



kalte Vorspeisen	CHF
bunter Blattsalat	8.5
gemischter Salat	10.5
Tomatensalat	10.5
Appenzeller Mostbröckli - Carpaccio Appenzeller Käse Zwiebeln Peperoni	15.5
Norwegisches Rauchlachstatar Mango Chutney Peperoni Kapern Toast Butter	17.5
Herbstsalat Blattsalat Himbeeressigsauce Trauben sautierte Eierschwämmli	16.5
warme Vorspeisen	
Tagessuppe	9.5
Bouillon Flädli	8.5
Bouillon Sherry	8.5

Rehgeschnetzeltes an Grapparahmsauce
serviert mit Apfel, Marroni
Rotkraut, Rosenkohl
und Spätzli

39

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce
serviert mit Apfel, Marroni
Rotkraut, Rosenkohl
und Spätzli

42

Hirschfiletmedaillons mit Wildrahmsauce
serviert mit Apfel, Marroni
Rotkraut, Rosenkohl
und Spätzli

42

Fleisch		CHF
überbackenes Appenzeller Steak		31
Schweinssteak Mostbröckli Käse Gemüse garnitur		
Pommes Frites		
gebratene Kalbsleberli		33
Butter Zwiebeln Kräuter		
Rösti		
kurzgebratenes Kalbsgeschnetzeltes		35
Rahmsauce Champignons		
Rösti		
gebratene Kalbsschnitzel		37
Kräuterbutter Gemüse garnitur		
Pommes Frites		
rosa gebratene Rindsfiletwürfeli Stroganoff		38
Champignons Gurken Peperoni Zwiebeln		
Spätzli		
auf den Punkt gebratenes Rindsfilet		41
Zitronensenfsauce Gemüse garnitur		
Pommes Frites		
rosa gebratenes Lammrückenfilet		38
Vermouthsauce Gemüse garnitur		
Pommes Frites		
Mistkratzerli mit frischem Rosmarin		
im Ofen gebraten (25 Min)		
serviert mit Pommes frites	während Rehrückenzeit nur auf Vorbestellung	34
Entrecôte Café de Paris		
original serviert in der Kupferpfanne		
mit feiner Kräuterbutter		
und Pommes frites	ab 2 Personen	
	pro Person	36
zusätzlich mit Gemüsevariation	pro Person	5

Fisch	CHF
gebratene Forellenfilets Weissweinreduktion Kräuter Zitrone Reis	33
pochierte Doradenfilets an roter Thaicurry Sauce Reis	36
pochierte Lachsfilet Vermouthsauce Reis	36
gebratene Riesencrevetten Knoblauchmarinade Kräuterbutter Reis	34

Vegetarisch

gebratene Sojaküchlein	29
Hafermilchsauce Gemüse garnitur	
Spätzli	
bunter Gemüseteller	27
saisonales Gemüse	
Pommes frites	
Vegi Wild Teller	31

Herkunft kann täglich ändern, in der Regel

Schwein | Schweiz

Kalb | Schweiz

Rind | Schweiz | Uruguay

Geflügel | Schweiz | Italien

Lamm | Neuseeland

Wild | Österreich

Fisch | Schweiz | Italien | Holland | Thailand

Gemüse | Schweiz | Spanien

Getreideprodukte | Schweiz | Kanada

Milchprodukte | Schweiz

Eier | Schweiz

Wild | Österreich

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.



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 sünd 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 zölft.
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 fott stölt 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 Hend 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.