

ZUM TEILEN FOR SHARING POUR PARTAGER

- Rheintaler Ribelmais Chili-Chips** mit Tomatendip **8**
Local mais chilli chips with tomatoe dip
Chips de maïs et de piment rouge de la région avec dip aux tomates
- Hausgemachtes Erbsenhummus** mit Ruchbrotcrostini **7**
Homemade pea hummus with whole-grain bread crostini
Houmous aux petits-pois maison avec des crostini de pain bis

WAS KLEINES STARTERS ENTRÉES

- Der kleine Salat** **10**
Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing
Fresh green salad with herbs and house dressing
Salade verte aux herbes et vinaigrette maison
- Die Tartine** 🌿 **13**
Ruchbrot aus dem Dorf, belegt mit gegrilltem Gemüse
und Pilze der Saison, mit Liebstöckelpesto verfeinert
Open sandwich of local whole-grain bread with grilled vegetables
and seasonal mushrooms and garden lovage pesto
Sandwich du pain bis du village garni de légumes grillés et
de champignons de la saison avec du pesto à la livèche
- Der Fladä** **14**
Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse
und Schalottenchutney
Traditional tarte with aromatic Appenzell cheese and shallot chutney
Tarte traditionnelle avec du fromage d'Appenzell aromatique
et confit d'échalote
- Der Rande** 🌿 **18**
Tatar von der Ostschweizer Rande mit Champignons,
St. Galler Rapsöl, dazu geröstetes Toastbrot
Local beetroot tatar with mushrooms, St. Gall rapeseed oil and toast
Tatar de betterave rouge de la région avec
l'huile de colza de St-Gall et du toast
- Der Alplachs** **15**
Gebackene Knusperli vom Alplachs aus Lostalio (Graubünden)
mit Sauce Tartar und kleiner Salatgarnitur
Fried Swiss salmon from Lostalio (GR)
with sauce tartare and garnished with green salad
Pièces de saumon Suisse frits avec sauce tartar et garni avec salade
- Hauptgangportion mit knackigen Blattsalaten **35**
Main dish with leaf salad
Plat principale avec laitue à feuilles
-

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

MAIN DISHES

PLAT PRINCIPAL

Die Pizokel

29

Hausgemachte Marroni-Pizokel 
mit Hokkaidokürbis und eingelegten Birnen
Homemade chestnut spaetzle grisons style with Hokkaido pumpkin
and preserved pear
Spaetzle grisons maison au marrons avec du potiron Hokkaido et confit au poire

Die Gnocchi

29

Kartoffel- Selleriegnocchi
mit saisonalen Herbstpilzen, Spinat und gerösteten Baumüssen
Potato–celery gnocchi with seasonal mushrooms, spinach and roasted walnuts
Gnocchi au pomme de terre et au céleri avec des champignons de la saison,
épinards et des noix grillé

Der Fisch

40

Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore
mit Sbrinz-Risotto und gegrilltem Gemüse
Fried Swiss pikeperch fillet with Sbrinz-Risotto and grilled vegetables
Filet de sandre Suisse rôti avec du risotto au Sbrinz et des légumes grillés

Das Faustbrot

26

Rheintaler Ribelmaispouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot
mit Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis,
Speck und grober Senfmayonnaise
Roasted whole-grain bread sandwich with Rheintal ribelmais chicken breast
with Appenzell cheese, fried egg, pickled cabbage,
bacon and mustard mayonnaise
Sandwich de pain bis rôti avec blanc de poulet Rheintal ribelmaïs
avec fromage d'Appenzell, oeuf au plat, chou mariné,
lardons et mayonnaise à la moutarde grossière

Mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln

6

with local French fries
avec pommes de terre frites de la région

Die Wurst

26

Kalbsbratwurst mit Steinpilzen und Kräutern
aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub,
serviert mit knuspriger Rösti und Schalottenchutney
Local veal sausage with cep and herbs from Appenzell,
served with crispy roesti and shallot chutney
Saucisse de veau de la région avec cèpes et des herbes d'Appenzell
avec du croustillant roesti et confit d'échalote

Das Schnitzel

40

Paniertes Kalbsschnitzel mit Petersilienkartoffeln
und kaltgerührten Preiselbeeren
Breaded veal cutlet with parsley potatoes and cranberries
Escalope de veau panée avec pommes de terre persillé et des airelles

KLASSIKER (auch am Mittag von 11.30-13.30 Uhr)

CLASSIC DISHES (auch am Mittag von 11.30-13.30 Uhr)

NOS CLASSIQUES (auch am Mittag von 11.30-13.30 Uhr)

.....

