



# SPRING

Tomasz Witkowski's seasonal recommendations

Seasonal – regional – extravagant

## STARTERS

---

|  |      |
|--|------|
| Trio of asparagus<br>Crème brûlée   baked   salad   beurre noisette glacé                                      | 27.— |
| Char & Tsukemono & Kimizu & Ikura<br>Marinated char fillet   pickled vegetables   yuzu mayonnaise   salmon roe | 31.— |
| Soup<br>Classic cream of asparagus soup  | 13.— |

## MAINS

---

|  |      |
|--|------|
| Arctic sea trout & fregola sarda<br>Trout fillet fried on the skin   fregola sarda   Mediterranean vegetables   saffron beurre blanc<br>Kalamata olives   artichokes   capers   sun-dried tomatoes | 48.— |
| Baby monkfish & wild garlic<br>Wrapped in bacon and grilled   wild garlic ravioli   asparagus ragout   parmesan   hollandaise sauce  | 52.— |
| Beef Short Rib & BBQ<br>Appenzeller beef ribs from the oven   sweet potato slice   green asparagus   BBQ sauce   | 46.— |
| Veal Tomahawk 250 gr<br>Wild garlic butter   tomato jam   peas   truffled potato fritters  | 58.— |
| ✓ VEGAN<br>Homemade rocket and olive ravioli   cherry tomatoes   cashew nuts   | 36.— |
| ✓ VEGETARISCH<br>Wild garlic risotto   asparagus   parmesan  | 36.— |

## DESSERT

---

|  |      |
|--|------|
| Rhubarb & elderflower<br>Homemade rhubarb and elderflower parfait   whipped cream   fresh strawberries | 17.— |
| Baba au rhum & blood oranges<br>Sweet yeast dough cake   rum   blood orange sorbet   blood orange gel  | 17.— |

**VORSPEISEN | HORS – D'OEUVRES | STARTERS**

|   |       |
|---|-------|
| Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter<br><i>Saumon fumé, raifort Chantilly, toast et beurre</i><br>Smoked salmon with horse-radish cream, toast and butter                 | 32.—  |
| Appenzeller Trockenfleisch „Mostbröckli“ und Speck<br><i>Viande séchée d'Appenzell "Mostbröckli" et lard</i><br>Appenzell air-dried beef „Mostbröckli“ and bacon                                | 25.50 |
| Tomaten-Mozzarella-Salat mit Olivenöl und Balsamico<br><i>Salade de tomate et mozzarella avec huile d'olive et balsamico</i><br>Tomato and mozzarella salad with olive oil and balsamic vinegar | 23.—  |
| Gemischter Salat<br><i>Salade mêlée</i><br>Mixed salad  | 13.—  |
| Grüner Salat<br><i>Salade verte</i><br>Green salad  | 11.—  |

**SUPPEN | SOUPES | SOUPS**

|  |       |
|--|-------|
| Tagessuppe<br><i>Potage du jour</i><br>Soup of the day   | 9.50  |
| Tomatenrahmsuppe<br><i>Crème de tomates</i><br>Cream of tomato soup  | 12.50 |
| Appenzeller Bierrahmsuppe mit Käseplätzchen<br><i>Soupe appenzelloise à la bière avec des croustons au fromage</i><br>Appenzeller beer soup with cheese croutons | 13.50 |

**KALTE SPEISEN | PLATS FROIDS | COLD DISHES**

|  |       |
|--|-------|
| Rassiges Rindfleisch tatar mit Cognac und Toast<br><i>Steak Tatar de bœuf au Cognac, Toast</i><br>Beef Tatar with Cognac, Toast  | 39.—  |
| Wurstsalat SÄNTIS mit bunter Salatgarnitur<br><i>Salade de saucisse SÄNTIS, garniture de salade</i><br>Cold sausage salad SÄNTIS garnished with salad                            | 25.—  |
| Wurst-Käsesalat SÄNTIS mit bunter Salatgarnitur<br><i>Salade de saucisse et fromage SÄNTIS, garniture de salade</i><br>Cold sausage and cheese salad SÄNTIS garnished with salad | 27.—  |
| Diverse Sandwiches<br><i>Divers Sandwichs</i><br>Various sandwiches  | 13.—  |
| Grosser Salatteller mit Ei garniert<br><i>Grand plat de salade garni à l'œuf</i><br>Large salad platter garnished with egg   | 22.50 |

