



# 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*

---

**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

---

**Pea cream soup | Velouté de petits pois** 12.50

Tomato-basil-salsa | croutons | ricotta  
*salsa tomate-basilic | croûtons | ricotta*

---

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

## Salads | Salades

---

☆ <b>Green salad   <i>Salade verte</i></b> 	<b>8.50</b>
leaf salads mixed   <i>salades vertes mélangées</i>	
<hr/>	
☆ <b>Mixed salad   <i>Salade mixte</i></b> 	<b>11.50</b>
mix of leaf and vegetable salads   <i>salades de feuilles et de légumes mélangées</i>	
<hr/>	
<b>Gontner goat cheese   <i>fromage de chèvre de Gonten</i></b> 	<b>24.50</b>
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/>	
<b>Mostbroeckli carpaccio</b>	<b>25.50</b>
<b><i>Carpaccio de Mostbröckli</i></b>	
toasted sesame seeds   chimichurri   apple   radishes   roasted cauliflower   pak choi   crème fraîches <i>sésame grillé   chimichurri   pomme   radis   chou-fleur rôti   pak choï   crème fraîche</i>	
starter   <i>entrée</i>	17.50
<hr/>	
☆ <b>Chicken Sweet Chili</b>	<b>27.50</b>
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/>	
☆ <b>Sausage and cheese   <i>Saucisse-et fromage</i></b>	<b>25.50</b>
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/>	
☆ <b>Boiled beef   <i>bœuf bouilli</i></b>	<b>25.50</b>
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/>	
☆ <b>Cheese and onion quiche   <i>Quiche au fromage et aux oignons</i></b> 	<b>27.50</b>
mix of leaf and vegetable salads <i>salades de feuilles et de légumes mélangées</i>	
<hr/>	
Extra: Pommès-Bowl 	<b>7.50</b>

**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.*

---

**Grilled chicken breast | *Poitrine de poulet grillée*** **32.50**

herb marinade | lime | smashed potatoes | crème fraîche with cream cheese | side salad

*marinade aux herbes | citron vert | pommes de terre écrasées | crème fraîche avec fromage frais | salade d'accompagnement*

---

**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*

---

**«Appezölle Chäasflade-Börger»**

beef burger | house sauce | coleslaw | tomato | lettuce | french fries **29.00**

hamburger de bœuf | sauce maison | salade de chou | tomate | salade verte | frites

veggie burger | house sauce | coleslaw | tomato | lettuce | french fries **26.00**

burger végétarien | sauce maison | salade de chou | tomate | salade verte | frites

---

**Salmon from Lostallo | *Saumon de Lostallo*** **36.50**

antipasti Risotto | seasonal vegetables

*risotto aux antipasti | légumes de saison*

---

**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*

## 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 | potato gratin | 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  
*potatoes 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*

---

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 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 Lostallo Lachs**

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.*