| kalte Vorspeisen | CHF |
|---|---|
| bunter Blattsalat | 8.5 |
| gemischter Salat | 10.5 |
| Tomatensalat | 10.5 |
| Appenzeller Mostbröckli - Carpaccio<br>Appenzeller Käse \| Zwiebeln \| Peperoni | 15.5 |
| Norwegisches Rauchlachstatar<br>Mango Chutney \| Peperoni \| Kapern \| Toast \| Butter | 17.5 |
| Herbstsalat<br>Blattsalat \| Balsamicosauce \|<br>Trauben \| sautierte Eierschwämmli | 16.5 |

| warme Vorspeisen | |
|---|---|
| Tagessuppe | 9.5 |
| Bouillon \| Flädli | 8.5 |
| Bouillon \| Sherry | 8.5 |

| Wild | | CHF |
|---|---|---|
| Rehpfeffer Jägerart<br>serviert mit Apfel, Marroni<br>Rotkraut, Rosenkohl<br>und Spätzli | | 36 |
| Rehgeschnetzeltes an Grapparahmsauce<br>serviert mit Apfel, Marroni<br>Rotkraut, Rosenkohl<br>und Spätzli | | 39 |
| Rehschnitzel mit Wildrahmsauce<br>serviert mit Apfel, Marroni<br>Rotkraut, Rosenkohl<br>und Spätzli | | 42 |
| Rehrücken mit Cognac-Rahmsauce<br>garniert mit Preiselbeer-Apfel, Trauben<br>glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl<br>Eierschwämmli und Spätzli<br>(Sonntags nur auf Vorbestellung) | ab 2 Personen | 64 |
| Wildschweinsteaks mit Wildrahmsauce<br>serviert mit Apfel, Marroni<br>Rotkraut, Rosenkohl<br>und Spätzli | | 39 |

| Fleisch | | CHF |
|---|---|---|
| überbackenes Appenzeller Steak<br>Schweinssteak \| Mostbröckli \| Käse \| Gemüsegarnitur<br>Pommes Frites | | 32 |
| gebratene Kalbsleberli<br>Butter \| Zwiebeln \| Kräuter<br>Rösti | | 34 |
| kurzgebratenes Kalbsgeschnetzeltes<br>Rahmsauce \| Champignons<br>Rösti | | 36 |
| gebratene Kalbsschnitzel<br>Kräuterbutter \| Gemüsegarnitur<br>Pommes Frites | | 38 |
| rosa gebratene Rindsfiletwürfeli Stroganoff<br>Champignons \| Gurken \| Peperoni \| Zwiebeln<br>Spätzli | | 39 |
| auf den Punkt gebratenes Rindsfilet<br>Zitronensenfsauce \| Gemüsegarnitur<br>Pommes Frites | | 43 |
| rosa gebratenes Lammrückenfilet<br>Vermouthsauce \| Gemüsegarnitur<br>Pommes Frites | | 39 |
| Mistkratzerli mit frischem Rosmarin<br>im Ofen gebraten (25 Min)<br>serviert mit Pommes frites | während Rehrückenzeit nur auf Vorbestellung | 35 |
| Entrecôte Café de Paris<br>original serviert in der Kupferpfanne<br>mit feiner Kräuterbutter<br>und Pommes frites | ab 2 Personen<br>pro Person | 37 |
| zusätzlich mit Gemüsegarnitur | pro Person | 5 |

| Fisch | CHF |
|---|---|
| gebratene Forellenfilets<br>Weissweinreduktion \| Kräuter \| Zitrone<br>Reis | 34 |
| pochierte Lachsfilet<br>Vermouthsauce<br>Reis | 37 |
| pochierte Seeteufelfilets<br>Limettensauce<br>Salzkartoffeln | 40 |
| gebratene Riesencrevetten<br>Knoblauchmarinade \| Kräuterbutter<br>Reis | 35 |

## Vegetarisch

gebratene Sojaküchlein 29
Hafermilchsauce | Gemüsegarnitur
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

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 wàss e Dōōfli 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 freut
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 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 Tōōr i-ischt off
denkscht no a ös was i geen hoff
chomm zonis ue mi Tōōr 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
häb bit-ti Soog zom Schlat-te-e-Doof
säg i no vo mim gros-se Schloof
häb bit-ti Soog zom Schlat-te-Doof.