



Vorspeise	CHF		CHF
Curry - Kokossuppe Riesencrevette	18,00	Randentatar Apfel, Meerrettich	19,50 / 29,50
Tomatensuppe Knoblauch Espuma	11,50	Nüsslisalat Ziegenkäse karamellisierte Nüsse	17,50
Appenzeller Käsesuppe Kräuter Croutons	17,00	Flammkuchen Gemüse	18,50
Blattsalat Variation mit Treichli Dressing	9,50	Flammkuchen Speck Zwiebeln	19,50
Alpin Lachstatar Avocado Kaviar	24,50 38,00	Flammkuchen Lachs Rucola	21,50
Rindstatar Wachtelei Trüffel	32,50 43,00	Flammkuchen Trüffel	28,00
Hauptgang	CHF		CHF
Kalbsleber Knusprige Rösti Marktgemüse	41,50	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	35,50	Muscheln Weißwein Sauce Pommes	37,50

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



Dessert	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