



I wäss e Döofli sonnig chlii
präzis em Alpschte vis-à-vis
wie use gwachse usem Ree
stohts ufrecht do tuets efach see
wie use gwachse usem Ree
stohts ufrecht do tuets efach see.

Die Buurehüse sönd vestreut
d'Famili hölft grad wie's di frent
e Heemed wo d' Sonn Brennböhl brennt
en jede jetz mi Schlatt eechent
e Heemed wo d' Sonn Brennböhl brennt
en jede jetz mi Schlatt echent.

Viel wichtigs gets of dere Wölt
mit Rang ond Name wo halt zöllt.
I wösche Schlatt gäb deer ond mee
e Plätzli wo - sis waul chaa see
I wösche Schlatt gäb dee ond mee
e Plätzli wo - sis waul cha see.

Scho menge hät denn Fernweh gha
e wächet fött stöllt dei sin Maa
denkscht no a ös was i geen haff
chomm zonis ue mi Töör i - ischt off
denkscht no a ös was i geen haff
chomm zonis ue mi Töör ischt off.

Tue i e-mol mi-ni Au-ge zue
alls Schös i jun-gi Händ will tue
säg i no vo mim gros-se Schloof
hüb bit-ti Soog zom Schlat-te-e-Doof
säg i no vo mim gros-se Schloof
hüb bit-ti Soog zom Schlat-te-Doof.

Aktuell



Entrecôte Café de Paris
original serviert in der Kupferpfanne
mit feiner Kräuterbutter
und Pommes frites

ab 2 Personen
pro Person 34.50 Fr.

erstklassige Weine im Offenausschank:

weiss:

Cataratto	Luna Sicana	7 dl	42.50 Fr.
2013	Sicilien	1 dl	6.50 Fr.

rot:

Nero del Duca	Nero di troia	7 dl	45.-- Fr.
2011	Apulien	1 dl	7.-- Fr.

Allozo	Tempranillo	7 dl	45.-- Fr.
2006	La Mancha (südlich von Madrid)	1 dl	7.-- Fr.

Vorspeisen

Tagessuppe	7.50 Fr.
Bouillon mit Flädli	7.50 Fr.
Bouillon mit Sherry	7.50 Fr.
Tomatensalat	8.50 Fr.
Blattsalat	7.50 Fr.
gemischter Salat	8.50 Fr.
Appenzeller Mostbröckli-Carpaccio	14.50 Fr.
Norwegisches Rauchlachstatar mit Mango Chutney und Toast	16.50 Fr.

Hauptgänge

gebratenes Forellenfilet mit frischen Kräutern und Reis	31.50 Fr.
pochierte Seeteufel Medaillons an Limettensauce serviert mit Salzkartoffeln	38.-- Fr.
gebratene Riesencrevetten mit Kräuterbutter serviert mit Reis	32.50 Fr.
Steinpilzrisotto Weissweinrisotto mit Steinpilzen und Gemüse garnitur	26.50 Fr.
gebratenes Rindsfilet mit Zitronensenfsauce Gemüse garnitur und Pommes Frites	38.-- Fr.
Rindsfiletwürfeli Stroganoff mit Champignons, Peperoni und Gurken serviert mit Spätzli	34.50 Fr.
gebratene Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes Frites	32.50 Fr.

Kalbsgeschnetzeltes an
Champignonsrahmsauce
mit Röstli

31.-- Fr.

gebratene Kalbsleberli
mit Röstli

31.-- Fr.

Juuzä Steak
vom Appenzeller Jungschwein (JÜng Und ZÄrt)
mit Calvados-Sauce
serviert mit Gemüse garnitur
und Pommes Frites

31.-- Fr.

Mistkratzerli mit frischem Rosmarin
im Ofen gebraten (25 Min)
serviert mit Pommes frites

32.-- Fr.

rosé gebratenes Lammrückenfilet
mit Vermouthsauce
Gemüse garnitur
und Pommes Frites

36.-- Fr.

Herkunft kann täglich ändern, in der Regel:

Gemüse:	Schweiz, EU	Fisch:	Schweiz, EU
Schwein:	Schweiz	Kalb:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Uruguay	Eier:	Schweiz
Lamm:	Australien	Geflügel:	Schweiz, Polen
Getreidepr.:	Schweiz, Kanada	Milchpr.:	Schweiz

Alle nicht in der Schweiz produzierten Produkte können mit in der Schweiz verbotenen Pflanzenschutzmitteln, Antibiotika, Leistungsförderern, Genzüchtungen hergestellt sein.