

Menüvorschläge

Ab 10 Personen

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch Ihr individuelles Menü zusammen!

Apéro

Pommes Chips und Salzgebäck	pro Person	2.50
Appenzeller Käsefladen	pro Person	6.00
Gemüsedips mit 2 verschiedenen Saucen	pro Person	4.50
Appenzeller Trockenfleisch mit versch. Käse und Alpkäse	pro 100g	12.50

Menü Fleisch

Menü 1 **33.00**

Suppe
Grüner Blattsalat an Hausdressing
Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

Menü 2 **28.00**

Gemischter Salat
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti

Menü 3 **60.00**

Suppe
Geräuchertes Forellenfilet nach Hausart mit Salatgarnitur
Rindsentrecote vom Appenzeller Jungrind mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Gemüsegratin

Menü 4 **46.00**

Suppe

Hausgemachter Käsezwiebelfladen mit Salatgarnitur

Gefüllte Kalbsbrust vom Appenzeller Kalb mit Teigwaren und Gemüsegarnitur

Menü 5 **43.00**

Suppe

Grüner Blattsalat französisch

Cordon-bleu mit Alpkäse (nach Saison vom Alpschwein)
mit Bärlauchspätzli und Gemüsegarnitur

Menü 6 **29.50**

Kohlsalat nach Hausart

Appenzeller Siedwurst mit Chäsmaggerone und Apfelmus

Menü 7 **41.50**

Suppe

Blattsalat grün

Kalbgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Rösti und Gemüsegarnitur

Menü 8 **32.00**

Blattsalat grün

Rindsgulasch vom Appenzeller Beef mit Eierspätzli und Gemüsegarnitur

Menü Poulet

Menü 9	29.50
---------------	--------------

Blattsalat grün

Zarte Pouletbrust nach Hausart mit Tomatenspaghetti und Parmesan

Menü 10	40.00
----------------	--------------

Suppe

Gemischter Salat

Pouletbruststreifen an Zitronenpfeffersauce mit Pilzrisotto und Gemüse garnitur

Menü Fisch

Menü 11	45.00
----------------	--------------

Suppe

Gemischter Salat

Ganze Forelle «blau» oder «gebraten» mit Salzkartoffeln

Menü 12	47.00
----------------	--------------

Suppe

Gemischter Salat

Forellenfilets an Weissweinkräutersauce mit Reis und Gemüse garnitur

Menü Vegi

Menü 13	28.00
----------------	--------------

kleiner Salatteller
Gemüseteller mit Pommes frites

Auf Anfrage auch Gluten und Laktosefrei.

Menü 14	36.00
----------------	--------------

Brennesselsuppe
Blattsalat grün
Eierchässpätzli mit Gemüse garnitur und Apfelmus

Menü Fitnesssteller

Panierte Schweinsschnitzel	22.00
Pouletbrüstli nach Hausart	24.00
Kalbskotelette mit Kräuterbutter	38.00
Rindspiess mit Kräuterbutter	30.00
Cordon-bleu Schwein	27.00
Cordon-bleu Kalb	34.00

Serviert mit gemischtem Salat

Menü Saisonal

Menü Frühling **48.00**

Frühlingszwiebelcremesuppe
Weisse und grüne Spargeln an Sauce Hollandaise
Braten vom Appenzeller Gitzi mit Bärlauchspätzli und Gemüse garnitur

Menü Sommer **60.00**

Lauch-Griess-Suppe
Tomatensalat mit Seealpmozzarella
Zartes Kalbsteak vom «Seealpkalb» an grüner Pfeffersauce
mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

Menü Herbst **58.00**

Kürbiscremesuppe
Herbstlicher Blattsalat mit Waldpilzen, Speck und Portweinfeigen
Hirsch-Entrecote am Stück (aus einheimischer Jagd) mit Spätzli und Wildbeilage

Menü Spezial

68.00

Forellenweinschaumsuppe mit Gemüse-Julienne
Appenzeller Käsefladen mit Landrauchschinken und Salatgarnitur
Gefülltes Schweinsfilet mit Bärlauchspätzli und Gemüse garnitur
Dessertteller «Forelle»

Hausgemachte Desserts

Saisonale Frühtecoupes (Heidelbeeren, Erdbeeren)	8.50
Coupe Hot Berry	8.50
Cassata Exotic	8.50
Cassata Cremona	8.50
Eiskaffee	8.50
Zitronen- oder Orangensorbet mit Vodka	9.50
Vollmondcoupe (Vanilleglace, Caramelsauce, Nusskrokant und «Forellenwhisky»)	10.00
Caramelköppli mit Rahm	6.50
Caramelköppli mit Beeren und Rahm	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleglace	11.50
Strudel nach Saison mit Glace und Rahm	9.00
<hr/> Dessert Buffet <hr/>	
Reichhaltiges Angebot an verschiedenen Glaces, Mousse, Früchten, Kuchen und Käse ab 30 Personen	pro Person 16.50