



kalte Vorspeisen		CHF
bunter Blattsalat		7.5
gemischter Salat		9.5
Tomatensalat		9.5
Appenzeller Mostbröckli - Carpaccio		14.5
Appenzeller Käse Zwiebeln Peperoni		
Norwegisches Rauchlachstatar		16.5
Mango Chutney Peperoni Kapern Toast Butter		
Herbstsalat		
Blattsalat Balsamicosauce		
Trauben sautierte Eierschwämmli		14.5
Rehterrine		
mit Holundersauce		12.5
warme Vorspeisen		
Bouillon Flädli		7.5
Bouillon Sherry		7.5
Feigensuppe		8.5
frische Eierschwämmli an		
feiner Rahmsauce		16.5
unsere Wildweine		CHF
Curtis 2018	10 cl	7.5
Kellerei Kurtatsch Südtirol	75 cl	49
Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franz		
La Dame de Montrose 2013		
2ème vin de Ch. Montrose Bordeaux St. Estèphe	10 cl	11
Merlot Cabernet Sauvignon Petit Verdot Cabernet Franc	75 cl	74

gebratene Fasanenbrust an Traubenrahmsauce serviert mit Apfel, Marroni Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	37.5
Rehpfeffer Jägerart serviert mit Apfel, Marroni Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	31
Rehgeschnetzeltes an Grapparahmsauce serviert mit Apfel, Marroni Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	36
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce serviert mit Apfel, Marroni Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	39
Rehrücken mit Cognac-Rahmsauce garniert mit Preiselbeer-Apfel, Trauben glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl Eierschwämmli und Spätzli ab 2 Personen (Sonntagmittag nur auf Vorbestellung)	58.5
gebratene Hirschfiletmedaillons an Wildrahmsauce serviert mit Apfel, Marroni Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	38.5
Wildschweinsteak an Wildrahmsauce serviert mit Apfel, Marroni Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	36

Fleisch	CHF
überbackenes Appenzellersteak Schweinssteak Mostbröckli Käse Gemüse garnitur Pommes Frites	29.5
gebratene Kalbsleberli Butter Zwiebeln Kräuter zweierlei Gemüse Rösti	31
Kalbsgeschnetztes kurzgebratenes Kalbsgeschnetztes Rahmsauce Champignons zweierlei Gemüse Rösti	33
gebratene Kalbsschnitzel Kräuterbutter Gemüse garnitur Pommes Frites	34.5
rosa gebratene Rindsfiletwürfeli Stroganoff Champignons Gurken Peperoni Zwiebeln zweierlei Gemüse Spätzli	35.5
auf den Punkt gebratenes Rindsfilet Zitronensenssauce Gemüse garnitur Pommes Frites	38
rosa gebratenes Lammrückenfilet Vermouthsauce Gemüse garnitur Pommes Frites	36
Entrecôte Café de Paris ab 2 Personen Original serviert in der Kupferpfanne gratiniertes Kräuterbutter Pommes Frites	pro Person 34.5

Fisch	CHF
gebratene Forellenfilets Weissweinreduktion Kräuter Zitrone zweierlei Gemüse Reis	31.5
pochierte Doradenfilets rote Thaicurrysauce zweierlei Gemüse Reis	34
gebratene Riesencrevetten Knoblauchmarinade Kräuterbutter zweierlei Gemüse Reis	32.5

Vegetarisch

gebratene Sojaküchlein Hafermilchsauce Gemüse garnitur Spätzli	26.5
bunter Gemüseteller saisonales Gemüse Pommes Frites	24.5

Herkunft kann täglich ändern, in der Regel
 Gemüse | Schweiz | Spanien
 Getreideprodukte | Schweiz | Kanada
 Milchprodukte | Schweiz
 Eier | Schweiz
 Schwein | Schweiz
 Kalb | Schweiz
 Rind | Schweiz | Paraguay
 Geflügel | Schweiz | Italien
 Lamm | Neuseeland
 Reh | Österreich
 Wildschwein | Slowenien
 Hirsch | Neuseeland
 Fisch | Schweiz | Italien | Holland | Thailand

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

Für Allergiker: fragen sie bitte direkt beim Service nach, wir geben Ihnen gerne Auskunft.