



Vorspeise		CHF		CHF
Curry - Kokossuppe Riesencrevette		18,00	Randentatar Apfel, Meerrettich	19,50 / 29,50
Geröstete Cherrytomatensuppe Kurkuma, Sesam		14,50	Nüsslisalat Ziegenkäse karamellisierte Nüsse	18,50
Bärlauchsuppe Kräuter Croutons		16,50	Flammkuchen Gemüse	21,50
Blattsalat Variation mit Treichli Dressing		9,50	Flammkuchen Speck Zwiebeln	22,50
Alpin Lachstatar Avocado Kaviar	24,50 38,00		Flammkuchen Lachs Rucola	24,50
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
Poulet im Körbli Pommes frites oder Blattsalat Dip – Sauce: Cocktail oder Knoblauch		35,50	Zanderfilet Muscheln Safransauce Wildreis	42,50
Flunder & Jakobsmuschel Safransauce St. Galler Kartoffelpüree		45,00	Muscheln Weißwein Sauce Pommes	37,50
Zucchini – Feta – Fritter mit Koriander – Hummus		33,50	Muscheln grüne Currysauce, Zitronengras	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