



SPEISEKARTE

Apéro & Vorspeisen

☆ **Zvieriplättli** 27.50

Mostbröckli | Landrauchschinken | Salami | Pantli | geräucherte Pouletbrust |
Appenzeller Käse | Alpkäse | Urnäser Brie | Butter | Brot

☆ **Crostini** 11.50

marinierte Pilze | Kräuter | Zwiebelchutney

Gemüsetatar 15.50

saisonale Gemüse | Preiselbeeren | Nusskrokant | Toast | Butter

als Hauptspeise 28.50

☆ **Dreierlei Käse** 17.50

drei Käsesorten nach Angebot | Birnensenf | Brot

☆ **Käse-Zwiebelquiche | Saisonale Quiche** 8.50

☆ **Brewbee Tschips** 4.50

Paprika | Rosemary & Herbs | Sea Salt

Suppen

Gerstensuppe 11.50

Kürbischutney

☆ **Tagessuppe** 8.50

nach Angebot – unser Servicepersonal gibt gerne Auskunft

Salate

☆ Blattsalat 	8.50
Blattsalate bunt durchmischt	
☆ Gemischter Salat 	11.50
Blatt- und Gemüsesalate bunt durchmischt	
Wildplättli	16.50
Verschiedenes Wild-Trockenfleisch Herbstsalat	
Nüsslisalat 	25.50
Pilze marinierter Kürbis Croutons Honig-Birnendressing	
als Vorspeise	15.50
☆ Wurst-Käse	24.50
Cervelat Appenzeller Käse Grünes und Bunes aus dem Garten Essiggurken Zwiebeln	
einfach	19.50
☆ Panierte Bratwurst	25.50
Kartoffelsalat Gurken Radieschen Zwiebeln Kräuter	
☆ Siedfleisch	25.50
zartes Siedfleisch Grünes und Bunes aus dem Garten Essiggurken Zwiebeln	
☆ Poulet Sweet Chili	27.50
Pouletbruststreifen Sweet Chili Sauce Blatt- und Gemüsesalate bunt durchmischt	
☆ Käse-Zwiebelquiche Saisonale Quiche 	24.50
Blatt- und Gemüsesalate bunt durchmischt	
☆ Extra: Pommes-Bowl 	7.50

Hauptgänge HERBSTGENÜSSE

Tagesempfehlung

Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Filet vom Hirsch 42.00

Kürbis-Feigen-Risotto | Rotkraut | Bohnen mit Speck | Marroni | Birne | Preiselbeer

Rehschnitzel 38.50

Pilzrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Bohnen mit Speck | Marroni | Apfel | Preiselbeer

Hirschpfeffer 31.50

Kartoffelschmarren | Rotkraut | Bohnen mit Speck | Marroni | Birne | Preiselbeer

Kürbisbürli 26.50

Pilzragout | Spätzli | Rotkraut | Marroni | Birne | Gemüse

Kartoffelgnocchi 28.50

getrübte Pilzrahmsauce | Parmesan

Hauptgänge K L A S S I K E R

Rindsbacken 33.50

kräftige Rotweinsauce | Kürbis-Feigen-Risotto | Gemüse

Kotelett vom Appenzeller Schwein 32.50

Marronikruste | Kartoffelgratin | Gemüse

Mariniertes Rindsfilet 47.50

Rotweinsauce | Pommes frites | Gemüse

☆ **Appenzeller Siedwurst** 25.00

Käsespätzli | Apfelmus + 2.50

☆ **Käsespätzli** 24.50

Apfelmus

☆ **Bratwurst** 25.50

Rotweinsauce | Röstzwiebeln | Rösti

☆ **Schweinsschnitzel paniert** 25.50

Pommes frites

☆ **Vergessene Spezialität wieder auf dem Teller** 32.50

Leber vom Appenzeller Rind | Kräuter | Rösti

Rotes Curry

Gerstenmalz-Geschnetzeltes | Gemüse | Wildreismix 26.50

Pouletbrustwürfel | Gemüse | Wildreismix 29.50

Extra: Saisonale Gemüse-Bowl 7.50

Unsere Lieferanten

Regionalität und Saisonalität liegt uns am Herzen, weshalb wir beim Bezug unserer Rohmaterialien grossen Wert darauflegen.

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

Wild vom Lerchtal

Metzgerei Wetter Appenzell

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.