**WARME SPEISEN | PLATS CHAUDS | HOT MAIN DISHES**

|   |       |
|---|-------|
| Schweinsschnitzel paniert, Pommes Frites und Grilltomate<br><i>Escalope de porc panée, pommes frites, tomate grillée</i><br>Breaded pork escalope, French fries, grilled tomato   | 30.—  |
| Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grilltomate<br><i>Steak de porc avec beurre maître d'hôtel, pommes frites, tomate grillée</i><br>Pork steak with herb butter, French fries, grilled tomato   | 35.—  |
| Fitness Teller (Kalbsschnitzel nature mit gemischtem Salat)<br><i>Plat fitness (escalope de veau nature avec salade mêlée)</i><br>Low calorie special (plain veal escalope with mixed salad)  | 42.50 |
| Fitness Teller (In Olivenöl gebratene Riesencrevetten mit gemischtem Salat)<br><i>Plat fitness (crevettes sauté à l'huile d'olive avec salade mêlée)</i><br>Low calorie special (sautéed giant shrimps with mixed salad)                                | 40.50 |
| Eglifilets im Bierteig gebacken mit Rahmspinat, Salzkartoffeln, Tartaresauce<br><i>Filets de perche frits avec épinards à la crème et pommes vapeur, sauce tartare</i><br>Deep-fried fillets of perch, creamy spinach and boiled potatoes, tartar sauce | 41.50 |
| Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grilltomate<br><i>Filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel, pommes frites, tomate grillée</i><br>Fillet of beef with herb butter, French fries, grilled tomato                                       | 57.—  |
| Gebratenes Pouletbrüstchen auf Gemüsecurry, Basmatireis<br><i>Suprême de poulet grillé sur légumes au curry, riz Basmati</i><br>Panfried chicken breast with vegetable curry, Basmati rice  | 38.—  |

**VEGETARISCHE GERICHTE | PLATS VÉGÉTARIENS | VEGATARIEN DISHES**

|  |       |
|--|-------|
| Basilikum-Käse-Tortellini an Rahmsauce mit Dörrtomatenstreifen<br><i>Tortellini au basilic et fromage, sauce à la crème et tomates séchées</i><br>Basil and cheese tortellini with cream sauce and dried tomatoes                    | 28.50 |
| Gebackene Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce und bunter Salatgarnitur<br><i>Rouleaux de printemps à la sauce chili doux, garnis de salade mêlée</i><br>Deep-fried spring rolls with sweet chili sauce, garnished with mixed salad | 29.—  |
| Rassiges Gemüsecurry mit Basmatireis<br><i>Légumes au curry avec riz Basmati</i><br>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<br><i>Croûte au fromage à l'appenzelloise avec salade mêlée</i><br>Appenzell style rarebit with mixed salad  | 29.—   |         |      |           |       |
| Appenzeller Chääs-Bölleflade (Käse-Zwiebelfladen) mit gemischtem Salat<br><i>Quiche au fromage et oignon à l'appenzelloise avec salade mêlée</i><br>Appenzell style cheese and onion quiche with mixed salad   | 28.50  |         |      |           |       |
| Appenzeller Chääsmaggerone mit Röstzwiebeln<br><i>Macaroni au gratin à l'appenzelloise avec oignons frits</i><br>Appenzell style macaroni cheese with fried onions   | 25.50  |         |      |           |       |
| Appenzeller Schweins-Cordon Bleu, Pommes Frites, Grilltomate<br>(Gefüllt mit gekochtem Schinken und feinem Appenzeller Käse „Extra“)<br><i>Cordon Bleu de porc à l'appenzelloise, pommes frites</i><br>( <i>Farci avec du jambon cuit et fromage d'Appenzell „Extra“</i> )<br>Appenzeller pork Cordon Bleu, French fries<br>(Stuffed with cooked ham and Appenzeller cheese „Extra“) | 39.50  |         |      |           |       |
| Appenzeller Siedwurst mit Kartoffelsalat<br><i>Saucisse à bouillir appenzelloise avec salade de pommes de terre</i><br>Appenzell boiled sausage with potato salad  | 26.50  |         |      |           |       |
| Appenzeller Siedwurst mit Chääsmaggerone und Röstzwiebeln<br><i>Saucisse à bouillir appenzelloise avec macaroni au gratin et oignons frits</i><br>Appenzell boiled sausage with macaroni cheese and fried onions   | 28.50  |         |      |           |       |
| Appenzeller Sennenrösti (mit Käse und Speck überbacken)<br><i>Sennen-Rösti appenzelloise (au lard et au fromage)</i><br>Appenzell hash browns cowherd style (with cheese and bacon)  | 27.—   |         |      |           |       |
| Appenzeller Siedfleischsalat mit bunter Salatgarnitur<br><i>Salade de bœuf appenzelloise, garniture de salade</i><br>Appenzell boiled beef salad garnished with salad  | 28.—   |         |      |           |       |
| Appenzeller Käsesalat mit bunter Salatgarnitur<br><i>Salade de fromage d'Appenzell, garniture de salade mêlée</i><br>Appenzell cheese salad, garnished with mixed salad  | 26.—   |         |      |           |       |
| Appenzeller Teller (Kalter Teller mit Mostbröckli, Schinken, Speck und Käse)<br><i>Plat appenzelloise (Assiette froide avec viande séchée, lard, jambon et fromage)</i><br>Appenzell platter (Cold platter with air-dried beef, ham, bacon and cheese)   | 28.—   |         |      |           |       |
| Appenzeller Käse fett oder räss serviert mit Appenzeller Berewegge<br><i>Fromage d'Appenzell gras ou fort servis avec pain au poir appenzelloise</i><br>Appenzell cheese, mild or strong flavour served with Appenzeller pear bread  | <table border="0"> <tr> <td>Portion</td> <td>17.—</td> </tr> <tr> <td>½ Portion</td> <td>12.50</td> </tr> </table> | Portion | 17.— | ½ Portion | 12.50 |
| Portion  | 17.—   |         |      |           |       |
| ½ Portion  | 12.50  |         |      |           |       |