

VORSPEISEN | HORS – D'OEUVRES | STARTERS

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter <i>Saumon fumé, raifort Chantilly, toast et beurre</i> Smoked salmon with horse radish cream, toast and butter	27.–
Appenzeller Trockenfleisch „Mostbröckli“ und Speck <i>Viande séchée d'Appenzell“Mostbröckli“ et lard</i> Appenzell air-dried beef „Mostbröckli“ and bacon	21.–
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 balsamico	18.50
Gemischter Salat <i>Salade méele</i> Mixed salad	11.50
Grüner Salat <i>Salade verte</i> Green salad	9.50

SUPPEN | SOUPES | SOUPS

Tagessuppe <i>Potage du jour</i> Soup of the day	8.50
Tomatenrahmsuppe <i>Crème de tomates</i> Cream of tomato soup	10.50
Appenzeller Bierrahmsuppe mit Käseplätzchen <i>Soupe appenzelloise à la bière avec des croutons au fromage</i> Appenzeller beer soup with cheese croutons	12.–

KALTE SPEISEN | PLATS FROIDS | COLD DISHES

Rassiges Rindfleischtatar mit Cognac und Toast <i>Steak Tatar de bœuf au Cognac, Toast</i> Beef Tatar with Cognac, Toast	34.–
Wurstsalat SÄNTIS <i>Salade de saucisse SÄNTIS</i> Cold sausage salad SÄNTIS	20.50
Diverse Sandwiches <i>Divers Sandwichs</i> Various sandwiches	11.–
Grosser Salatteller mit Ei garniert <i>Grand plat de salade garni à l'œuf</i> Large salad platter garnished with egg	18.–

WARME SPEISEN | *PLATS CHAUDS* | HOT MAIN DISHES

Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites und Grilltomate <i>Escalope de porc panée, pommes frites, tomate grillée</i> Breaded pork escalope, French fries, grilled tomato	25.–
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	30.–
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)	37.–
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)	35.–
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	36.–
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und Grilltomate <i>Filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel, pommes frites, tomate grillée</i> Filet of beef with herb butter, French fries, grilled tomato	51.–
Gebratenes Pouletbrüstchen auf Gemüsecurry, Basmatireis <i>Suprême de poulet grillé sur légumes au curry, riz Basmati</i> Panfried chicken breast with vegetables curry, Basmati rice	33.–

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	24.–
Gebackene Frühlingssrollen 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	24.50
Rassiges Gemüsecurry mit Linsen, Basmatireis <i>Légumes au curry avec riz Basmati</i> Vegetable curry with Basmati rice	28.–

Deklaration / *Déclaration* / Declaration

Kalbfleisch / *Veau* / Veal

CH

Rindfleisch / *Bœuf* / Beef

CH

Rindfleisch / *Bœuf* / Beef

USA | URU | IRL | ARG

Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit

Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Geflügel / *Volailles* / Poultry

CH | F

Schweinefleisch / *Porc* / Pork

CH | E

Lammfleisch / *Agneau* / Lamb

CH | AUS | NZ

Wild / *Chasse* / Venison

CH | A

Fisch / *poisson* / fish

CH | GB | F | POL | IS | NED | EST | ITA | ASIA

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

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	24.–
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	23.50
Appenzeller Chääsmaggerone mit Röstzwiebeln <i>Macaroni au gratin à l'appenzelloise avec oignons frits</i> Appenzell style macaroni cheese with fried onions	21.–
Appenzeller Schweins-Cordon Bleu, Pommes Frites (Gefüllt mit gekochtem Schinken und feinem Appenzeller Käse „Extra“) <i>Cordon Bleu de porc à l'appenzelloise, pommes frites</i> (Farci avec du jambon cuit et fromage d'Appenzell „Extra“) Appenzeller pork Cordon Bleu, French fries (Stuffed with cooked ham and Appenzeller cheese „Extra“)	34.–
Appenzeller Siedwurst mit Kartoffelsalat <i>Saucisse à bouillir appenzelloise avec salade de pommes de terre</i> Appenzell boiled sausage with potato salad	21.50
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	24.–
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)	22.50
Appenzeller Siedfleischsalat mit bunter Salatgarnitur <i>Salade de bœuf appenzelloise, garniture de salade</i> Appenzell boiled beef salad garnished with salad	23.–
Appenzeller Käsesalat bunt garniert <i>Salade de fromage d'Appenzell, garniture de salade mêlée</i> Appenzell cheese salad, garnished with mixed salad	21.50
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)	23.–
Appenzeller Käse fett oder räss <i>Fromage d'Appenzell gras ou fort</i> Appenzell cheese, mild or strong flavour	Portion 14.– ½ Portion 10.–