



Menüvorschläge

Liebe Gäste

Mit den nachfolgenden Menüvorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser regionales Küchenangebot. Selbstverständlich können die vorliegenden Menüs Ihren Bedürfnissen und Vorlieben und Ihrem Budget angepasst werden. Zu beachten ist, dass gewisse Produkte saisonabhängig sind. Die Menüvorschläge sind für Gruppen ab zehn Personen berechnet.

Haben Sie nicht gefunden, was Sie suchen? Gerne besprechen wir mit Ihnen persönlich Ihre Ideen und Wünsche. Nehmen Sie doch unverbindlich Kontakt mit uns auf.

Wir freuen uns, Sie bald zu unseren zufriedenen Gästen zählen zu dürfen.

Unsere Lieferpartner:

Fleisch:	Metzgerei Wetter, Appenzell Breitenmoser Fleischspezialitäten, Appenzell
Gemüse:	Braun Früchte&Gemüse AG, Bronschhofen
Brot:	Bäckerei Schäfli, Steinegg
Molkereiprodukte:	Appenzeller Milch AG, Appenzell
Eier:	Familie Hersche, Schlatt/Appenzell

Wenn nicht anders vermerkt, beziehen wir unsere Produkte ausschliesslich aus der Schweiz.



Suppen und Salate

Hausgemachte saisonale Gemüsecremesuppe	Fr.	7.50
Innerrhoder Hochzeitssuppe (Bouillon mit Flädli)	Fr.	7.50
Weissweincremesuppe mit Kräuterschäumchen	Fr.	8.50
Saisonaler Grüner Blattsalat mit feiner hausgemachter Salatsauce	Fr.	7.50
Regionaler Gemüse- und Blattsalat mit feiner hausgemachter Salatsauce	Fr.	9.50



Hauptspeisen

Rössli-Hackbraten (Rind- und Schweinefleisch) mit Alpenbitter-Gemüse-Füllung und Appenzellerkäse	Fr. 24.50
Schweinsgeschnetztes Jägerart mit Speck, Pilzen und Silberzwiebeln	Fr. 23.50
Schweinscarreebraten an Pilzrahmsauce	Fr. 24.50
Gespickter Rindsschmorbraten Grossmutterart	Fr. 26.50
Rindfleischvogel an Rotweinsauce	Fr. 24.50
Rindsgeschnetztes Stroganoff	Fr. 26.50
Appenzeller Schweinsfilet an Cognac-Rahmsauce gefüllt mit Mostbröckli, Appenzellerkäse und Gemüse	Fr. 38.50
Beilagen (im Preis inbegriffen): Butternudeln, Spätzli, Trockenreis, Kartoffelstock, Weissweinisotto, Kartoffelgratin, Saisongemüse	



Appenzeller Siedwurst mit Chähörnli und Apfelmus	Fr. 21.50
Appenzeller Chähörnli und Apfelmus	Fr. 18.50
Spätzlipfanne mit Gemüse und Kräuterrahmsauce	Fr. 19.50
Appenzeller Alpenbitter-Schüblig mit Chähörnli und Apfelmus	Fr. 21.50
Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat	Fr. 19.50
Heisser Nussschinken mit Kartoffelsalat	Fr. 20.50

Desserts

Gebrannte Creme	Fr. 6.50
Schlorzifladen mit Rahm	Fr. 7.50
Appenzeller Rahmlikörparfait mit karamelisierten Baumnüssen	Fr. 11.50
Häselbei-Zonne (warme Heidelbeeren) mit Kirsch und Vanilleglace	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und 1 Kugel Glace	Fr. 9.50
Caramelköppli mit Früchtegarnitur	Fr. 8.50