



## Herzlich willkommen

Bei uns erwarten Sie kulinarische Erlebnisse voller Vielfalt und Genuss.  
Unsere Leidenschaft für erstklassige Zutaten  
spiegelt sich in jedem Gericht wider,  
das wir mit Sorgfalt und Freude zubereiten.

Hausgemacht und saisonal.  
Für unsere Gerichte kombinieren wir verschiedene Lebensmittel.  
Qualität und Frische stehen bei uns an erster Stelle.  
Ob ein passender Wein  
oder eine Spezialität aus dem Appenzellerland - wir haben  
für jeden Geschmack das Richtige.  
Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen!

Apropos Wein - fragen Sie doch Christian um eine Empfehlung,  
er ist Ihnen gerne behilflich.

Sämtliches Fleisch beziehen wir aus ausgewählten Metzgereien der Region.  
Wir sind stolz mit Schweizer Fleisch zu arbeiten.  
Sollte es eine Spezialität aus der Ferne sein,  
wird es beim jeweiligen Gericht erwähnt.

Freuen Sie sich auf einen genussvollen Aufenthalt bei uns.  
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,  
teilen Sie uns diese bitte vor Ihrer Menüwahl mit.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

## Degustations - Menu

### **Roter Thunfisch (PHI) im Sesammantel**

Passionsfrucht • Fenchel • Dill - Mayonaise

### **Bärlauch - Kartoffelsuppe**

Appenzeller Landrauchsinken • hausgemachtes Focaccia

### **Eglifilet aus Raron**

hausgemachte Tagliolini • Barba di Frate • Zitronenrahm

### **Duett vom Kalb (CH)**

Frühlingsgemüse • Dauphine - Kartoffeln

### **Käsevariation aus der Schweiz**

Dörrfrüchtebrot • Quittenchutney

### **Rhabarberdessert mit Schokoladenglace**

Streuselkuchen • Sorbet • Kompott

3 Gänge 82.00

4 Gänge 98.00

5 Gänge 114.00

6 Gänge 130.00

Auf Vorbestellung können wir Ihnen auch gerne  
ein vegetarisches Menu servieren

## Vorspeisen

### **Gemischter Saisonsalat**

Blattsalat • Rohkoststreifen • Kernen • Brotchips  
11.00

### **Nüsslisalat mit Balsamico - Honigdressing**

Apfelstreifen • Meerrettich • Nüsse • Kernen  
15.00

### **Hausgemachte Rindsbrühe mit frischem Meerrettich**

Gebratenes Ei • Streifen von Siedfleisch • Gemüse  
11.00

### **Rindstatar von Hand geschnitten**

eingelegtes Gemüse • Röstschalotten • Focaccia Brot  
Vorspeise 24.00 / Hauptspeise 33.00

## Hauptspeisen

### **Rindshohrückensteak (Appenzeller Beef)**

Kalbsjus • Mischgemüse • hausgemachte Pommes frites  
200g 46.00 / 300g 54.00

### **Geschmorte Kalbskinnbacke**

Wurzel - Knollengemüse • Kartoffelstock  
42.00

### **Geschmorte Appenzeller Lammhaxe**

Wurzel - Knollengemüse • Kartoffelstock  
44.00

### **Gebratenes Rindsfilet (CH) mit Kalbsjus**

Wurzel - Knollengemüse • Kartoffelgnocchi  
53.00

### **Hausgemachte Spaghetti mit gebratenen Riesenkrevetten**

jungen Zwiebeln • Spinat • getrocknete Tomaten  
35.00

### **Kartoffelgnocchi mit Orangen - Rahmspinat**

Wurzel - Knollengemüse • Dörrtomaten • Sbrinz  
34.00

## Dessert

### **Käsevariation aus der Schweiz**

hausgemachtes Früchtebrot • Mangochutney  
18.00

### **Vanilleschaum mit Sauerrahmglace**

Passionsfrucht • Ananas • Orange • Meringue  
16.00

### **Granny Smith - Apfelsorbet mit Rheintaler Heiterwasser**

15.00

### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

Sauerrahmglace • eingelegte Ananas  
15.00

### **Gerührter Eiskaffee**

Meringue • Schlagrahm  
11.00

### **Hausgemachte Glace**

Vanille • Schokoladen • gebrannte Mandel • Mango - Ingwer  
Bananen - Joghurt • Sauerrahm • Zimt

### **Hausgemachte Sorbet**

Ananas • Zitronen • Granny Smith Apfel • Americano Trauben

1 Kugel 4.00

Schlagrahm 1.50

### **Süsswein & Portwein im Offenausschank**

Kracher Beerenauslese

5cl 7.00

Ruby Port Reserva, Quinta de Pacheca

4cl 9.00

Consensual Tawny Port 10 Years

4cl 12.00