




Internetkarte: Speisenangebot

von
11.30 bis 13.30
und
18.00 bis 21.30



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 Brenn böhl brennt
en jede jetz mi Schlatt eechent
e Heemed wo d'Sonn Brenn böhl brennt
en jede jetz mi Schlatt eechent.

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 cha see
I wösche Schlatt gäb dee ond mee
e Plätzli wo - sis waul cha see.

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



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:

Bernon
 2017

Albariño
 Galicien

7 dl 45.-- Fr.
 1 dl 7.-- Fr.

rot:

Latus
 2016

Lagrein
 Südtirol

7 dl 51.-- Fr.
 1 dl 8.-- Fr.

Terres Falmet
 2016

Carignan
 Languedoc, Frankreich

7dl 46.50 Fr.
 1 dl 7.50 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

gebratene Zucht Forellenfilets mit frischen Kräutern und Reis	31.50 Fr.
pochierte Seeteufel Medaillons aus der Nordsee an Limettensauce serviert mit Salzkartoffeln	38.-- Fr.
gebratene Riesencrevetten mit Kräuterbutter serviert mit Reis	32.50 Fr.
gebratene Sojaküchlein an Rahmsauce serviert mit Spätzli	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.

Appenzeller Schweinssteak
mit Mostbröckli und Käse überbacken
serviert mit Gemüse garnitur
und Pommes Frites 29.50 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, Spanien	Fisch:	Schweiz, Holland
Schwein:	Schweiz	Kalb:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Uruguay	Eier:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland	Geflügel:	Schweiz, Frankreich
Getreidepr.:	Schweiz, Kanada	Milchpr.:	Schweiz

Alle nicht in der Schweiz produzierten Produkte können mit in der Schweiz verbotenen Pflanzenschutzmitteln, Antibiotika, Leistungsförderern, Genzüchtungen hergestellt sein. Für Allergiker: fragen sie bitte direkt beim Service nach, wir geben Ihnen gerne Auskunft

Fische	Herkunft	Zucht/Fangart	Label
Forellen	Schweiz	Zucht	ASC
Seeteufel	Holland	Schleppnetz	MSC
Zander	Holland	Aquakultur	ASC

ASC = nachhaltige Fischzucht

MSC = nachhaltige Fischerei