



## 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

### **Südafrikanischer Scampi & Appenzeller Speck**

Passionsfrucht • Chicorée • geröstete Mandeln

### **Karotten - Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel (USA)**

Sesam • Limette • Vanille

### **Haxen - Ravioli vom Appenzeller Lamm**

junge Zwiebeln • Dörrtomaten • Rosmarin - Nussbutter

### **Kalbsfilet (CH) mit Shitake Pilzen**

Wurzelspinat • Gemüsestreifen • Kartoffelgratin

### **Käsevariation aus der Schweiz**

Dörrfrüchtebrot • Apfel - Mangochutney

### **Panna Cotta mit Mango - Ingwerglace**

Granatapfel • Meringue • Felchlin - Schokolade

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**

eingelegtes Gemüse • Röstschalotten • Focaccia Brot  
Vorspeise 23.00 / Hauptspeise 32.00

## Hauptspeisen

### **Appenzeller Rindsfilet**

Kalbsjus • Pilze • Wurzelspinat • Karotten • Kartoffelgratin  
49.00

### **Geschmorte Appenzeller Lammhaxe**

Röstschalotten • Mischgemüse • Dörrtomaten - Risotto  
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

### **Randenrisotto mit Urnäser Käse**

Mischgemüse • Wurzelspinat • gebratenes Ei  
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 • Pistazien  
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