

UNSERE SPEISEKARTE



Tagesangebot und Suppen	2
Vorspeisen kalt warm	3
Hauptgerichte Poulet Kalb	4
Hauptgerichte Rind Schwein Fisch	5
Hauptgerichte Vegetarisch	6
Salat Variationen	7
Fitness - Teller und z'Vieri - Teller	8
Deklaration	9
Unsere Lieferanten	10

Café-Hotel Appenzell AG
Fam. Sutter-Reichenbach
Hauptgasse 37
9050 Appenzell

info@hotel-appenzell.ch
www.hotel-appenzell.ch

Tel. 071 788 15 15

Wir freuen uns, Sie bei uns als Gast zu haben!

Lehnen Sie sich zurück, entfliehen Sie dem Alltag
und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Bei Fragen wenden Sie sich jederzeit an
unsere Mitarbeiter.

„Me wöschid en Guetel“

Familie Sutter-Reichenbach mit TEAM

TAGESMENÜ & WEINEMPFEHLUNG



SUPPEN

	klein (2 dl)	gross (4 dl)
Leichte Spargelcrèmesuppe SAISONAL		
mit Spargelstückchen und Crème fraîche, serviert mit einem hausgemachten Blätterteigstängeli mit buntem Pfeffer	10.—	13.50
Haferflockensuppe		
mit Appenzellerkäse	9.—	12.50
Französische Zwiebelsuppe		
mit Ei und Käse überbacken	10.—	13.50
Rindsbouillon hausgemacht		
– nature	8.—	11.50
– mit einem Ei	9.—	12.50
Tagessuppe		
unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	8.—	11.50

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch | Italienisch
Balsamico - Vinaigrette | Bärlauch - Dressing

«Frühlings Création» NEU

Swiss - Rauchlachs, serviert auf Babyspinat, grünen Spargeln, Bärlauch- Dressing und garniert mit Granatapfelkernen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Ricotta 16.50

«Spargelsalat» NEU

Babyspinat und grüne Spargeln an Bärlauch - Dressing garniert mit Granatapfelkernen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Ricotta 13.50

«Appenzell Dreierlei»

Mostbröckli, Buurespeck und Appenzeller Rahmkäse mit wenig Blattsalat und ital. Dressing 13.50

«Swiss Räucherlachs Carpaccio»

aus Lostallo (Miso) garniert mit Kapern und Zwiebelringen, dazu wenig Blattsalat, serviert mit Toastbrot vom Dorfbäcker und Butter 50 gr 16.50
(mit glutenfreiem Brot und ohne Butter möglich.)

Knusper-Canapées

vier knusprige Paillasse-Scheiben belegt mit Mostbröckli und/oder Lachs 4 Stk. 8.—

Bunter Blattsalat

verschiedene gemischte Blattsalate 9.—

Gemischter Salat

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet 11.—

WARMER VORSPEISEN

Knoblauchbrot «à la maison» ☆

knuspriges Ciabatta mit unserer Hausmischung aus Knoblauch, Kräuter und Parmesan einfach zum alleine geniessen, zum teilen oder zu einem beliebigen Salat 5.50

Asiatische Frühlingsrolle

mit Sweet - Chili - Sauce, wenig Blattsalat und italienischem Dressing 9.—
– jede weitere Frühlingsrolle + 4.—

HAUPTGERICHTE

Poulet	«Fitness - Spargel» SAISONAL gebratenes Pouletbrüstchen auf köstlichen Spargeln mit exquisiter Whisky-Morchelrahmsauce, hausgemachten Bärlauchspätzli und erlesenem Frühlingsgemüse	31.—
	Pouletbrüstchen ☆ zart gebraten mit Baumnuss - Sherrysauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites	30.—
	Curry Geschnetzeltes «maison» ☆ im Reising mit frischen Früchten garniert	30.—
Kalb	Milkenpastetli ☆ knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbsmilken - Champignonrahmsauce – ergänzt mit Reis und Gemüse garnitur	20.— 30.—
	Kalbs - Leber ☆ von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern, an Bratenjus, dazu goldbraun gebratene Rösti	38.—
	Kalbs - Steak ☆ zartes Kalbssteak im knusprigen Blätterteigkissen, Cognac - Rahmsauce, Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur	42.—
	Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	38.—