Das Tatar

28 | 34

Tatar vom Thurgauer Weiderind mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter, dazu hausgemachtes Essiggemüse
Swiss beef tatar with toast and butter, homemade pickles
Tatar de bœuf Suisse avec toast et beurre,
des achards de légumes marinés à la maison

Mit/with/avec Sântis Malt Whisky 2 cl

4

Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)

29

Sämiger Risotto verfeinert mit Hokkaidokürbis, Sbrinz und im Essigsud eingelegten Trauben
Creamy risotto with Hokkaido pumpkin, Sbrinz and in vinegar broth marinated grapes
Risotto à la crème avec du potiron Hokkaido, Sbrinz et raisins marinés au bouillon de vinaigre

Das Cordon Bleu (Zubereitungszeit 20')

39

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Nusschinken, dazu Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse
Saddle of local pork stuffed with Appenzell cheese and ham served with local French fries and seasonal vegetables (Preparation about 20 minutes)
Selle de porc de la région farci au fromage Appenzell et jambon, servi avec pommes de terre frites de la région et légumes de la saison (Préparation env. 20 minutes)

Die Kalbsleber

35 | 39

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, dazu knusprige Rösti
Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with crispy roesti (hashed brown potatoes)
Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec croustillant roesti

Das Café de Paris

56 | 62

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken, dazu Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse
Fried beef fillet medium roasted with home made herb butter served with local French fries and seasonal vegetables
Filet de bœuf rôti medium avec du beurre Café de Paris maison, pommes de terre frites de la région et légumes de la saison



SÜSSE VERFÜHRUNG

SWEET SEDUCTION

SÉDUCTIONS DOUCES

Die Zwetschge	12
Warme Zwetschgen mit Streusel überbacken und einer Kugel Vanilleglacé Warm crumbles plums with vanilla ice cream Prunes chaudes avec crumble et glace à la vanille	
Der «Sanfte Engel»	9 12
Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glace à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	
Der Eiskaffee	11
Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	
Der Coupe Nesselrode	11 14
Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm Vermicelles, meringues with vanilla ice cream & whipped cream Vermicelles, meringues avec glace vanille & chantilly	
Die Vermicelles	9 12
Vermicelles, Meringues & Rahm Vermicelles, meringues & whipped cream Vermicelles, meringues & chantilly	
Mit Schweizer Kirsch 2 cl With Swiss Kirsch Avec eaux de cerises Suisse	3
Der Coupe Dänemark	10 13
Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glace à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	
Kleine Stückli und Kuchen	
Gugelhöppli/Muffin Little bundt cake/muffin Petit kouglof/muffin	4 ½
Kuchenstück/Törtchen Piece of cake/tartlet Pièce de gâteau/tartelette	6 ½

Glacé- und Sorbetsorten pro Kugel

Vanille Nuss-Torte Schokolade Mocca Erdbeer Trauben Himbeere Zwetschge	
pro Kugel	4
mit Rahm	2
Our ice cream flavours	
Vanilla / walnut-cake / chocolate / mocca / strawberry grape / raspberry / plum	
per ball	4
with whipped cream	2
Nos goûts des glaces et des sorbets	
Vanille / noix-gâteau / chocolat / mocca / fraise raisin / framboise / prunes	
par boule	4
avec chantilly	2

Das Frappé

mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl	9
Milkshake – with ice cream flavour up to your choice	
Frappé – avec goût de glace à votre choix	

.....
Herkunftsnachweis / origine / provenance

Schweinefleisch, pork, porc	Metzgerei Fuchs, Grub
Kalbfleisch, veal, veau	Schrofenhof, Kreuzlingen
Rindfleisch, beef, bœuf	Schrofenhof, Kreuzlingen
Pouletfleisch, chicken, poulet	Geisser Geflügelfarm, Mörschwil

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

