Herzlich willkommen

Bei uns erwarten Sie kulinarische Erlebnisse voller Vielfalt und Genuss.
Unsere Leidenschaft für erstklassige Zutaten
spiegelt sich in jedem Gericht wider,
dass 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

Kurz gebratenes Hirschcarpaccio mit Kräuter - Chilimarinade
eingelegte Eierschwämmli • Sbrinz • geröstete Cashew - Nüsse

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
Focaccia Sandwich • Appenzeller Mostbröckli • Urnäscher Käse

Gebratener Zander (Lago Maggiore)
Randen • grüne Linsen • Lauch

Duett von Reh & Hirsch
Steinpilze • Maroni • Kartoffel - Blumenkohlcreme

Käsevariation aus der Schweiz
Dörrfrüchtebrot • Apfel - Mangochutney

Birnen - Mandelkuchen
eingelegte Birnen • Sauerrahmglace • caramelisierte Mandeln

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 herbstlich kombiniert
Apfelstreifen • Trauben • 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 23.00 / Hauptspeise 32.00

Hauptspeisen

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

Geschmorte Kalbskinnbacke
Röstschalotten • Mischgemüse • Kartoffelstock
42.00

Gebratenes Hirschentrecôte mit Steinpilzen
herbstliches Gemüse • Preiselbeeren • Kartoffelstock
49.00

Gebratene Rehschnitzel mit Trauben - Cognac Rahmsauce
herbstliches Gemüse • Preiselbeeren • Spätzli
42.00

Hausgemachte Spaghetti mit pikanten Reh - Hirschstreifen
Eierschwämmli • jungen Zwiebeln • Spinat • getrocknete Tomaten
35.00

Herbst - Vegi mit Spätzli
herbstliches Gemüse • Eierschwämmli - Rahmsauce • Preiselbeeren
31.00

Dessert

Käsevariation aus der Schweiz
hausgemachtes Früchtebrot • Apfel - Mangochutney
16.00

Hausgemachtes Vermicelles
Meringue • Schlagrahm
klein 9.00
gross 12.00

Hausgemachtes Vermicelles kombiniert
Vanilleglace, eingelegte Birnen • Meringue • Schlagrahm
16.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Sauerrahmglace • eingelegte Ananas
15.00

Gerührter Eiskaffee
Meringue • Schlagrahm
11.00

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

Hausgemachte Sorbet
Ananas • Zitronen • Zwetschgen • Erdbeeren • Cassis

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

Pacheca LBV Portwein, Quinta da Pacheca 2015
4cl 12.00