

# Appenzöller Spezialität

\*\*\*\*\*

## *Nebis feins vorus*

- ④ **Carpaccio vom Moschtbröckli met rässem Chäs** **Fr. 19.50**  
mit Appenzeller surchoix Spähnen, ausgarniert mit einem frischen Kräutersalatbukett
- ④ **Appenzöller Gsödsoppe mit Pantliheu** **Fr. 12.—**  
Gemüsebrühe mit fein geschnittenem Pantli-Streifen (Trockenwurst)

## *Us de grosse Chochtöpf*

- ④ **Appenzöller Sennen-Rösti** **Fr. 19.50**  
Überbackene Rösti mit Appenzeller Classic Käse und Mostbröcklistreifen
- Südwörscht ond Chäsmaggerone** **Fr. 21.50**  
Traditionelle Kalbs- Rindswurst in der herkömmlichen Art  
mit Chäsmaggerone, Röstzwiebeln und Apfelmues
- ④ **Appenzöller Cordonbleu** **Fr. 43.50**  
Schnitzel vom Kalbsbäggli gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller surchoix,  
dazu servieren wir Gemüse und Pommes Frites
- ④ **Appenzöller Schweinssteak** **Fr. 29.50**  
Schweinssteak mit Mostbröckli und Appenzeller classic überbacken  
mit Pommes Frites und Marktgemüse

 Vegetarisch  Glutenfreie Zubereitung möglich  Laktosefreie Zubereitung möglich

# Appezöller-Menu (ab 2 Personen)

\*\*\*\*\*

Carpaccio vom Moschtbröckli met rässem Chäs

\*\*\*

Appezöller Gsödsoppe mit Pantliheu

\*\*\*

Appezöller Schweinssteak

Schweinssteak mit Mostbröckli und Appenzeller classic überbacken  
mit Pommes Frites und Marktgemüse











\*\*\*

Appezöller Bärli-Biber-Parfait mit Rahmlikör

Menupreis Fr. 65.–

## Vorspeisen & Salate

\*\*\*\*\*



   Grüner Blattsalat		Fr. 9.–
   Gemischter Salat		Fr. 12.–
  Rauchlachsrollchen	als Vorspeise	Fr. 18.–
mit Toast und Butter	als Hauptgang	Fr. 26.50
dazu Meerrettich und Essiggemüse		
  Geräucherte Balchenfilets aus dem Sempachersee	als Vorspeise	Fr. 18.–
Von der Fischerei Hofer, Oberkirch	als Hauptgang	Fr. 26.50
mit Meerrettich und Essiggemüse		
Pangasius-Knusperli	als Vorspeise	Fr. 12.–
mit Tataresauce	als Hauptgang	Fr. 21.–

# Beefsteak-Tatar \* *Raffinierter Genuss in verschiedenen Variationen*

\*\*\*\*\*

  <b>Klassisch</b> Mild, mittel, scharf oder feurig, nach Ihren Wünschen zubereitet	als Vorspeise als Hauptgang	Fr. 21.– Fr. 32.50
--	--------------------------------	-----------------------

  <b>Maison</b> Historisch gut. Geniessen Sie die Innerschweizer Variante mit Sbrinz und Olivenöl	als Vorspeise als Hauptgang	Fr. 22.50 Fr. 34.50
--	--------------------------------	------------------------

  <b>alla Siciliana</b> Ein reichhaltiger Fang. Sardellenfilets, Oliven, Kapern und Zwiebeln sorgen für einen besonderen Genuss	als Vorspeise als Hauptgang	Fr. 22.50 Fr. 34.50
--	--------------------------------	------------------------

 <b>Sourcream</b> Die besondere Pointe: Frischer Sauerrahm und knusprige Speck- streifen zeichnen dieses Tatar aus	als Vorspeise als Hauptgang	Fr. 22.50 Fr. 34.50
---	--------------------------------	------------------------

<b>Das Winterliche</b> Serviert auf Knoblibrot dazu Kürbis Chutney mit Chili	als Vorspeise als Hauptgang	Fr. 22.50 Fr. 34.50
--	--------------------------------	------------------------

zusätzlich verfeinert mit Cognac oder Calvados zusätzlich eine Beilage Pommes Frites	Zuschlag Zuschlag	Fr. 3.– Fr. 5.–
---	----------------------	--------------------



## Suppen

\*\*\*\*\*

Kräftige Rindsbouillon mit Ei	Fr. 7.50
Kräftige Rindsbouillon mit Flädli	Fr. 7.50
Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsewürfeli	Fr. 7.50


