



Menu



We are happy to serve you these dishes all day.

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances,

All prices in Swiss francs and incl. VAT.

Declaration and origin: Meat and fish Switzerland. Venison: Switzerland, Appenzell and Lechtal (AT).



Nous nous ferons un plaisir de vous servir ces plats toute la journée.

Nous vous informons volontiers des ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA.

Déclaration et origine: Viande et poisson Suisse. Gibier: Suisse, Appenzell et Lechtal (AT).



Apéro

- ★ **“Zvieriplättli”** **27.50**
mostbröckli | raw ham | salami | pantli | smoked chicken breast |
Appenzeller cheese | bread | butter
*mostbröckli | jambon cru | salami | pantli | poitrine de poulet fumé |
fromage Appenzeller | pain | beurre*
-
- ★ **Spread Trio | *Trio de pâtes à tartiner*** **9.50**
herb cream with cottage cheese | wild garlic butter | olive pesto |
crispy toast wedges
*crème aux herbes avec cottage cheese | beurre à l'ail des ours | pesto aux olives |
pain toast croustillant*
-
- ★ **Carrot-horseradish mousse | *Mousse de carottes et raifort*** **10.50**
focaccia | olives
-
- ★ **Cheese | *Fromage*** **17.50**
three cheeses on offer | pear mustard | bread
trois fromages selon l'offre | moutarde aux poires | pain
-
- ★ **Böhli's cheese quiche** **7.50**
Quiche au fromage de Böhli



Starters | Entrées

Vegetables Tatar | *Tatare de légumes* **15.50**

vegetable salsa | aubergines | mushrooms | cranberries | nut brittle | toast | butter
salsa de légumes | aubergines | champignons | canneberges | croquant aux noix | toast | Beurre

main course | *plat principal* **28.50**

Nectarine salad with burrata | *Salade de nectarines avec burrata* **16.50**

country smoked ham | bread croutons | cress | onions | herb dressing
jambon de campagne fumé | croûtons de pain | cresson | cignons | vinaigrette aux herbes

Gontner goat cheese ball **15.50**

Boule de fromage de chèvre de Gonten

tomato salad | onions | peppermint | balsamic dressing
salade de tomates | oignons | menthe | vinaigrette au vinaigre balsamique

★ **Green salad | *Salade verte*** **8.50**

★ **Mixed salad | *Salade mixte*** **9.50**

Soups | Soupe

★ **Soup of the day | *Soupe du jour*** **8.50**



Salads | Salades

★ **Summer salad | *Salade d'été*** **20.50**

Our rich summer salad includes:

vegetable salads | couscous salad | red lentil salad | corn pepperoni salad |
bean salad with onions | side salad | cole slaw | pak choi | caramelised nectarines

Notre riche salade d'été comprend :

*salades de légumes | salade de couscous | salade de lentilles rouges |
salade de maïs et de poivrons | salade de haricots aux oignons | salade de betteraves |
cole slaw | pak choi | nectarines caramélisées*

Pimp your salad!

We are happy to serve you our summer salad with your choice of ingredient:

Nous vous servons volontiers notre salade d'été avec l'ingrédient de votre choix :

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ★ Sausage-cheese <i>Saucisse-fromage</i> | 24.50 |
| ★ Boiled meat <i>viande bouillie</i> | 25.50 |
| ★ Escalope of pork breaded in Böhli's breadcrumbs
<i>Escalope de porc panée avec la chapelure du Böhli</i> | 25.50 |
| Entrecote beef skewer with crème fraîche
<i>Brochette de bœuf d'entrecôte à la crème fraîche</i> | 41.50 |
| Breaded chicken breast stuffed with cantadou
<i>Poitrine de poulet panée farcie au cantadou</i> | 29.50 |
| ★ Chicken breast strips Sweet Chili
<i>Emincé de poitrine de poulet Sweet Chili</i> | 26.50 |
| Roasted salmon <i>Saumon rôti</i> | 33.50 |
| ★ Cheese quiche <i>Quiche au fromage</i> | 21.50 |
| ★ Falafel with carrot-horseradish mousse
<i>Falafel avec mousse de carottes et raifort</i> | 25.50 |



Vegetarian | Végétarien

Basil gnocchi | Gnocchi au basilic **26.50**

tomato sauce | Parmesan
sauce tomate | Parmesan

Filled Focaccia | Focaccia farcie **27.50**

chickpea patty | fried egg | cole slaw | house sauce | french fries
patty aux pois chiches | oeuf au plat | cole slaw | sauce maison | pommes frites

Cheese spaetzli | Spätzli au fromage **24.50**

apple puree | *purée des pommes*



Main courses recommended by the Chügeler **Plats principaux recommandés par le Chügeler**

Roast beef in focaccia | Roastbeef en focaccia **35.50**

grilled vegetables | savoury creme fraiche | french fries
légumes grillés | crème fraîche épicée | frites

Sliced veal | Emincé de veau **42.00**

mushroom cream sauce | spaetzli | vegetables
Sauce à la crème aux champignons | spätzli | légumes

Marinated chicken breast | Poitrine de poulet marinée **29.50**

tomato herb butter | tomato mascarpone risotto | vegetables
beurre de tomates aux herbes | risotto à la tomate et au mascarpone | légumes

Recommendation of the house | Recommandation de la maison

Our staff will be happy to provide information.
Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner.



Classics | Classiques

Cutlet of Appenzell Pork | Côtelette de porc d'Appenzell 29.50

tomato olive crust | coquettes | vegetables
croûte de tomates et d'olives | croquettes | légumes

Marinated beef fillet | Filet de boeuf marine 47.50

red wine sauce | potato cuts | vegetables
sauce au vin rouge | cuts de pommes de terre | légumes

★ **«Appenzeller Siedwurst»** 25.00

boiled sausage | cheese spaetzle | apple puree + 2.50
saucisson bouilli | spaetzle au fromage | purée de pommes + 2.50

★ **«Bratwurst»** 25.50

fried sausage | red wine sauce | roasted onion | Rösti
rôti saucisson | sauce au vin rouge | oignon rôti | Rösti

★ **Escalope of pork breaded in Böhli's breadcrumbs** 25.50
Escalope de porc panée avec la chapelure du Böhli

french fries | vegetables
pommes frites | légumes

★ **Forgotten speciality back on the plate** 30.50
Une spécialité oubliée de nouveau dans l'assiette

liver of Appenzeller beef | herbs | Rösti
foie de bœuf d'Appenzell | herbes | Rösti