



Näbis vorus

Bö's bunter Blattsalat

9.50

Bö's assortierter Salat

10.50

Marronicrémesuppe mit Boskopravioli

11.50

Herbstsalat mit caramelisierten Nüssen, Feigen und Linsen

13.50

Appenzeller Ziegenkäse Crème brûlée mit Zwetschgen

14.50

Hausgemachte Rehpastete mit Dörraprikosen
auf gebratenen Kürbisspalten und Preiselbeerchutney

15.50

Mariniertes Thunfischcarpaccio
mit Avocado und Thymianespuma

16.50



Näbis rechts

Hirschentrecôte unter der Mandelhaube
auf buntem Wirsinggemüse und Kürbisgnocchi
42.00

Duo von Ente und Perlhuhn
auf Sauerrahm-Kartoffelstock und Herbstgemüse
46.00

Kalbssteak vom Appenzeller Braunvieh
hausgemachte Thymiannudeln
und Pastinaken-Lauchgemüse
46.00

Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste gebraten
mit sämigem Pectorisotto und gebratenen Zucchetti
35.00

Waldpilzknödel auf Herbstgemüse vom Blech
29.00

Rehrücken am Stück gebraten
mit Mirza Apfel, Rotkraut, Marroni und Spätzli
45.00



Da kennt mä

Klassisches Rindstatar
Säntis Malt Whisky und Belperknolle
serviert mit Buttertoast
klein 19.50 / gross 34.00

Appenzellertopf mit Siedwurst und Rindfleischvogel
Käsespätzli und hausgemachtes Apfelmus
34.00

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern
serviert mit hausgemachter Butterrösti
31.00 / 37.00

Cordon bleu vom Schwein
mit Buureschinken und Appenzellerkäse
begleitet von Kräuter-Kartoffeln und Tagesgemüse
39.00



Chli, fii ond süess

Friandises

9.00

Kürbismousse – Passionsfrucht - Caramel

7.00

Marronikuchen – Holunder - Nüsse

7.00

Cheesecake – Himbeer - Johannisbeere

7.00

Birnen Panna Cotta – Apfel - Schokolade

7.00

Caramelköppli

7.00



Öseri Gourmetpauschalä am Obet

Unsere täglich wechselnde Gourmetpauschale, mit bis zu 13 Köstlichkeiten. Stellen Sie sich Ihr eigenes gluschtiges Menu, aus einer beliebigen Anzahl Gängen, zusammen!

Gourmetpauschale komplett

75.00

oder als einzelne Teller

Vorspeise

15.00

Suppe

10.00

Salat vom Buffet

14.00

Hauptgang

40.00

Dessert

15.00

Lieber Gast

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

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.



Öseri Lieferante

Produkt	Herkunftsland	Lieferant
Rindfleisch	Heiden und Umgebung	Metzgerei Fuchs, Grub Traitafina, Chur
Kalb-, Rind-, Schweinefleisch	Appenzellerland	Metzgerei Fuchs, Grub
Wachteln, Wachteleier		Comestibles Zellweger, Staad
Wurstwaren		Metzgerei Fuchs, Grub
Geflügel	Schweiz	
Bodenseefische	Bodensee	Comestibles Zellweger, Staad
Süsswasserfische	nach Angebot, möglichst aus dem Bodensee oder Zucht	
Salzwasserfische / Meeresfrüchte / Krustentiere	Weltmeere	
Räucherlachs		Comestibles Zellweger, Staad
Kaninchen	Schweiz	Gemüsebauer Alex Dietsche, Kriessern
Lammfleisch	Umgebung Heiden AR	Comestibles Zellweger, Staad Metzgerei Urs Fuchs und vom eigenen Hof des Küchenchefs
Gemüse / Früchte	Je nach Saison Schweiz, Spanien, Italien	Obstbauer Hans Scherrer, Freidorf Gemüsebauer Alex Dietsche, Kriessern Erich Berner AG
Gitzi	aus Teufen AR	
Milchprodukte	Schweiz	Molkerei Spichtig, Heiden
Käse	Schweiz	Käserei Waser, Grub
Brot und Backwaren	Schweiz	Bäckerei Kast, Reute Bäckerei Rohner, Heiden Bäckerei Bischofberger, Oberegg
Konditoreiprodukte	Schweiz	Pistor, Rothenburg
Glacé	Schweiz	Frisco Findus, hausgemacht
Eier aus Freilandhaltung	Schweiz	Popp, Rorschacherberg

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.