



<b>Vorspeise</b>		CHF	CHF
Curry - Kokossuppe Riesencrevette	18,00		
Tomatensuppe Knoblauch Espuma	10,50	Nüsslissalat Ziegenkäse   karamellisierte Nüsse	16,50
Appenzeller Käsesuppe Kräuter Croutons	17,00	Flammkuchen Gemüse	17,50
Blattsalat Variation mit Treichli Dressing	9,50	Flammkuchen Speck   Zwiebeln	19,50
Alpin Lachstatar Avocado   Kaviar	22,50   38,00	Flammkuchen Lachs   Rucola	21,50
Rindstatar Wachtelei   Trüffel	31,50   43,00	Flammkuchen Trüffel	28,00
<b>Hauptgang</b>		CHF	CHF
Kalbsleber Knusprige Rösti   Marktgemüse	41,50	Bodensee Saibling Petersilienkartoffeln   Dillsauce	41,50
Cordon Bleu vom Kalb Appenzeller Surchoix Pommes oder Kartoffeln	49,50	Alpin Lachs Kräuterkruste   Venerereis Prosecco Sauce	42,50
Flunder & Jakobsmuschel Safransauce   St. Galler Kartoffelpüree	45,00	Zanderfilet Muscheln   Safransauce   Wildreis	42,50
Poulet im Körbli Pommes frites oder Blattsalat Dip – Sauce: Cocktail oder Knoblauch	29,50	Muscheln Weißwein Sauce   Pommes	37,50
Deklaration			
Kalb   Rind   Wild:	Schweiz	Fisch:	Bodensee   Ostsee
Geflügel:	Schweiz	Muscheln   Crevetten:	Frankreich   Thailand

Bei Allergien wenden Sie sich an einen Mitarbeiter  
Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in CHF



<b>Dessert</b>	CHF
Appenzeller Käsevariation Feigensenf   hausgemachtes Brot	19,50
Schokosoufflé Vanille Eis vom „Sepp“	13,00
Hausgemachter Apfelstrudel Vanille Sauce oder Vanille Eis	14,50
Ananas Schokoladenüberzug   Mango Glace	14,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn Apfelmus	18,00
Apfelküchlein Vanillesauce oder Vanille Eis	13,00
Glace vom „Sepp“	5,00



Bei Allergien wenden Sie sich an einen Mitarbeiter  
Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in CHF