

Café · Conditorei · Hotel
APPENZELL



**FESTE FEIERN
IM CAFÉ-HOTEL APPENZELL**



HERZLICH WILLKOMMEN IM CAFÉ-HOTEL APPENZELL

Liebe Gäste...

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in
unserem Hause begrüßen zu dürfen!

Lassen Sie sich von den
folgenden Seiten inspirieren...

Gerne stehen wir Ihnen bei der
Planung und Durchführung Ihres
Anlasses zur Seite.

„Sönd wöllkomm!“

Familie Sutter-Reichenbach
& das ganze Team



INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
Kurz und bündig	3
AGB	7
Frühstücksangebot	8
Aperos	9
Vorspeisen und Suppen	12
Hauptgänge	14
Desserts	17
Ihre Auswahl	18
Unsere Räumlichkeiten	19

KURZ UND BÜNDIG

Apero, Getränke und Weinauswahl

In unserer Getränkekarte finden Sie neben ganzjährigen Klassikern, auch peppige saisonale Getränkecreationen. Sie können diese vorausbestellen oder auch vor Ort auswählen.



Falls Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, wird pauschal ein Zapfengeld von CHF 30.–/Flasche in Rechnung gestellt.

Dekoration

Sie können die Tischdekoration selbst mitbringen oder wir bestellen für Sie bei unserer Floristin zum Selbstkostenpreis etwas Passendes. Wenn Sie kein Blumenarrangement möchten, gestalten wir eine schlichte Tischdekoration.

Küche

NATURNAH | SAISONAL | REGIONAL.

Diese drei Werte werden bei uns grossgeschrieben. Wir bieten typische altbewährte Appenzeller Spezialitäten aber auch modernere Menüs an. Wir kochen mit Leidenschaft und bevorzugen schonende Garmethoden.

Fleisch- und Fischdeklaration

Das Fleisch beziehen wir grösstenteils bei unserem Dorfmetzger. Dieses Fleisch kommt aus der Schweiz; soweit möglich aus der Ostschweiz und in den meisten Fällen sogar aus dem Appenzellerland.

Menüvorschläge

Unsere Gruppenvorschläge richten sich an Gruppen ab 10 Personen (also mind. 10 bestellte Menüs).

Selbstverständlich können Sie auch Komponenten aus unserer saisonalen Karte mit den Menüvorschlägen kombinieren. Sie finden diese auf unserer Webseite oder mittels QR-Code nebenan.



Kleinere Gruppen dürfen gerne aus unserer à la carte Speisekarte bestellen.

Nachservice

Grundsätzlich geben wir keinen Nachservice. Wünschen Sie dennoch einen, ist dieser mit einem Preisaufschlag verbunden.



Öffnungszeiten

Täglich von 7.30 bis 23.00 Uhr | montags ab 14.00 Uhr
In der 3., 4. und 5. Kalenderwoche geniessen wir jeweils unsere Betriebsferien. (Änderungen vorbehalten)

Rahmenprogramm

Wir empfehlen Ihnen das (Rahmen-) Programm Ihres Anlasses, bei der Menüwahl/-grösse zu berücksichtigen.

Service

Kompetenz, Freundlichkeit, Aufmerksamkeit und Teamgeist liegen uns am Herzen. Unser Serviceteam betreut und berät Sie gerne während Ihres Aufenthaltes.

Übernachten

Möchten Sie Ihren Besuch bei uns im Restaurant mit einer kurzen Auszeit verbinden? Mehr Information finden Sie auf unsere Webseite: www.hotel-appenzell.ch



Zusammen gegen *Food-Waste*

Wir sind bestrebt, den *Food-Waste* so gut es geht, auf ein Minimum zu halten. Wir finden, dass vernünftige Portionen- und Menügrößen bereits vieles dazu beitragen. Aus diesem Grund passen wir die Portionengröße an der Anzahl der Gänge an;

Menü	Portionengröße	Menüpreis
2-Gang	Gewohnte Grösse	100%
3-Gang	Gewohnte Grösse	100%
4-Gang	Angepasste Grösse 10% kleinere Portion	90% vom Menüpreis
5-Gang	Angepasste Grösse 20% kleinere Portion	80% vom Menüpreis

AGB

Menüwahl und allfällige Änderungen

Wir bitten Sie, Ihre Menüauswahl uns *spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass* bekannt zu geben. Vegetarische Gäste und Kinder dürfen aus unserer Speisekarte vor Ort bestellen. Bei Allergien sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie uns diese mit der Menüauswahl mitteilen.

