

Was Kleines oder zum Teilen

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 à la maison	
Der Lattich	14
Ostschweizer Lattichsalat mit Croûtons und Sbrinzspänen an hausgemachtem Sbrinzdressing	
Lettuce from the region with croûtons and Sbrinz flakes on homemade Sbrinz dressing	
Laitue de la région avec Sbrinz avec vinaigrette au Sbrinz	
Mit Speck und Ei	4
with bacon and egg	
avec du lard et œuf	
Der Fladä	14
Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse und Schalotten-Chutney	
Traditional tarte with aromatic Appenzell Cheese and shallot chutney	
Tarte traditionnelle au fromage aromatique d'Appenzell et confit d'échalote	
Die Blaue Sankt Galler	14
Blaue Sankt Galler-Kartoffel mit Birne, Ostschweizer Bio Mozzarella und St. Galler Quittenessig	
Blue St. Gall potato with pear, Mozzarella from the region and quince vinegar from St. Gallen	
Pomme de terre bleu St. Gall avec poire, Mozzarella de la région et vinaigre du coing de Saint-Gall	
Der Alplachs	15
Gebackene Knusperli vom Alplachs aus Lostallo (GR) mit Sauce Tartar und kleiner Salatgarnitur	
Fried swiss salmon from Lostallo (GR) with sauce Tatar and small salad	
Pièces de saumon suisse frits avec sauce tatar et petite salade	
Main dish with leaf salad / Plat principale avec laitue à feuilles	35

Für den grossen Hunger

Main dishes

Plat principal

Die Pasta (auch 🌱 erhältlich ohne Mozzarella) 29

Bärlauch-Fettucine mit Erbsen, Cherrytomaten und

Ostschweizer Bio Mozzarella

Wild garlic-Fettucine with peas, cherry tomatoes and Mozzarella from the region

Fettucine à l'ail d'ours avec petits pois, tomates cerises

et Mozzarella de la région

Die Schupfnudel 30

Hausgemachte Haselnuss-Schupfnudeln

mit geröstetem Ofengemüse und Appenzeller Heublumen

Homemade hazelnut « Schupfnudeln » with oven-roasted vegetables

and Appenzell hay flowers

« Schupfnudeln » à la noisette, faites à la maison, avec légumes au four

et Appenzell fleurs de foin

Das Faustbrot 26

Rheintaler Ribelmaispouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot mit

Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis, Speck und grober

Senfmayonaise

Rheintal Ribelmais chicken breast between roasted whole-grain bread

with Appenzell cheese, fried egg, pickled cabbage, bacon and mustard

mayonnaise

Blanc de poulet Rheintal Ribelmais entre pain bis rôti 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 Kräutern aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub,

serviert mit knuspriger Rösti und Schalotten-Chutney

Local veal sausage with herbs from Appenzell,

served with roesti and shallot chutney

Saucisse de veau de la région aux herbes d'Appenzell

avec du roesti et confit d'échalote

KLASSIKER nur von 18-21 Uhr
Classic dishes (only 6 pm until 9 pm)
Nos classiques (de 18 à 21 h)

Das Tatar

28 / 34

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

mit Säntis Malt Whiskey 2cl
with Säntis Malt Whiskey 2cl
avec Säntis Malt Whiskey 2cl

4

Der Risotto (auch 🌿 erhältlich)

29

Sämiger Risotto verfeinert mit Frühlingskräutern, Sbrinz und im Essigsud eingelegten Trauben
Creamy risotto with spring herbs, Sbrinz and in vinegar broth marinated grapes
Risotto à la crème aux herbes de la saison, Sbrinz et raisins marinés au bouillon de vinaigre

Das Cordon Bleu

39

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Hinterschinken
serviert mit 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 de la région frites et légumes de la saison
(Préparation env. 20 minutes)

Die Kalbsleber

35 | 39

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, serviert mit knuspriger Butterrösti
Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with butter roesti
(hashed brown potatoes)
Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec roesti

Das Café de Paris

56 | 52

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken
serviert mit 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 beurre Café de Paris à la maison, pommes de terre de la région frites et légumes de la saison

Süsse Verführung
Sweet seduction
Séductions douces

Die Schwarzwälder Crème brûlée mit Karamelkruste, Schokolade und Kirschen verfeinert Crème brûlée refined with chocolate and cherry Crème brûlée affiner avec chocolat et cerises	10
Der Sanfte Engel Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glacé à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	9 12
Der Eiskaffee Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	11
Der Coupe Rhabarber Hausgemachter Rhabarberkompott mit Vanilleglacé & Rahm Home made rhubarb compote with vanilla ice cream & whipped cream Compote de rhubarbe fait maison avec glace vanille & chantilly	11 14
Coupe Dänemark Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	10 13
Kleine Stücklein und Kuchen Gugelhöpfl/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

Vanille / Nuss-Torte / Schokolade / Mocca / Erdbeer / Haselnuss /
Zwetschgen / Trauben / Himbeere
pro Kugel 4
mit Rahm 2

Our ice cream flavours

Vanilla / walnut-cake / chocolate / mocca / strawberry / hazelnut
plum / grape / raspberry
Per ball 4
with whipped cream 2

Nos goûts des glaces et des sorbets

Vanille / noix-gâteau / chocolat / mocca / fraise / noisette /
prunes / raisin / framboise
par boule 4
avec chantilly 2

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

Kalbfleisch, veal, veau

Rindfleisch, beef, bœuf

Pouletfleisch, chicken, poulet

Metzgerei Fuchs, Grub

Schrofenhof, Kreuzlingen

Schrofenhof, Kreuzlingen

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil