



**M E N U**

## Apéro & Starters | Entrées

### Fondue Crunch 9.50

wood-fired bread chips | cheese fondue dip  
*chips de pain cuit au feu de bois | sauce pour fondue au fromage*

### “Sennen”-Bruschetta 12.50

toasted homemade bread | Appenzeller cheese gratin | diced bacon  
*pain de campagne grillé | gratin de crème au fromage d'Appenzell | lardons*

### «Siedwurst» Corn Dogs 12.50

Beer and mustard dip  
*Sauce à la bière et à la moutarde*

### Alpstein Tapas *to share | à partager* 34.50

Fondue Crunch | «Sennen»-Bruschetta | «Siedwurst» Corn Dogs

### ☆ “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 | ricotta | nut brittle | toast | butter  
*légumes de saison | 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

«Bergbach»\* Boullion 12.50

Appenzell garnish  
*garniture d'Appenzell*

Soup of the day | *Soupe du jour* 8.50

\*mountain stream | ruisseau de montagne

## 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*

**Buckwheat salad | Salade de sarrasin**

leafy salad | vegetables | fruit | nuts | herbs  
*salade à couper | légumes | fruits | noix | herbes aromatiques*

with Gontner goat cheese | *avec fromage de chèvre de Gonten* 15.50 | 26.50

with cold-sliced chicken breast | *avec des tranches de blanc de poulet froides* 16.50 | 27.50

**Vitello Tonnato** 19.50 | 38.00

**Modern "Innerrhoder"** 23.50

breaded bratwurst | radishes | broccoli | sun-dried tomatoes | nuts |  
mediterranean popcorn  
*saucisse panée | radis | brocoli | tomates séchées | noix |*  
*pop-corn à la méditerranéenne*

☆ Chicken Sweet Chili 27.50

chicken breast stripes | sweet chili sauce | mix of leaf and vegetable salads  
*lanières de blanc de poulet | sweet chili sauce | salades de feuilles et de légumes mélangées*

starter | *entrée* 17.50

☆ **Sausage and cheese | *Saucisse-et fromage*** **25.50**

cervelat | Appenzeller cheese | mix of leaf and vegetable salads | gherkins | onions  
*cervelas | fromage d'Appenzell | salades de feuilles et de légumes mélangées |*  
*cornichons | oignons*

Simple sausage and cheese salad | *Salade de saucisses et fromage facile* **20.50**

☆ **Boiled beef | *bœuf bouilli*** **25.50**

tender boiled meat | mix of leaf and vegetable salads | gherkins | onions  
*bouilli de boeuf tendre | salades de feuilles et de légumes mélangées | cornichons |*  
*oignons*

☆ **Cheese and onion quiche | *Quiche au fromage et aux oignons*** **27.50**

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

Extra: Pommes-Bowl **7.50**

**Main courses**  
**SEASONAL DELIGHTS**  
**Plats principaux**  
**LES SAVEURS DE SAISON**

---

**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 | bramata | seasonal vegetables  
*marinade épicée | bramata | légumes de saison*

---

**«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**

guanciale broth | cauliflower purée | seasonal vegetables  
*guanciale sud | purée de chou-fleur | 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

Mustard crust | gratin | seasonal vegetables  
*croûte à la mutarde | 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*

### Extra: seasonal vegetable bowl | *bowl de légumes de saison* 6.50

## DESSERTS

---

**Apple rose in puff pastry | *Rose aux pommes en pâte feuilletée*** **12.50**  
vanilla cream | cream, *crème à la vanille* | *crème*

---

**Oksana's plum crumble cake |** **10.50**  
***Le gâteau aux prunes et au crumble d'Oksana***  
cream | *crème*

---

**Strawberry tartlet | *Tartelette aux fraises*** **12.50**  
vanilla cream | strawberry | cream, *crème vanille* | *fraises* | *crème*

mini **7.50**

---

**Mango & Peach | *Mangue-pêche*** **11.50**  
Mango sorbet | peach compote | cantouccini | cream  
*sorbet à la mangue* | *Compote de pêches* | *Crème oiled sausage* |

small **9.50**

---

**Crème brûlée** **9.50**  
cream, *crème*

mini **5.50**

---

**Chocolate cream *meets* ice cream** **12.50**  
mint | cream | toastet nuts  
*menthe* | *crème* | *noix grillées*

## CHEESE | FROMAGE

---

**Cheese | *Fromage*** **17.50**  
Three cheeses on offer | pear mustard  
*trois fromages selon l'offre* | *moutarde aux poires*

---

We recommend pairing this with a fine glass of port:  
*Nous vous recommandons d'accompagner ce plat d'un bon verre de porto:*

Port Twany ten years old **4cl | 8.00**

**Coupe Traubenel** 11.50 | 8.50  
 grape sorbet | old plum | cream  
*sorbet aux raisins | vieille prune | crème*

**«Truube» Iced Coffee | Café glacé** 12.50 | 9.50

**Coupe Danmark** 12.50 | 9.50  
 vanilla ice cream | chocolate sauce | cream  
*Glacé à la vanille | sauce au chocolat | crème*

**Coupe Strawberry | Coupe Fraises** 12.50 | 9.50  
 vanilla ice cream | strawberry ice cream | fresh strawberries | cream  
*glacé à la vanille | glacé à la fraise | fraises fraîches | crème*

**Portion of strawberries with cream** 12.50 | 9.50  
**Portion de fraises with crème**

**Coupe Innerrhoden** 12.50 | 9.50  
 vanilla ice cream | hazelnut ice cream | caramel ice cream | cream  
*glacé à la vanille | glace à la noisette | glace à la caramel | crème*

**Frappé** 9.50  
 flavour of your choice | *goût au choix*

**Scoop | Boule** 3.50  
 vanilla | chocolate | strawberry | stracciatella | mocca | pistache | hazelnut |  
 caramel | grape sorbet | lemon sorbet | mango sorbet  
*vanille | chocolat | fraise | stracciatella | mocca | pistache | noisette |  
 caramel | sorbet au raisin | sorbet au citron | sorbet au mango*

**Scoop homemade ice cream** 5.50  
**Boule glace faite maison**  
 vanilla pear mustard OR mint  
*vanille et à la moutarde de poire OU menthe*

with cream | avec crème + 1.50

## 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.*