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
Beluga Linsen • Orange • Chicorée

Zitronengrassuppe mit Miesmuscheln
Peperoncini • Gemüsestreifen

Ravioli vom Appenzeller Lamm
Wurzelspinat • Beurre Noisette • Sbrinz

Duett vom Rind
Wurzel - Knollengemüse • Dauphine - Kartoffeln • Chimichurri

Käsevariation aus der Schweiz
Dörrfrüchtebrot • Ananas - Chili Chutney

Apfel - Mandeldessert
Kuchen • Glace • Red Love Sorbet • gebrannte Mandeln

3 Gänge 85.00
4 Gänge 101.00
5 Gänge 118.00
6 Gänge 134.00

Auf Vorbestellung können wir Ihnen auch gerne
ein vegetarisches Menu servieren

Winterzeit ist Muschelzeit
Die Miesmuscheln kommen frisch von unserem Comestibles Lieferanten
Daher kann es vorkommen, dass sie zwischenzeitlich leer gegessen sind.
Wir informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot

Vorspeisen

Miesmuschelsalat mit Beluga Linsen
Orangen • Ingwer • Chili
21.00

Kurz gebratene Muscheln mit Knoblauch - Baguette
Gemüsestreifen • frischen Kräuter • Knoblauch • Weisswein • Rahm
25.00
34.00

Hauptspeisen

Kurz gebratene Muscheln mit hausgemachten Pommes frites
Gemüsestreifen • frischen Kräuter • Knoblauch • Weisswein • Rahm
37.00

Hausgemachte Spaghetti mit Miesmuscheln
Wurzelspinat • jungen Zwiebeln • frischen Kräuter • Dörrtomaten
36.00

Curry - Lauchrisotto mit Miesmuscheln
Wurzelspinat • jungen Zwiebeln • Dörrtomaten
36.00

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 • Wurzel - Knollengemüse • hausgemachte Pommes frites
200g 46.00 / 300g 58.00

Appenzeller Lammhaxe mit Röstschalotten
Wurzel - Knollengemüse • Kartoffelstock
46.00

Gebratenes Rindsfilet (CH) mit Kalbsjus
Wurzel - Knollengemüse • Kartoffel - Selleriepüree
53.00

Hausgemachte Spaghetti mit gebratenen Riesenkrevetten
jungen Zwiebeln • Blattspinat • getrocknete Tomaten
36.00

Randenrisotto mit gebackenem Urnäscher Edelweisskäse
Wurzel - Knollengemüse • Blattspinat
34.00

Dessert

Käsevariation aus der Schweiz
hausgemachtes Dörrfrüchtebrot • Ananas - Chili Chutney
18.00

Hausgemachtes Vermicelles
Meringue • Schlagrahm
klein 9.00 / gross 12.00

Hausgemachtes Vermicelles kombiniert
Vanilleglace • Schwarze Nüsse • Meringue • Orange
16.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Sauerrahmglace • eingelegte Ananas
16.00

Red Love - Apfelsorbet mit Rheintaler Heiterwasser
15.00

Gerührter Eiskaffee
Meringue • Schlagrahm
11.00

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

Hausgemachte Sorbet
Ananas • Zitronen • Apfel • Zwetschgen
1 Kugel 4.50 / 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