



**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*
- 
- “Wildplättli”** 29.50  
various dried game meat | truffle cheese | chesnut brie | butter | bread  
divers gibier séché | fromage à la truffe | brie aux marrons | pain | beurre
- 
- ☆ **Spread Trio | Trio de pâtes à tartiner** 11.50  
cream cheese spread | seasonal butter | olive pesto | crispy toast wedges  
*fromage frais à tartiner | 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*
- 
- ☆ **Pumpkin quiche | Quiche au potiron** 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

## Soups | Soupe

---

- Pumpkin cream soup | Soupe à la crème de potiron** 12.50  
baked chestnut-brie  
*brie aux marrons cuit au four*
- 
- Soup of the day | Soupe du jour** 8.50

## Salads | Salades


---

☆ **Green salad | *Salade verte***   **8.50**  
leaf salads mixed | *salades vertes mélangées*

---

☆ **Mixed salad | *Salade mixte***   **10.50**  
mix of leaf and vegetable salads | *salades de feuilles et de légumes mélangées*

---

**Lamb's lettuce | *Salade de rampon***  **23.50**  
mushrooms | marinated pumpkin | croutons | honey pear dressing  
*champignons | courge marinée | croûtons | vinaigrette miel-poire* als Vorspeise **14.50**

---

☆ **Sausage and cheese | *Saucisse-fromage*** **24.50**  
cervelat | Appenzeller cheese | warm early potatoes | green salad | gherkins |  
radishes | cucumbers | carrots | sweetcorn | onions  
*cervelas | fromage d'Appenzell | pommes de terre nouvelles chaudes | salade verte |  
cornichons | radis | concombres | carottes | maïs | oignons*

---

☆ **Boiled beef | *bœuf bouilli*** **25.50**  
tender boiled meat | green salad | gherkins | peppers | radishes | onions  
*bouilli de boeuf tendre | salade verte | cornichons | poivrons | radis | oignons*

---

☆ **Chicken Sweet Chili** **27.50**  
mix of leaf and vegetable salads  
*salades de feuilles et de légumes mélangées*  
starter | *entrée* **15.50**

---

Extra: Pommes-Bowl  **7.50**

---

**Main courses**  
**AUTUMN DELIGHTS**  
**Plats principaux**  
**PLAISIR D'AUTOMNE**

---

**Filet of venison | *Filet de cerf*** **42.00**

pumpkin and fig risotto | red cabbage | beans with bacon | chestnuts | pear | cranberries  
*risotto aux carottes et aux figues | chou rouge | haricots au lard | marrons | poire | canneberges*

---

**Deer escalope | *Escalope de chevreuil*** **38.50**

mushroom cream sauce | spaetzli | red cabbage | beans with bacon | chestnuts | apple | cranberries  
*sauce à la crème aux champignons | spaetzli | chou rouge | haricots au lard | marrons | pomme | canneberges*

---

**Jugged venison | *Civet de cerf*** **31.50**

crêpes of potatoes | red cabbage | beans with bacon | chestnuts | pear | cranberries  
*crêpes de pommes de terre | chou rouge | haricots au lard | marrons | poire | canneberges*

---

**Linsen-Dal**

with roasted salmon from Lostallo | *avec saumon frit de Lostallo* **34.50**

with, *avec* Naan | Joghurtdip **24.50**

---

**Filled pumpkin-bread | *Pain de potiron farci*** **26.50**

mushroom ragout | spaetzle | red cabbage | chestnuts | pear | cranberry | vegetables  
*ragoût de champignons | spaetzle | chou rouge | marrons | poire | canneberge | légumes*

---

**Mafaldine** **27.50**

truffled mushroom cream sauce  
*sauce crème aux champignons truffée*

## Main courses Classics | *Plat principaux classiques*

---

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

chestnut crust | potato gratin | ratatouille  
*croûte aux marrons | 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 31.50

#### *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.