HAUPTGERICHTE

Rind	Rindsfilet vom Grill 150g Rindsfilet, sorgfältig gebraten mit kräftigem Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüse garnitur	45.—
Schwein	«Gourmet - Spargel» SAISONAL Schweinsfilet - Medaillons im Speckmantel auf grünem und weissem Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, gebratenen Neuen Kartoffeln und erlesenem Frühlingsgemüse	40.—
	«Toast Appenzel» ☆ Schweinschnitzel und gebratene Kräuter - Tomaten auf Vollkorntoast überbacken mit Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen	27.—
	«Toast Edelweiss» Schinken auf Vollkorntoast überbacken mit „Urnäscher Edelweiss“, dazu eine halbe Williamsbirne und einen halben Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren	27.—
	Appenzeller Siedwurst ☆ mit hausgemachten Käsespätzli mit Röstzwiebeln – dazu Apfelmus	28.— + 3.50
	Schweinssteak «Appenzeller Art» ☆ mit Alpsteinbröckli und Tomatenscheiben überbacken mit Appenzellerkäse auf Rahmsauce, dazu Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur	38.—
	Schweins - Schnitzel paniert, mit Pommes - Frites und Gemüse garnitur	30.—
	Bärlauch - Bratwurst vom Schwein mit Kalb - Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti	30.—
Fisch	«Schlemmer - Spargel» SAISONAL goldbraun gebratenes Swiss Alpin Lachsfilet auf grünen Spargeln, mit hausgemachter Orangen-Hollandaise, sautierten Neuen Kartoffeln und Saisongemüse	40.—
	Eglifilets «meunière» ☆ in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien-Kartoffeln	38.—

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

«Frühlings - Zauber» SAISONAL

Blattspinat und ein Spiegelei auf weissem und grünem Spargelbett,
serviert mit Neuen Kartoffeln und exquisiter Sauce-Hollandaise

28.—

«Früchte - Curry»

frische Früchte in sämiger Currysauce mit Reis serviert,
garniert mit einer gebratenen Kokosbanane

28.—

«Orientalischer Eintopf»

würziges Curry mit Kichererbsen, farbigem Gemüse
und Kokosmilch, dazu Mandelreis und Sultaninen

28.—

Kartoffel - Rösti

hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature

21.—

– mit zwei Spiegeleier

25.—

– mit Appenzellerkäse

25.—

– mit Appenzellerkäse & einem Spiegelei

27.—

– mit Speckstreifen

27.—

– mit Speckstreifen & Appenzellerkäse

29.—

– mit Speckstreifen, Appenzellerkäse & einem Spiegelei

31.—

Traditionelle Käsespätzli «Appenzeller Art»

Hausgemachte Spätzli mit würzigem Appenzellerkäse,
knusprigen Röstzwiebeln und feinem Apfelmus

28.—

Gemüse - Teller

eine bunte Palette köstliches, gekochtes Gemüse,
begleitet von einer Stärkebeilage Ihrer Wahl;

Neue Kartoffeln SAISONAL | Kartoffelgratin | Röstikroketten | Pommes Frites
Bärlauchspätzli SAISONAL | Spätzli | Käsespätzli | Butterrösti | Reis

29.—

SALATVARIATIONEN

«Frühlings Création» SAISONAL NEU

Swiss - Rauchlachs, serviert auf Babyspinat, grünen Spargeln und verschiedene Gemüsesalate an Bärlauch- Dressing und garniert mit Granatapfelkernen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Ricotta

