



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*

☆ Crostini 11.50

marinated mushrooms | herbs | onion chutney
champignons marinés | herbes aromatiques | chutney d'oignons

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

☆ Cheese | Fromage 17.50

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

☆ Cheese and onion quiche | Seasonal Quiche 8.50

Quiche au fromage et aux oignons | Quiche de saison

☆ Brewbee Tschips 4.50

Paprika | Rosemary & Herbs | Sea Salt

Soups | Soupe

Barley soup | soupe d'orge 11.50

pumpkin chutney | chutney à la courge

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***  **11.50**
mix of leaf and vegetable salads | *salades de feuilles et de légumes mélangées*

Game platter | *Assiette de gibier*  **16.50**
assorted dried game meat | autumn salad
diverses viandes séchées de gibier | salade d'automne

Lamb's lettuce | *Salade de rampon*  **25.50**
mushrooms | marinated pumpkin | croutons | honey pear dressing
champignons | courge marinée | croûtons | vinaigrette miel-poire als Vorspeise 15.50

☆ **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
Simple sausage and cheese salad | *Salade de saucisses et fromage facile* 19.50

☆ **Breaded sausage | *Saucisse à rôtir panée*** **25.50**
potato salad | gherkins | radishes | onions | herbs | herbs crème fraîche
salade de pommes de terre / concombres / radis / oignons / herbes / herbes crème fraîche

☆ **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

☆ **Cheese and onion quiche | Seasonal quiche**  **24.50**
Quiche au fromage et aux oignons | Quiche de saison 
mix of leaf and vegetable salads
salades de feuilles et de légumes mélangées

Extra: Pommes-Bowl  **7.50**

Main courses
AUTUMN DELIGHTS
Plats principaux
PLAISIR D'AUTOMNE

Daily recommendation | Recommandation du jour

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

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*

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*

Gnocchi **28.50**

truffled mushroom cream sauce | parmesan
sauce crème aux champignons truffée | parmesan

Main courses Classics | *Plat principaux classiques*

Beef cheeks | *Joue de boeuf* 33.50

red wine sauce | pumpkin fig risotto | vegetables
sauce au vin rouge corsée | risotto aux carottes et aux figues | légumes

Cutlet of Appenzell Pork | *Côtelette de porc d'Appenzell* 32.50

chestnut crust | potatogratin | 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.

