitur <i>Salade de saucisse et fromage SÄNTIS, garniture de salade</i> Cold sausage and cheese salad SÄNTIS garnished with salad	28.—
Diverse Sandwiches <i>Divers Sandwichs</i> Various sandwiches	13.50
Grosser Salatteller mit Ei garniert <i>Grand plat de salade garni à l'œuf</i> Large salad platter garnished with egg	23.50

WARMESPEISEN | PLATS CHAUDS | HOT MAIN DISHES

Schweins schnitzel paniert, Pommes Frites und Grilltomate <i>Escalope de porc panée, pommes frites, tomate grillée</i> Breaded pork escalope, French fries, grilled tomato	31.—
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grilltomate <i>Steak de porc avec beurre maître d’hôtel, pommes frites, tomate grillée</i> Pork steak with herb butter, French fries, grilled tomato	36.50
Fitness Teller (Kalbsschnitzel nature mit gemischtem Salat) <i>Plat fitness (escalope de veau nature avec salade mêlée)</i> Low calorie special (plain veal escalope with mixed salad)	44.—
Fitness Teller (In Olivenöl gebratene Riesencrevetten mit gemischtem Salat) <i>Plat fitness (crevettes sauté à l’huile d’olive avec salade mêlée)</i> Low calorie special (sautéed giant shrimps with mixed salad)	42.—
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Rahmspinat, Salzkartoffeln, Tartaresauce <i>Filets de perche frits avec épinards à la crème et pommes vapeur, sauce tartare</i> Deep-fried fillets of perch, creamy spinach and boiled potatoes, tartar sauce	43.—
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grilltomate <i>Filet de bœuf grillé, beurre maître d’hôtel, pommes frites, tomate grillée</i> Fillet of beef with herb butter, French fries, grilled tomato	59.—
Gebratenes Pouletbrüstchen auf Gemüsecurry, Basmatireis <i>Suprême de poulet grillé sur légumes au curry, riz Basmati</i> Panfried chicken breast with vegetable curry, Basmati rice	39.50

VEGETARISCHE GERICHTE | PLATS VÉGÉTARIENS | VEGATARIEN DISHES

Basilikum-Käse-Tortellini an Rahmsauce mit Dörrtomatenstreifen <i>Tortellini au basilic et fromage, sauce à la crème et tomates séchées</i> Basil and cheese tortellini with cream sauce and dried tomatoes	29.50
Gebackene Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce und bunter Salatgarnitur <i>Rouleaux de printemps à la sauce chili doux, garnis de salade mêlée</i> Deep-fried spring rolls with sweet chili sauce, garnished with mixed salad	30.—
Rassiges Gemüsecurry mit Basmatireis <i>Légumes au curry avec riz Basmati</i> Vegetable curry with Basmati rice	33.—

Deklaration / Déclaration / Declaration

Kalbfleisch / Veau / Veal

Rindfleisch / Bœuf / Beef

Rindfleisch / Bœuf / Beef

Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Geflügel / Volailles / Poultry

Schweinefleisch / Porc / Pork

Lammfleisch / Agneau / Lamb

Wild / Chasse / Venison

Fisch / poisson / fish

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

CH

CH

USA | URU | IRL | ARG

CH | F

CH | E

CH | AUS | NZ

CH | A

Auf Anfrage

APPENZELLER ECKE | COIN APPENZELLOIS | APPENZELL CORNER

Appenzeller Käseschnitte mit gemischtem Salat <i>Croûte au fromage à l'appenzelloise avec salade mêlée</i> Appenzell style rarebit with mixed salad	30.50
Appenzeller Chääs-Bölleflade (Käse-Zwiebelfladen) mit gemischtem Salat <i>Quiche au fromage et oignon à l'appenzelloise avec salade mêlée</i> Appenzell style cheese and onion quiche with mixed salad	30.—
Appenzeller Chääsmaggerone mit Röstzwiebeln <i>Macaroni au gratin à l'appenzelloise avec oignons frits</i> Appenzell style macaroni cheese with fried onions	26.50
Appenzeller Schweins-Cordon Bleu, Pommes Frites, Grilltomate (Gefüllt mit gekochtem Schinken und feinem Appenzeller Käse „Extra“) <i>Cordon Bleu de porc à l'appenzelloise, pommes frites</i> <i>(Farci avec du jambon cuit et fromage d'Appenzell „Extra“)</i> Appenzeller pork Cordon Bleu, French fries (Stuffed with cooked ham and Appenzeller cheese „Extra“)	41.—
Appenzeller Siedwurst mit Kartoffelsalat <i>Saucisse à bouillir appenzelloise avec salade de pommes de terre</i> Appenzell boiled sausage with potato salad	27.50
Appenzeller Siedwurst mit Chääsmaggerone und Röstzwiebeln <i>Saucisse à bouillir appenzelloise avec macaroni au gratin et oignons frits</i> Appenzell boiled sausage with macaroni cheese and fried onions	29.50
Appenzeller Sennenrösti (mit Käse und Speck überbacken) <i>Sennen-Rösti appenzelloise (au lard et au fromage)</i> Appenzell hash browns cowherd style (with cheese and bacon)	28.—
Appenzeller Siedfleischsalat mit bunter Salatgarnitur <i>Salade de bœuf appenzelloise, garniture de salade</i> Appenzell boiled beef salad garnished with salad	29.—
Appenzeller Käsesalat mit bunter Salatgarnitur <i>Salade de fromage d'Appenzell, garniture de salade mêlée</i> Appenzell cheese salad, garnished with mixed salad	27.—
Appenzeller Teller (Kalter Teller mit Mostbröckli, Schinken, Speck und Käse) <i>Plat appenzelloise (Assiette froide avec viande séchée, lard, jambon et fromage)</i> Appenzell platter (Cold platter with air-dried beef, ham, bacon and cheese)	29.—
Appenzeller Käse fett oder räss serviert mit Appenzeller Berewegge <i>Fromage d'Appenzell gras ou fort servis avec pain au poir appenzelloise</i> Appenzell cheese, mild or strong flavour served with Appenzeller pear bread	Portion 17.50 ½ Portion 14.—