



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

Vitello Tonnato

Kapern • Röstschalotten • Rucolasalat

Kalte Tomaten - Gurkensuppe

Focacciabrot • Appenzeller Speck

Bodensee Eglifilets mit Sesam

Melone • roh marinierter Fenchel • Zitronen - Thymian

Duett vom Rind (CH)

sommerliches Gemüse • Eierschwämmli • Kartoffel - Mandelkugeln

Käsevariation aus der Schweiz

Dörrfrüchtebrot • Ananas - Chili Chutney

Aprikosen - Schokoladendessert

eingelegte Aprikosen • Sorbet • Schokoladenglace • Mousse

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

Vorspeisen

Gemischter Saisonsalat

Blattsalat • Rohkoststreifen • Kernen • Brotchips
11.00

Cherry - Tomatensalat mit Burrata Frischkäse

Basilikum - Mandelpesto • Focaccia Brot • Rucola
18.00

Hausgemachte Rindsbrühe mit frischem Meerrettich

Gebratenes Ei • Streifen von Siedfleisch • Gemüse
11.00

Rindstatar von Hand geschnitten

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

Hauptspeisen

Rindshohrückensteak (Appenzeller Beef)

Kalbsjus • Ofengemüse • neue Ofenkartoffeln
200g 46.00 / 300g 58.00

Gebratenes Rindsfilet mit Kalbsjus

sommerliches Gemüse • Eierschwämmli • Kartoffel - Mandelkugeln
53.00

Geschmorte Kalbskinnbacke

Röstschalotten • sommerliches Gemüse • neue Ofenkartoffeln
46.00

Gebratene Kalbsschnitzel

Burrata - Frischkäse • Ofengemüse • Tomatenrisotto
39.00

Hausgemachte Spaghetti mit Riesenkrevetten (VNM)

Knoblauch • Peperoncini • Zucchini • getrockneten Tomaten
36.00

Tomaten - Basilikumrisotto mit Burrata - Frischkäse

Ofengemüse • Eierschwämmli • Basilikum - Mandelpesto
34.00

Dessert

Käsevariation aus der Schweiz

hausgemachtes Dörrfrüchtebrot • Ananas - Chili Chutney
18.00

Vanilleschaum mit frischen Beeren

Meringue • Sauerrahmglace
15.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Sauerrahmglace • marinierte Beeren
16.00

Granny Smith - Apfelsorbet mit Rheintaler Heiterwasser

15.00

Gerührter Eiskaffee

Meringue • Schlagrahm
11.00

Hausgemachte Glace

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

Hausgemachte Sorbet

Ananas • Zitronen • Granny Smith Apfel
Rhabarber • Aprikosen • Erdbeeren

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