



M E N U

Apéro & Starters | Entrées

☆ **“Truubeplättli”** p.P. **16.50**

mostbroeckli | raw ham | salami | pantli | smoked chicken breast |
Appenzeller cheese | Urnaescher brie | bead | butter
*mostbroeckli | jambon cru | salami | pantli | poitrine de poulet fumé |
fromage Appenzeller | Urnaescher brie pain | beurre*

☆ **Mediterranean Platter | Assiette méditerranéenne** p.P. **16.50**

pickled | marinated veal tongue carpaccio | parmesan |
country-style smoked ham | herb espuma | tomato-basil salsa |
olive butter | bread
*marinades | carpaccio de langue de veau mariné | parmesan |
jambon cru | mousse aux herbes | salsa tomate-basilic |
beurre aux olives | pain*


Vegetable tartare | Tartare de légumes  **15.50**

seasonal vegetables | peas | ricotta | nut brittle | toast | butter
légumes de saison | pois | ricotta | croquant aux noix | beurre | pain grillé
as a main course | comme plat principal 28.50

☆ **Three kinds of Cheese | Trois fromages**  **17.50**

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

☆ **Cheese and onion quiche | Quiche au fromage et aux oignons**  **9.50**

☆ **Brewbee Tschips**  **4.50**

Paprika | Rosemary & Herbs | Sea Salt

Soups | Soupe

Wild garlic cream soup | Velouté à l'ail des bois **12.50**

Tomato-basil-salsa | croutons | herb espuma
salsa tomate-basilic | croûtons | mousse aux herbes

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

Salads | Salades

☆ Green salad <i>Salade verte</i> 	8.50
leaf salads mixed <i>salades vertes mélangées</i>	
<hr/>	
☆ Mixed salad <i>Salade mixte</i> 	11.50
mix of leaf and vegetable salads <i>salades de feuilles et de légumes mélangées</i>	
<hr/>	
Gontner goat cheese <i>fromage de chèvre de Gonten</i> 	24.50
pickled lettuce nuts honey mustard dressing <i>salade à cueillir noix vinaigrette au miel et à la moutarde</i>	
starter <i>entrée</i>	16.50
<hr/>	
Appenzell young goat in beer batter <i>Cheveau d'Appenzell en pâte à la bière</i>	25.50
green salad radishes apple chive mayo herb dressing <i>salade verte radis pomme mayonnaise à la ciboulette vinaigrette aux herbes</i>	
starter <i>entrée</i>	17.50
<hr/>	
☆ Sausage and cheese <i>Saucisse-et fromage</i>	25.50
cervelat Appenzeller cheese mix of leaf and vegetable salads gherkins onions <i>cervelas fromage d'Appenzell salades de feuilles et de légumes mélangées cornichons oignons</i>	
Simple sausage and cheese salad <i>Salade de saucisses et fromage facile</i>	20.50
<hr/>	
☆ Boiled beef <i>bœuf bouilli</i>	25.50
tender boiled meat mix of leaf and vegetable salads gherkins onions <i>bouilli de boeuf tendre salades de feuilles et de légumes mélangées cornichons oignons</i>	
<hr/>	
☆ Chicken Sweet Chili	27.50
chicken breast stripes sweet chili sauce mix of leaf and vegetable salads <i>lanières de blanc de poulet sweet chili sauce salades de feuilles et de légumes mélangées</i>	
starter <i>entrée</i>	17.50
<hr/>	
☆ Cheese and onion quiche <i>Quiche au fromage et aux oignons</i> 	27.50
mix of leaf and vegetable salads <i>salades de feuilles et de légumes mélangées</i>	
<hr/>	
Extra: Pommès-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.

Appenzell young goat ragout | *Appenzell chevreau ragout* **39.50**

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

Pork Secreto | *Secreto de porc* **34.00**

spicy marinade | carrot purée | chimichurri | seasonal vegetables | chive
mayonnaise
*marinade épicée | purée de carottes | chimichurri | légumes de saison | mayonnaise à
la ciboulette*

Pike | *Brochet* **36.50**

chimichurri | antipasti Risotto | capers | parmesan crisps
chimichurri | risotto aux antipasti | câpres | chips de parmesan

Eggplant Steak | *Steak d'aubergine* **28.50**

vegan gravy | celery purée | sweet potato chips | wild garlic oil | seasonal
vegetables
*sauce végétalienne | purée de céleri | chips de patate douce | huile à l'ail des ours |
légumes de saison*

Wild garlic Gnocchi | *Gnocchi à l'ail des ours* **29.50**

wild garlic cheese | tomato-basil-salsa | herb espuma
fromage à l'ail des ours | salsa tomates-basilic | mousse aux herbes

☆ **Wild garlic cheese spaetzli | *Spätzli au fromage et à l'ail des ours*** **26.50**

apple puree | *purée de pommes*

Main courses Classics | *Plat principaux classiques*

Beef cheeks | *Joue de boeuf* **37.50**

red wine sauce | dried tomatoes | spring onion risotto | seasonal vegetables
sauce au vin rouge corsée | tomates séchées | risotto aux oignons nouveaux | légumes de saison

Cutlet of Appenzell Pork | *Côtelette de porc d'Appenzell* **33.50**

apple crust | potatogratin | seasonal vegetables
croûte aux pommes | gratin de pommes de terre | légumes de saison

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

red wine sauce | french fries | seasonal vegetables
sauce au vin rouge | pommes frites | légumes de saison

☆ **«Appenzeller Siedwurst»** **26.50**

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»** **27.00**

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

☆ **Breaded pork escalopes | *Escalopes de porc panées*** **28.00**

french fries | seasonal vegetables
pommes frites | légumes de saison

Forgotten speciality back on the plate **34.00**
Une spécialité oubliée de nouveau dans l'assiette

liver of Appenzeller beef | herbs | Rösti
foie de bœuf d'Appenzell | herbes | Rösti

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 coeur, 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 Hecht

Zellweger Comestibles AG, Staad

Brot und Backwaren

Drei Könige Appenzell AG, Appenzell

Bäckerei Confiserie Böhli AG, Appenzell

Käse und Milchprodukte

Sutter Käse AG, Appenzell

Appenzeller Ziegenprodukte AG, Gonten

Appenzeller Milch AG, 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, Appenzell

ruma Weine & Spirituosen GmbH, Appenzell

Vogelsanger Weine AG, St.Gallen

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.