



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.

Winter Menu

Kalbscarpaccio (CH) mit Burrata - Frischkäse
Fenchel • Orangen • geröstete Mandeln

Klare Currysuppe mit Lammhaxenravioli (CH)
Koriander • jungen Zwiebeln • Ingwer

Gebratene Zandertranche (Lago Maggiore)
Randen • Wurzelspinat • Kartoffelcreme

Appenzeller Rindsentrecôte & Ragout (CH)
Dörrotomaten • Schwarzwurzeln • Rosenkohl • Tagliatelle

Käsevariation aus der Schweiz
Dörrfrüchtebrot • Apfel - Mangochutney

Ananas - Pistaziendessert
Ananassorbet • Kuchen • Pistazienglace

3 Gänge 79.00
4 Gänge 95.00
5 Gänge 111.00
6 Gänge 127.00

Auf Vorbestellung können wir Ihnen auch gerne
ein vegetarisches Menu servieren

Vorspeisen

Gemischter Saisonsalat

Blattsalat • Rohkoststreifen • Kernen • Brotchips
11.00

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen

Sbrinz • Apfel • Balsamico - Honigdressing
15.00

Hausgemachte Rindsbrühe mit frischem Meerrettich

Gebratenes Ei • Streifen von Siedfleisch • Gemüse
11.00

Rindstatar von Hand geschnitten

Kürbis • Röstschalotten • Focaccia Brot
Vorspeise 23.00 / Hauptspeise 32.00

Hauptspeisen

Appenzeller Rindsfilet

Kalbsjus • Schwarzwurzeln • Wurzelspinat • Karotten • Kartoffelstock
49.00

Geschmorte Appenzeller Lammhaxe

Röstschalotten • Mischgemüse • Kartoffelstock
42.00

Kalbsgeschnetzeltes

Pilzrahmsauce • Mischgemüse • Butterrösti
38.00

Gebratene Kalbsleberli

Kalbsjus • Mischgemüse • Butterrösti
36.00

Hausgemachte Spaghetti mit Riesenkrevetten (VNM)

Knoblauch • Peperoncini • Wurzelspinat • getrockneten Tomaten
34.00

Kartoffelcreme mit Orangen - Rahmspinat

Mischgemüse • Schwarzwurzeln • Röstschalotten
29.00

Dessert

Käsevariation aus der Schweiz

hausgemachtes Früchtebrot • Apfel - Mangochutney
16.00

Zimtschaum mit Rotweibirnen

Meringue • Sauerrahmglace
14.00

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 • Apfel

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

Consensual Tawny Port 10 Years
4cl 12.00