



# M E N U

## Apéro & Starters | Entrées

---

☆ **“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** 11.50

Carrot-horseradish mousse | seasonal butter | olive pesto |  
crispy toast wedges  
*mousse de carottes et raifort | beurre de saison | pesto aux olives |  
pain toast croustillant*

---

☆ **Cheese | Fromage** 17.50

three cheeses on offer | pear mustard | bread  
*trois fromages selon l'offre | moutarde aux poires | pain*

---

☆ **Cheese and onion quiche | Quiche au fromage et aux oignons** 7.50

---

**Vegetable tartare | Tartare de légumes** 15.50

vegetable salsa | aubergines | mushrooms | cranberries | nut brittle | toast | butter  
*salsa de légumes | aubergines | champignons | canneberges | noix cassées | pain grillé |  
beurre*

*as a main course | comme plat principal* 28.50

---

☆ **Brewbee Tschips** 4.50

Paprika | Rosemary & Herbs | Sea Salt

---

☆ **Brewbee Trellini** bowl | bol 4.50

Tomato & Basil bag | sachet 8.50

---

## Soups | Soupe

---

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

## Salads | Salades

☆ <b>Green salad   <i>Salade verte</i></b>  	<b>8.50</b>
leaf salads mixed   <i>salades vertes mélangées</i>	
.....	
☆ <b>Mixed salad   <i>Salade mixte</i></b>  	<b>10.50</b>
mix of leaf and vegetable salads   <i>salades de feuilles et de légumes mélangées</i>	
.....	
<b>Tomato salad   <i>Salade de tomates</i></b> 	<b>23.50</b>
cherry tomatoes   avocado   basil pesto   onions   mozzarella balls <i>tomates cerises / avocat / pesto de basilic / oignons / boules de mozzarella</i>	
as a starter   <i>en entrée</i>	15.50
.....	
<b>Gontner goat's cheese   <i>Fromage de chèvre de Gonten</i></b>	<b>24.50</b>
country smoked ham   nectarine salad   spring onions   mint <i>jambon de campagne fumé / salade de nectarines / oignons de printemps / menthe</i>	
as a starter   <i>en entrée</i>	16.50
.....	
<b>Sausage and cheese   <i>Saucisse-fromage</i></b>	<b>24.50</b>
cervelat   Appenzeller cheese   warm early potatoes   green salad   gherkins   radishes   cucumbers   carrots   sweetcorn   onions <i>cervelas / fromage d'Appenzell / pommes de terre nouvelles chaudes / salade verte / cornichons / radis / concombres / carottes / maïs / oignons</i>	
.....	
<b>Boiled beef   <i>bœuf bouilli</i></b>	<b>25.50</b>
tender boiled meat   green salad   gherkins   peppers   radishes   onions <i>bouilli de boeuf tendre / salade verte / cornichons / poivrons / radis / oignons</i>	
.....	
<b>Chicken nuggets</b>	<b>27.50</b>
mix of leaf and vegetable salads   Sweet Chili Dip <i>salades de feuilles et de légumes mélangées / Sweet Chili Dip</i>	
.....	
<b>Roasted salmon   <i>Saumon rôti</i></b>	<b>30.50</b>
mix of leaf and vegetable salads   yoghurt and herb dip <i>salades de feuilles et de légumes mélangées / dip au yaourt et aux herbes</i>	
.....	
<b>Chickpea croquettes   <i>Croquettes de pois chiches</i></b> 	<b>24.50</b>
mix of leaf and vegetable salads   carrot and horseradish mousse <i>salades de feuilles et de légumes mélangées / mousse de carottes et raifort</i>	
.....	
Extra: french fries bowl   <i>bol de pommes frites</i>	<b>6.50</b>

**Main courses**  
**Summer recommendations**  
**Plats principaux**  
**Recommandations d'été**

---

**Filled Focaccia | Focaccia farcie**

Olive focaccia | grilled vegetables | house sauce | french fries, optionally with:  
Focaccia aux olives | légumes grillés | sauce maison | pommes frites, au choix:

Roastbeef	<b>35.50</b>
Chicken breast strips   <i>emincé de poitrine de poulet</i>	<b>29.50</b>
Chickpea croquettes   <i>croquettes de pois chiches</i> 	<b>27.50</b>

---

**Beef cheeks | *Joue de boeuf***

**34.50**

strong red wine sauce | spring onion risotto with sun-dried tomatoes | vegetables  
*sauce au vin rouge | risotto aux oignons de printemps et tomates séchées | légumes*

---

**Sliced veal | *Emincé de veau***

**39.50**

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

---

**Linsen-Dal**

roasted salmon from Lostallo   <i>saumon frit de Lostallo</i>	<b>32.50</b>
Naan   joghurt/yaourt dip 	<b>24.50</b>

---

**Red Brewbee Curry | Brewbee Curry rouge**  

**25.50**

barley malt slices | zuchetti | peppers | onions | rice  
*emincé de malt d'orge | courgettes | poivrons | oignons | riz*

## Main courses Classics | *Plat principaux classiques*

---

### Cutlet of Appenzell Pork | *Côtelette de porc d'Appenzell* 31.50

tomato and basil crust | potato gratin | ratatouille  
*croûte de tomates et basilic | gratin de pommes de terre | ratatouille*

---

### Marinated beef fillet | *Filet de boeuf marine* 47.50

red wine sauce | french fries | vegetables  
*sauce au vin rouge | pommes frites | légumes*

---

### ☆ «Appenzeller Siedwurst» 25.00

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

---

### ☆ Cheese spaetzli | *Spätzli au fromage* 24.50

apple puree | *purée de pommes*

---

### ☆ «Bratwurst» 25.50

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

---

### ☆ Breaded pork escalopes | *Escalopes de porc panées* 25.50

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*

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 from Metzgerei Fässler "Chitzele", Appenzell.  
Chicken and Salmon Zellweger Comestibles AG, Staad.

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 de Metzgerei Fässler "Chitzele", Appenzell.  
Poulet and Saumon de Zellweger Comestibles AG, Staad.