

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.

EN HAPPE VORUS

Bunter Salat 	12.00
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Randen, Rüebli	
Lattich-Salat	17.00
Lattich-Salat, Sbrinz, Croûtons mit Maispoularde	
	+12.00
Dressings	
French, Sbrinz, Balsamico	
Appenzeller Fladä	14.00
Salatbouquet, Zwiebelkonfitüre	
Vesper-Plättli	23.00
Mostbröckli, Pantli, Appenzeller Käse, Ziegenfrischkäse, Essiggemüse	
Tatar (100g 150g)	26.00 32.00
Essiggemüse, Toastbrot, gesalzene Butter, Senf-Emulsion	
Schnäugger-Plättli 	17.00
Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmarin Grissini und Hummus	
Appenzeller Sandwich	
Blattsalat, Cocktailsauce, Tomaten, Gurken, Chips	
Wahlweise mit	
Appenzellerkäse	14.00
Grillgemüse 	14.00
Mostbröckli	17.00
Tagessuppe	10.00

US DE CHUCHI

Kalbsleber Rösti, Marktgemüse	32.00 38.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Tagliatelle, Marktgemüse	39.00
Schweins Cordon Bleu Pommes Frites, Marktgemüse	40.00
Rinds Entrecôte Pommes Rissolées, Tomate, Rucola, Jus	52.00
Zander Bratkartoffeln, Spinat, Kräutersauce	44.00
Äplermagronen Speck, Kartoffelwürfel, Schnittlauch, Sbrinz, Apfelmus, Röstzwiebeln	28.00
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 Vanilleglace, Espresso	8.00
Coupe Romanoff Vanilleglace, Erdbeerglace, frische Erdbeeren, Rahm	14.00
Eiskaffee Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm	12.00
Sanfter Engel Gerührtes Vanilleglace mit Rahm und Eierlikör	12.00
Cremiger Cheesecake im Weckglas Guetzli-Crumble, Cheesecakecrème, Himbeerkompott	14.00
Glacé Vanille Schokolade Joghurt pro Kugel mit Rahm	4.50 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 Metzg, Heiden | Luma Delikatessen, Zürich
Schrofenhof, Kreuzlingen | Hinterhofmetzgerei, Staad

Geflügel

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil | Frifag Märwil AG, Märwil

Fisch

Zellweger Comestibles, Staad | Bianchi, Zumikon

Gemüse und Früchte

aus der Region

Brot

Rohner, Heiden | Bischofberger, Oberegg | Hotel Heiden, Heiden

Glacé

Sepp's Glace, Rorschach

Lieber Gast

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