
SCHLEMMEN. SCHWELGEN. STAUNEN.

Schön, dass wir Sie heute bei uns verwöhnen dürfen. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam auf eine kulinarische Reise mitnehmen. Vor der majestätischen Kulisse des Bodensees kreieren wir Gerichte, die die Essenz unserer Region einfangen – inspiriert von den sanften Hügeln des Appenzellerlands, dem imposanten Alpstein und der vielfältigen Flora und Fauna unserer Heimat. ACHTsamkeit ist das Credo unseres Hauses und so legen wir grossen Wert darauf, regionale Zutaten in authentische Geschmackserlebnisse zu verwandeln, während wir Ihnen mit aufrichtiger Gastfreundschaft einen besonderen Abend bereiten.

Wir wünschen Ihnen «En Guete» mit viel Genuss.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

EN HAPPE VORUS

Bunter Salat

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Randen, Rüebli

12.00

Lattich-Salat

Lattich-Salat, Sbrinz, Croûtons
mit Maispoularde

17.00

+12.00

Dressings

French, Sbrinz, Balsamico

Appenzeller Fladä

Salatbouquet, Zwiebelkonfitüre

14.00

Vesper-Plättli

Mostbröckli, Pantli, Appenzeller Käse, Ziegenfrischkäse, Essiggemüse

23.00

Tatar (100g | 150g)

Essiggemüse, Toastbrot, gesalzene Butter, Senf-Emulsion

26.00 | 32.00

Schnäugger-Plättli

Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmarin Grissini und Hummus

17.00

Appenzeller Sandwich

Blattsalat, Cocktailsauce, Tomaten, Gurken, Chips

Wahlweise mit

Appenzellerkäse

14.00

Grillgemüse 

14.00

Mostbröckli

17.00

Tagessuppe

10.00



US DE CHUCHI

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Tagliatelle, Marktgemüse	39.00
Kalbsleber Rösti, Marktgemüse	32.00 38.00
Schnitzel nach Wiener Art Pommes Frites, Marktgemüse	36.00
Schweins Cordon Bleu Pommes Frites, Marktgemüse	40.00
Burger «s'Rindvieh» Rindfleisch, Cocktailsauce, Brioche Bun, Appenzeller Käse, Zwiebel-Marmelade, Blattsalat, Gurke, Tomate	34.00
Hirsch Entrecôte Preiselbeer Jus, Rotweibirnen, Serviettenknödel, Blaukraut	46.00
Zander Senf Beurre Blanc, Bräterli-Kartoffeln, Zucchetti	44.00
Älplermagronen Speck, Kartoffelwürfel, Schnittlauch, Sbrinz, Apfelmus, Röstzwiebeln <i>auch als vegetarische Variante ohne Speck möglich 🌱</i>	28.00
Kartoffel Gnocchi 🌱 Kräuterpesto, Pilze, Sbrinz	29.00
Gemüse Curry 🌱 Basmatireis mit Maispoularde	28.00 + 12.00

FÜR DI CHLINE

Poulet-Nuggets Pommes Frites	14.00
Egli-Knusperli Kartoffelstock, Spinat	16.00
Pasta Bolognese Tagliatelle, Bolognese-Sauce vom Rind	16.00
Kindersalat Kleiner grüner Salat an Hausdressing	8.00

ÖPPIS SÜESSES

Affogato 8.00
Vanilleglace, Espresso

Coupe Dänemark 14.00
Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm

Eiskaffee 12.00
Gerührter Eiskaffee, Kirschwasser, Rahm

Sanfter Engel 12.00
Gerührtes Vanilleglacé, Eierlikör, Rahm

Kürbis-Cheesecake im Glas 14.00
Kürbis-Cheesecakecrème, Butterstreusel,
saisonale Beeren, Kürbiskerne
(Vegane Variante möglich)

Apfelstrudel 14.00
Apfelstrudel, Vanillesauce, Puderzucker, saisonale Beeren

Glacé
Vanille
Schokolade
Joghurt
Haselnuss
Kaffee
Stracciatella
pro Kugel 4.50
mit Rahm 2.00

Sorbet
Erdbeere
Zitrone
Himbeere
pro Kugel 4.50

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.



HERKUNFTSNACHWEISE

Fleisch

Metzgerei Fuchs, Grub | Bärli Metzger, Heiden | Luma Delikatessen, Zürich
Schrofenhof, Kreuzlingen

Geflügel

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil | Frifag Märwil AG, Märwil

Fisch

Zellweger Comestibles, Staad | Bianchi, Zumikon

Gemüse und Früchte

aus der Region

Brot

Schwytzer, Heiden

Glacé

Sepp's Glace, Rorschach

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.