# Fleischgerichte

\*\*\*\*\*

-  **Schweins-Cordonbleu Schlacht** Fr. 32.–  
Das Original mit Vorderschinken und Raclettekäse gefüllt,  
Marktgemüse und Pommes Frites
-  **Pouletbruststreifen Casimir** Fr. 27.50  
Rassige Currysauce mit Kokosmilch,  
serviert im Reisring und mit Früchten garniert
- Rottaler Kalbsgeschnetzeltes** Fr. 35.–  
Mit Pilzrahmauce und knuspriger Rösti
- Rinds-Entrecôte Pilatus** Habsburger-Portion (140g) Fr. 37.–  
Mit Café-de-Paris Sauce, Eidgenossen Portion (200g) Fr. 42.–  
Marktgemüse und Pommes Frites
- Tranchiertes Rinds-Filet** Habsburger-Portion (140g) Fr. 42.–  
Mit Bernaise Sauce, Eidgenossen Portion (200g) Fr. 49.–  
Marktgemüse und Kartoffelkroketten

# Fischgerichte

\*\*\*\*\*

-   **Pangasius-Knusperli** Fr. 27.–  
Mit Reis oder Salzkartoffeln,  
Marktgemüse und Tartarsauce
-  **Sempacher Balchenfilets** Fr. 34.–

Mit Alpenkräuter-Kruste,  
Marktgemüse und Reis

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

Herkunftsbezeichnung

Schweinefleisch aus der Schweiz  
Kalbfleisch aus der Schweiz  
Rindfleisch aus Südamerika<sup>†</sup>  
Pouletfleisch aus der Schweiz

Balchenfilets aus dem Sempachersee  
Rauchlachs und Zander aus Binnengewässer, Norwegen  
Pangasius und Riesencrevetten aus Vietnam<sup>†</sup>









<sup>†</sup> Fleisch aus einem Importland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und / oder mit Antibiotika  
und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise inkl. Mwst.

 Vegetarisch  Glutenfreie Zubereitung möglich  Laktosefreie Zubereitung möglich









# Vegetarisches

\*\*\*\*\*

- |  |           |
|--|-----------|
|   <b>Gemüseteller mit Röstitaschen</b>    | Fr. 24.50 |
| gefüllt mit Kräuter-Frischkäse   |           |
|   <b>Gemüseteller mit Frühlingsrollen</b> | Fr. 24.50 |
| Dazu süsse Chilisaucce   |           |
|   <b>Bananen-Curry</b>                    | Fr. 22.50 |
| Serviert im Reisring und mit Früchten garniert   |           |
|   <b>Gekochte Eier mit Currysauce</b>     | Fr. 22.50 |
| Serviert im Reisring und mit Früchten garniert   |           |

# Währschafteres

\*\*\*\*\*

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
|   <b>Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse</b> | Fr. 28.–                              |
| Schweinsschnitzel, Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse  | Fr. 28.–                              |
|  <b>Chämibraten mit Jäger Sauce mit Pommes Frites und Gemüse</b>   | Fr. 25.–                              |
| Geräucherter und marinierter Schweinshalsbraten von der Metzgerei Rüttimann in Hildisrieden  |                                       |
|   <b>Wurstsalat</b>   | garniert Fr. 19.–<br>einfach Fr. 15.– |
|  <b>Wurst-Käsesalat</b>  | garniert Fr. 19.–<br>einfach Fr. 15.– |
|   <b>Thonsalat</b>  | garniert Fr. 19.–<br>einfach Fr. 15.– |

# Spezialität des Hauses

\*\*\*\*\*

  Hausgemachte Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti Fr. 20.–

  Hausgemachte Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites Fr. 20.–

Nach überliefertem Rezept von Hans Meier-Fessler, dem Grossvater des heutigen Gastgebers.

Bei jedem Bissen spüren Sie, dass wir nur die besten Produkte verwenden, mit Sorgfalt zubereiten, mit viel Liebe anrichten und mit Freude servieren.

## Grilladen & Wellness-Teller

\*\*\*\*\*

  Rinds-Filet Fr. 38.–

  Rinds-Entrecôte Fr. 29,50

  Kalbsschnitzel mit Zitronenbutter Fr. 26.–

  Schweinssteak Fr. 19.–

  Pouletbrüstli Fr. 21.–

 Pangasius-Knusperli mit Tartaresauce Fr. 19.–

Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen, falls nicht anders vermerkt, unsere beliebte, hausgemachte Kräuterbutter.

   Als Wellnessteller mit reichhaltigem Salat garniert +Fr. 8.–

 Bearnaise-, Pilzrahm-, Café-de-Paris Sauce +Fr. 3.–

  Currysauce +Fr. 3.–

  Bratenjus +Fr. 3.–

   Pommes Frites, Salzkartoffeln, Reis oder Rösti +Fr. 5.–

  Nudeln, Kartoffelkroketten +Fr. 5.–

   Reichhaltige Gemüse garnitur +Fr. 6.–