



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
seasonal spreads and crispy toast
des pâtes à tartiner de saison et des toasts croustillants
-
- Vegetable tartare | Tartare de légumes** 15.50
Seasonal vegetables | cranberries | nut brittle | toast | butter
légumes de saison | canneberges | noix cassées | pain grillé | beurre
as a main course | comme plat principal 28.50
-
- ☆ **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
-
- ☆ **Brewbee Tschips** 4.50
Paprika | Rosemary & Herbs | Sea Salt

Soups | Soupe

- Thurgau must cream soup | Soupe au cidre de Thurgovie** 12.50
crispy Mostbröckli | cream cheese
croustillant de mostbröckli | fromage frais
-
- 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*
-
- Gonter goat cheese** 
Boule de fromage de chèvre de Gonten **23.50**
pickled lettuce | nuts | honey mustard dressing
salade à cueillir | noix | vinaigrette au miel et à la moutarde
starter | *entrée* **15.50**
-
- Baked Appenzeller Gitzi | *Cabri d'Appenzell cuit*** **23.50**
greens from the garden | beetroot | sesame seeds | apple | yoghurt dip | herb dressing
vert du jardin | betterave | sésame | pomme | dip au yaourt | vinaigrette aux herbes
starter | *entrée* **15.50**
-
- ☆ **Sausage and cheese | *Saucisse-fromage*** **24.50**
cervelat | Appenzeller cheese | green and colorful things from the garden |
gherkins | onions
*cervelas | fromage d'Appenzell | du vert et des couleurs du jardin | cornichons |
oignons*
-
- ☆ **Sausage and cheese simple | *Saucisse-fromage simple*** **19.50**
-
- ☆ **Boiled beef | *bœuf bouilli*** **25.50**
tender boiled meat | green and colorful things from the garden | gherkins | onions
bouilli de boeuf tendre | du vert et des couleurs du jardin | cornichons | 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
SPRING DELIGHTS
Plats principaux
PLAISIRS DU PRINTEMPS

Appenzeller Gitziragout | *cabri d'Appenzell* **37.50**

mushroom cream sauce | wild garlic spaetzli | vegetables
sauce à la crème aux champignons | spaetzli à l'ail des ours | légumes

Veal steak | *Steak de veau* **41.50**

herb coating | hollandaise sauce | potatoes | vegetables
manteau d'herbes | sauce hollandaise | pommes de terre | légumes

Lamp gigot steak | *Steak de gigot d'agneau* **38.50**


strong herb-red wine sauce | rösti-bacon galette | vegetables
sauce corsée aux herbes et au vin rouge | galette de rösti et lardons | légumes

Linsen-Dal

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

with Naan & Joghurdip | *avec Naan & Joghurdip* **24.50**

Red Curry | *Curry rouge*

barley malt stew | vegetables | rice  **25.50**
emincé au malt d'orge | Légumes | Riz 

chicken breast cubes | vegetables | rice **29.50**
poitrine de poulet en cubes | légumes | riz

Lime and potato gnocchi **28.50**

Gnocchi de pommes de terre au citron vert

light cream sauce | vegetables
sauce à la crème légère | légumes

Main courses Classics | *Plat principaux classiques*

Beef cheeks | *Joue de boeuf* **33.50**

red wine sauce | dried tomatoes | herb risotto | vegetables
sauce au vin rouge corsée | tomates séchées | risotto aux herbes | légumes

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

apple and herb crust | potato gratin | vegetables
croûte aux pommes et aux herbes | gratin de pommes de terre | légumes

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*

☆ **Wild garlic cheese spaetzli | *Spätzli au fromage et à l'ail des ours*** **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
pommes frites

☆ **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

Extra : Seasonal vegetable bowl | bowl de légumes de saison **6.50**

Our suppliers | Nos fournisseurs

Regionality and seasonality are important to us, which is why we attach great importance to this when sourcing our raw materials.

La régionalité et la saisonnalité nous tiennent à cœur, c'est pourquoi nous y accordons une grande importance lors de l'achat de nos matières premières.

Schweizer Fleisch

Metzgerei Fässler AG, «de Chitzele», Appenzell

Schweizer Poulet und Schweizer Lachs

Zellweger Comestibles AG, Staad

Brot und Backwaren

Drei Könige Appenzell AG

Bäckerei Confiserie Böhli AG, Appenzell

Käse und Milchprodukte

Sutter Käse AG, Appenzell

Appenzeller Ziegenprodukte AG

Appenzeller Milch AG

Eier

Raphael und Andrea Inauen-Graf, Appenzell Steinegg

Früchte und Gemüse

Braun Früchte & Gemüse AG, Bronschhofen.

Mineral und Süssgetränke

Goba AG, Gonten.

Bier

Locher Brauerei AG, Appenzell.

Wein

Wetli Weine AG, Berneck

ruma Weine & Spirituosen GmbH, Appenzell

Vogelsanger Weine AG, St.Gallen

Spirituosen

Appenzeller Alpenbitter AG

ruma Weine & Spirituosen GmbH

Vogelsanger Weine AG

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

All prices in Swiss francs and incl. VAT

Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

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