31.—

«Spargelsalat» SAISONAL NEU

Babyspinat, grüne Spargeln und verschiedene Gemüsesalate an Bärlauch - Dressing garniert mit Granatapfelkernen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Ricotta

27.—

«Shanghai - Teller»

rassiger Salatmix mit vier knusprigen asiatischen Frühlingsrollen, serviert mit Sweet - Chili - Sauce

27.—

Appenzeller Käse - Zwiebelfladen ☆

– nature

10.—

– mit bunten Blattsalaten

19.—

– mit gemischten Gemüsesalaten

21.—

Salat - Teller ☆

eine bunte Palette von verschiedenen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet serviert mit knusprigem Knoblauchbrot

27.—

Käse - Salat

würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französisches Dressing

18.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

28.—

Wurst - Salat

Appenzeller Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing

17.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

28.—

Wurst - Käse - Salat

Appenzellerkäse, Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing

18.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

29.—

FITNESS – TELLER

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch | Italienisch
Balsamico - Vinaigrette | Bärlauch - Dressing

Fitness - Teller

Ihre Lieblingskomponente begleitet von verschiedenen frischen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet und der Salatsauce Ihrer Wahl.

– nur mit bunten Blattsalaten: CHF 2.— Reduktion

- Poulet «Babylonische Art» an Cocktailsauce und Früchten ☆ 28.—
- Pouletbrüstchen golbraun gebraten mit Kräuterbutter 28.—
- Rindsfilet (150 gr) mit Kräuterbutter 43.—
- Bärlauch - Bratwurst vom Schwein vom Dorfmetzger 29.—
- Appenzeller Siedwurst von Dorfmetzger 27.—
- Schweins-Schnitzel nature mit Kräuterbutter 27.—
- Schweins-Schnitzel paniert mit Zitronen 28.—
- Eglifilets mit Butter und Mandeln 36.—
- Swiss Räucherlachs Carpaccio (70gr) mit Toastbrot serviert 32.—
(mit glutenfreiem Brot und ohne Butter möglich.)
- Swiss Lachsfilet (140 gr) gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter 38.—

Z'VIERI – TELLER

«Regionaler Käseteller»

sechs verschiedene Käsesorten aus der Region begleitet von Birnenbrot, Trauben, Baumnüsse, Butter und hausgemachtes Biergelée serviert mit knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker 32.—
(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot möglich.)

«Landsgemeinde Teller» ☆

Mostbröckli, Alpsteinbröckli, Buurespeck, Appenzeller Salametti, Appenzeller Extra - Würzig, Appenzeller Rahmkäse, Urnäser Edelweiss, Birnenbrot und Butter. Dazu knuspriges Brot von unserem Dorfbäcker 32.—
(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot möglich.)

DEKLARATION

Poulet

Schweiz

Kalb

Schweiz

Rind

Schweiz

Uruguay

Schwein

Schweiz

Fisch

Schweiz

Estland (Egli)



UNSERE LIEFERANTEN

Brot

BÖHLI AG Bäckerei-Confiserie, Appenzell

Fleisch und Fisch

Metzgerei Fässler „de Chitzele“, Appenzell

Metzgerei Breitenmoser, Appenzell

Comestibles Zellweger, Staad SG

Larina AG, Appenzell

Gemüse und Früchte

A. & E. Dietsche, Kriessern SG

Erich Berner AG, St. Gallen

Milchprodukte

Appenzeller Milch AG, Appenzell

Eier

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell/Steinegg

Trocken Ware und Non-Food

SAVIVA AG

Biere und Weine/Digestives

Brauerei Locher AG, Appenzell

RUMA Weine & Spirituosen, Appenzell

Wetli Weine, Berneck SG

Süssgetränke und Liköre/Spirituosen

Goba Welt - Goba AG, Gontenbad

Appenzeller Alpenbitter, Appenzell

Getränke-Station Rank, Appenzell

Tee und Kaffee

Baumgartner, St. Gallen

Turm Kaffee, St. Gallen