



## Vorspeise

	CHF		CHF
<b>Curry - Kokossuppe</b> Riesencrevette	18.00	<b>Blattsalat Variation</b> Treichli Dressing	9.00
<b>Tomatensuppe</b> Knoblauch Espuma	9.50	<b>Nüsslisalat</b> Ziegenkäse   karamellierte Nüsse	15.50
<b>Appenzeller Käsesuppe</b> Kräuter Croutons	16.00	<b>Flammkuchen</b> Gemüse	16.00
<b>Alpin Lachstatar</b> Avocado   Kaviar	21.50   37.00	<b>Flammkuchen</b> Speck   Zwiebeln	17.00
<b>Rindstatar</b> Wachtelei   Trüffel	29.00   42.00	<b>Flammkuchen</b> Lachs   Rucola	19.50
		<b>Flammkuchen</b> Trüffel	26.00

## Hauptgang

	CHF		CHF
<b>Kalbsleber</b> Knusprige Rösti   Marktgemüse	39.50	<b>Bodensee Saibling</b> Petersilienkartoffeln   Butter	38.50
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> Appenzeller Surchoix Pommes oder Kartoffeln	49.00	<b>Alpin Lachs</b> Kräuterkruste   Venerereis Prosecco Sauce	39.50
<b>Wildpfeffer</b> Spätzli   Gemüse	35.90	<b>Zanderfilet</b> Muscheln   Safransauce   Wildreis	39.50
<b>Poulet im Körbli</b> Pommes frites oder Blattsalat Dip – Sauce: Cocktail oder Knoblauch	27.50	<b>Muscheln</b> Weißwein Sauce   Pommes	37.50

### Deklaration

Kalb | Rind | Wild:  
Geflügel:

Schweiz  
Schweiz

Fisch: Bodensee | Ostsee  
Muscheln | Crevetten: Frankreich | Thailand

Bei Allergien wenden Sie sich an einen Mitarbeiter  
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7 % MwSt



## Dessert

CHF

**Appenzeller Käsevariation** 19.50  
Feigensenf | hausgemachtes Brot

**Schokosoufflé** 13.00  
Vanille Eis vom «Sepp»

**Hausgemachter Apfelstrudel** 14.50  
Vanille Sauce oder Vanille Eis

**Ananas** 14.50  
Schokoladenüberzug | Mango Glace

**Hausgemachter  
Kaiserschmarrn** 18.00  
Apfelmus

**Apfelküchlein** 13.00  
Vanillesauce oder Vanille Eis

**Glace vom «Sepp»** 5.00



Bei Allergien wenden Sie sich an einen Mitarbeiter  
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7 % MwSt