

# Menüvorschläge

Ab 10 Personen

**Stellen Sie Ihr individuelles Menü zusammen!**

---

## Apéro

---

Pommes Chips und Salzgebäck	pro Person	3.00
Hausgemachter Käse-Zwiebel-Kuchen	pro Person	7.50
Gemüsedips mit 2 verschiedenen Saucen	pro Person	5.00
Appenzeller Platte (Trockenfleisch mit versch. Käse und Alpkäse)	pro Person	14.00
Partybrote nach Wunsch belegt	50cm	38.00

---

## Vorspeisen

---

Gerstensuppe		7.00
Tagessuppe		7.00
Blattsalat		6.50
Gemischter Salat		8.00
Appenzeller Ziegenfrischkäse mit Birnenbrot und Blattsalat		13.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Toastbrot		16.00
Rindstatar vom Appenzeller Beef mit Toastbrot		16.00
Bärlauchchässpätzli mit Apfelmus		12.00

# Hauptgänge

---

## Schwein

---

Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur	28.00
Schweinsfilet am Stück gebraten, mit Bärlauchspätzli und Gemüse garnitur	32.00
Schweinscarrebraten an Champignonrahmsauce, mit Teigwaren und Gemüse	26.00
Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	27.00

---

## Kalb

---

Kalbsgschnetzeltes an Champignonrahmsauce, mit Teigwaren und Gemüse	34.00
Kalbssteak mit Kräuterbutter, mit Röstikroketten und Gemüse garnitur	43.00
Kalbsgulasch an Paprikarahmsauce, mit Spätzli und Gemüse garnitur	32.00
Glasierter Kalbsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	30.50

---

## Rind

---

Gespickter Rindsbraten mit Bärlauchspätzli und Gemüse garnitur	32.50
Rindsgulasch vom Appenzeller Beef mit Spätzli und Gemüse garnitur	31.00
Roastbeef vom Appenzeller Beef mit Sauce Bernaise, Pommes frites und Gemüse	42.00
Hausgemachter Rindsfleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	29.50

---

## Fisch

---

Forellenfilet an Weissweinkräutersauce, Reis und Gemüse garnitur	33.00
Lachs – Steak (Swiss Alpin) an Sauce Hollandaise, mit Salzkartoffeln und Gemüse garnitur	36.00

---

## Wurstwaren

---

Appenzeller Siedwurst mit Chässpätzli und Apfelmus	23.00
Schübli mit Kartoffelsalat	18.50
Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	22.00
Appenzeller Filetbraten mit Pommes frites und Gemüse garnitur	24.50

---

**Vegi**

---

Chässpätzli mit Gemüse garnitur und Apfelmus	24.00
Gemüseteller mit Pommes frites	23.00
Malztreber Burger nach Art des Hauses im Appenzeller Dinkelbrot, mit Pommes frites	26.00

---

**Wild (nur im Herbst)**

---

Hirschentrecote am Stück mit Spätzli, Marroni und Blaukraut	41.00
Rehgschnetzelt an Wildrahmsauce, mit Spätzli, Marroni und Blaukraut	36.00
Hirschschüblig mit Kartoffelsalat	19.00

# Menü

---

**Appenzeller Menü** **41.00**

---

Gerstensuppe  
Gemischter Salat  
Siedwurst mit Chähörnli mit Apfelmus  
Heisse Beeren mit Vanilleglace

---

**Seealp Menü** **54.00**

---

Brennesselsuppe  
Blattsalat  
Schweinscordon bleu mit Seealpkäse, Spätzli und Gemüse garnitur  
Eiskaffee

---

**Alpstein Menü** **45.00**

---

Gemischter Salat  
Rinds – Spiess vom Appenzeller Beef mit Pommes frites und Gemüse garnitur  
Caramelköfli mit Rahm

# Hausgemachte Desserts

Saisonale Frühtecoupes (Heidelbeeren, Erdbeeren)	11.50
Coupe Hot Berry	11.50
Cassata Exotic	11.50
Cassata Cremona	11.50
Eiskaffee	11.50
Zitronen- oder Orangensorbet mit Vodka	11.50
Vollmondcoupe (Vanilleglace, Caramelsauce, Nusskrokant und «Forellenwhisky»)	13.50
Caramelköppli mit Rahm	7.50
Caramelköppli mit Beeren und Rahm	11.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	12.00
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleglace	16.00
Strudel nach Saison mit Glace und Rahm	10.00
<hr/> <b>Dessert Buffet</b> <hr/>	
Reichhaltiges Angebot an verschiedenen Glaces, Mousse, Früchten, Kuchen und Käse ab 30 Personen	pro Person 21.00