



Vorspeise

CHF

Bunter Herbstsalat
mit Kürbis, Feige und
Treichli Dressing

16,50

Appenzeller Käsesuppe

18,00

Kürbissuppe
mit Kernöl gerösteten
Kürbiskernen

14,50

Nüsslisalat mit
karamellisierten Ziegenkäse

22,50

Rheintaler Wagyu Rindstatar
mit Trüffel - Mayonnaise

34,50

Flammkuchen
mit Ziegenkäse, Feige, Walnüsse,
Honig

28,50

Flammkuchen
Speck und Zwiebeln

24,50

Flammkuchen
Lachs und Ruccola

26,50

Hauptgang

Kalbsleber
Knusprige Rösti, Saisongemüse

42,50

Cordon Bleu vom Kalb
mit Appenzeller Surchoix
und Pommes

49,00

Poulet im Körbli
Pommes oder Blattsalat
Dip – Sauce: Cocktail und
Knoblauch

35,50

Rehpfeffer mit Hausspätzle,
Rotkraut und Wildgarnitur

49,00

Kalbskopfbäggli mit
Süßkartoffel - Püree
und Zucchini

49,50

Red Snapper mit
Riso Nero Reis, Safransauce
und Fenchelgemüse

46,50

Swiss Alpin Lachs Lostallo
mit Cremolata auf mediterranen
Gemüse mit Pastinaken Püree

49,50



Dessert

Schokosoufflee mit Vanille Eis	16,50
Apfelkuchlein Vanille Sauce oder Vanille Eis	14,50
Creemeschnitte mit Obst	12,50
Appenzeller Schlorzifladen	9,50
Vermicelles mit Meringues und Vanilleeis	14,50
Affogato al caffè	9,00
Glace	6,50
Vanille Schokolade	
Mango Sorbet Zitronen Sorbet Hibiskus Sorbet Zwetschge Sorbet	7,00
Rahm, Früchte, Schokoladensauce	2,00