



Näbis vorus

Bö's bunter Blattsalat
8.50

Bö's assortierter Salat
10.50

Klare Winter-Gemüsesuppe mit Teufner Gitziravioli
12.50

Winterliche Gemüserolle
mit Linsen-Currydip
14.50

Nüsslisalat mit Apfelrotkrautbeet
14.50

Forellentatar aus dem Rottannenrauch
auf zweifarbigem Randencarpaccio
15.50

Gebratenes Wachtelbrüstli mit seinem Ei
und Pastinakenallerlei
16.50



Näbis rechts

Wirsingroulade mit Ofengemüse-Füllung
auf gebratenen Kräutersaitlingen

28.00

Glasierte Schweinshaxe auf sämiger Tessiner Bramata
mit farbigen Schmorkarotten

36.00

Ganzer Wolfsbarsch in der Pfeffer-Salzkruste
mit mediterranen Orechietti

37.00

Maispoulardenbrust auf Maisrisotto und Bohnengemüse

38.00

Lammcarrée vom Teufner Hof
auf Thymian-Kartoffelstock mit buntem Kabisallerlei

36.00 / 42.00

Rindsfilet mit Rottannen-Hollandaise
dazu Kartoffeltaler und Kürbisgemüse

43.00 / 49.00



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

Rindsfilet „Café de Paris“
serviert mit Pommes Frites
43.00 / 49.00



Chli, fii ond süess

Friandises

9.00

Orangenterrine – Ingwer – Lebkuchen – Rum

7.00

Christstollen – Portwein – Honig – Kardamom

7.00

Raffaello – Weisse Schokolade – Kokos – Mandeln

7.00

Knuspriger Bratapfel – Vanille – Marzipan – Baumnuss

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.