



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   Balsamicosauce   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

Rehpfeffer Jägerart  
serviert mit Apfel, Marroni  
Rotkraut, Rosenkohl  
und Spätzli

36

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

42

Rehrücken mit Cognac-Rahmsauce  
garniert mit Preiselbeer-Apfel, Trauben  
glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl  
Eierschwämmli und Spätzli  
(Sonntagmittag nur auf Vorbestellung)

ab 2 Personen

64

gebratene Fasanenbrust aus Ungarn an Wildrahmsauce  
serviert mit Apfel, Marroni  
Rotkraut, Rosenkohl  
und Spätzli

39

Fleisch		CHF
überbackenes Appenzeller Steak Schweinssteak   Mostbröckli   Käse   Gemüse garnitur Pommes Frites		31
gebratene Kalbsleberli Butter   Zwiebeln   Kräuter Rösti		33
gebratenes Kalbsgeschnetzeltes Rahmsauce   Champignons Rösti		35
gebratene Kalbsschnitzel Kräuterbutter   Gemüse garnitur Pommes Frites		37
rosa gebratene Rindsfiletwürfeli Stroganoff Champignons   Gurken   Peperoni   Zwiebeln Spätzli		38
auf den Punkt gebratenes Rindsfilet Zitronensenfsauce   Gemüse garnitur Pommes Frites		41
rosa gebratenes Lammrückenfilet Vermouthsauce   Gemüse garnitur Pommes Frites		38
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 Hafermilchsauce   Gemüse garnitur Spätzli	29
bunter Gemüseteller saisonales Gemüse Pommes frites	27
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 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 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 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 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 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.