

---

## 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)
<b>Leichte Spargelcrèmesuppe</b> <small>SAISONAL</small>  mit Spargelstückchen und Crème fraîche, serviert mit einem hausgemachten Blätterteigstängeli mit buntem Pfeffer	10.—	13.50
<b>Haferflockensuppe</b>   mit Appenzellerkäse	9.—	12.50
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>  mit Ei und Käse überbacken	10.—	13.50
<b>Rindsbouillon</b> hausgemacht   – nature – mit einem Ei	8.— 9.—	11.50 12.50
<b>Tagessuppe</b> 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 (MisoX) 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

---

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

---

## HAUPTGERICHTE

---

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

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 Savelat, Zwiebeln und französisches Dressing

17.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

28.—

**Wurst - Käse - Salat**

Appenzellerkäse, Savelat, 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  
 (mit glutenfreiem Brot  und ohne Butter  möglich.) 32.—
- 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