



# Internetkarte: Speisenangebot

von  
11.30 bis 13.30  
und  
18.00 bis 21.30

## Aktuell

Feigenrahmsuppe 7.50 Fr.

Rehterrine  
mit Holundersauce 12.50 Fr.

Herbstsalat mit sautierten Eierschwämmli  
mit Balsamicosauce und Trauben 14.50 Fr.

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce  
serviert mit Apfel, Marroni  
Rotkraut, Rosenkohl  
und Spätzli 39.-- Fr.

Rehgeschnetzeltes an Grapparahmsauce  
serviert mit Apfel, Marroni  
Rotkraut, Rosenkohl  
und Spätzli 36.-- Fr.

### erstklassige Weine im Offenausschank:

weiss:

Sorriso	Sauvignon, Chard., Viognier	7 dl 45.-- Fr.
2018	Scavino, Piemont	1 dl 7.-- Fr.

rosé:

Janasse rosé	Grenache, Syrah, Cinsault	7 dl 39.50 Fr.
2019	Sabon, Côtes du Rhone	1 dl 6.-- Fr.

Ripasso	Cuvée San Benedetto	7 dl 47.50 Fr.
2014	Valpolicella	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.
Eierschwämmlichericht frische Eierschwämmli an Rahmsauce 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 Rösti

31.-- Fr.

gebratene Kalbsleberli  
mit Rösti

31.-- Fr.

Appenzeller Schweinssteak  
mit Mostbröckli und Käse überbacken  
serviert mit Gemüse garnitur  
und Pommes Frites

29.50 Fr.

Entrecôte Café de Paris  
original serviert in der Kupferpfanne  
mit Pommes frites  
ab 2 Personen

p.P. 34.50 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, Italien

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

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

ASC = nachhaltige Fischzucht

MSC = nachhaltige Fischerei