



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

Geflügel - Currysuppe (CH) mit Kokosnussmilch
Ribelmals - Poulet • jungen Zwiebeln • Ingwer

Eglifilet aus Raron
hausgemachte Tagliolini • Barba di Frate • Zitronenrahm

Duett vom Appenzeller Beef
Wurzel - Knollengemüse • Dauphine Kartoffeln

Käsevariation aus der Schweiz
Dörrfrüchtebrot • Quittenchutney

Orangengratin mit Glace aus gebrannten Mandeln
Gebrannte Mandeln • Japonais

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