



Sönd wöllkomm

Uns liegt die Region, unsere Heimat, sehr am Herzen. Deshalb verwenden wir wenn möglich regionale Produkte, mit welchen wir unserem Gast eine währschafte, gutbürgerliche Speisekarte bieten wollen. Dabei dürfen Appenzeller Klassiker auf keinen Fall fehlen. Oder "daaf's e betzeli meh see?" Dann probieren Sie eine der Hausspezialitäten.

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. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Vorspeisen und Salate

Innerrhoder Hochzeitssuppe (Bouillon mit Flädli)	Fr.	7.50
Saisonaler Grüner Blattsalat mit feiner hausgemachter Salatsauce	Fr.	7.50
Regionaler Gemüse- und Blattsalat mit feiner hausgemachter Salatsauce	Fr.	9.50
Appenzeller Käsesalat einfach	Fr.	13.50
Appenzeller Käsesalat garniert	Fr.	18.50
Wurstsalat einfach	Fr.	13.50
Wurstsalat garniert	Fr.	18.50
Wurst-Käsesalat einfach	Fr.	14.50
Wurst-Käsesalat garniert	Fr.	19.50
Rinds-Tatar mit Brioche-Toast und Butter als Hauptgang	Fr.	19.50
	Fr.	27.50



Hauptspeisen

Unsere Innerrhoder Küche hat ihre Eigenheiten - oder warum Magronen keine Penne sind:

Appenzeller Chäsmagronen werden aus Hörnli hergestellt, beim Kochen werden zusätzlich noch Kartoffelwürfel beigegeben. Appenzellerkäse und eine Zwiebelschwitze vervollständigen das typische Bauerngericht.

Appenzeller Siedwurst mit Chäsmagronen und Apfelmus	Fr. 20.50
Appenzeller Chäsmagronen und Apfelmus	Fr. 17.50
Appenzeller Alpenbitter-Schüblig mit Chäsmagronen und Apfelmus	Fr. 20.50
Unsere Spezialität Rössli-Hackbraten (Rind- und Schweinefleisch) mit Alpenbitter-Gemüse-Füllung und Appenzellerkäse dazu Spätzli und Saisongemüse	Fr. 23.50
Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli dazu Pommes Frites und Saisongemüse	Fr. 26.50
Schweins-Steak an Morchelrahmsauce mit Spätzli und Saisongemüse	Fr. 28.50



Fitnesssteller mit gebratener Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 24.50
Rössli-Burger hausgemachter Rindsburger im Bürli mit Knoblauchsauce, Tomaten und Zwiebeln dazu Pommes Frites	Fr. 19.50
Spätzlipfanne mit saisonalem Gemüse und Kräutern	Fr. 19.50
Spätzlipfanne mit gebratenen Pouletstreifen, saisonaem Gemüse und Kräutern	Fr. 24.50