Personenzahl

Geben Sie uns Änderungen der Personenzahl bitte **mindestens 24 Std. vor dem Anlass** bekannt, ansonsten verrechnen wir zur Kostendeckung für jede fehlende Person, **50% des Menüpreises**.



FRÜHSTÜCKSANGEBOT

«Kaffee & Gipfeli»

von Dienstag bis Sonntag von 7.30 bis 10 Uhr

Im Café oder im Sommer auch auf unserer Terrasse.

«Business Frühstück» CHF 6.--- / Person

von Dienstag bis Sonntag, 7.30 bis 11.30 Uhr

Für den kleinen Hunger;
Spezialbrot, ein Gipfeli, Butter und Konfitüre

«Geniesser Frühstück» CHF 15.50 / Person

von Dienstag bis Sonntag, 7.30 bis 11.30 Uhr

Wenn es einfach bleiben soll;
Verschiedene Brote, Appenzeller-Käse, Schinken, Butter,
Konfitüre und ein Glas (1 dl) frisch gepresster Orangensaft

«Schlemmer Frühstück» CHF 30.--- / Person

von Dienstag bis Sonntag von 7.30 bis 10 Uhr

Wenn es ausgediegen sein darf;
Reichhaltiges Frühstücksbuffet à discrétion: verschiedene
Käsesorten, Fleischspezialitäten, Schweizer Lachs, warme Ei-
erspeisen, Butter/Margarine, Konfitüre, ofenfrische Spezial-
brote/Gipfeli, Fruchtsalat, verschiedene Müesli, Birchermü-
esli, Jogurt, Milch, Fruchtsäfte, Prosecco, alkoholfreier Sekt,
Kaffee/Tee, Schokolade/Ovomaltine

APÉROS AB 10 PERSONEN

Unsere Aperos sind der ideale Einstieg für Ihr Fest (als kleiner Aperó) oder der perfekte Tagesausklang (als Apéro-Riche). Sie können die vorgeschlagenen Apéro-Komponenten beliebig zusammenstellen.

Wir empfehlen Ihnen zuerst das Menü auszuwählen und am Schluss den Aperó. So wissen Sie wie reichhaltig dieser sein darf und welche Häppchen gut zum Menü passen.

Wir legen Ihnen folgende Apérogrösse nah:

- Apéro mit anschliessendem 3- bis 4-Gang-Menü:
zwei bis drei verschiedene salzige Komponenten
pro Person
- Als *Apéro Riche*:
sechs bis acht salzige Komponenten
(davon zwei bis drei warme) und drei süsse.

Salzige Apéro-Häppchen

Kalte Häppchen	
	CHF / Stk.
Hausgemachte Schinkengipfeli	4.—
Melonen mit Rohschinken	5.—
Appenzellerkäse-Mostbröckli-Türmli	5.—
Lachs-Wrap mit Frischkäse	4.—
Crevetten-Salat im Glas mit Cocktailsauce	5.—
Antipasti-Spiessli	4.—
Gurkenschiffli mit Dill-Hüttenkäse	4.—
Italienische Tomaten-Bruschetta	2.—
Marinierte Caprese-Spiessli	3.—
Gemüse-Sticks mit Dipsauce	6.—
Rosmarin-Blätterteigstange „mini“	1.50
Käse-Blätterteigstange „mini“	1.50
Käse-Blätterteigstange „mini“ mit Kümmel	1.50
Spanische Gazpacho	4.—
„Tschipps“ (Treber-Chips von „brewbee“)	4.—

Warme Häppchen	
	CHF / Stk.
Shanghai-Salat mit marinierter Crevette	6.—
Coleslawsalat mit Lachssesamwürfel	6.—
Shanghai-Salat mit einer Frühlingsrolle (vegi)	6.—
Hausgemachtes Knoblauchbrot	4.—
Appenzeller Brotfladen vom „Böhli“ (1/4)	6.—
Pilz – Cappuccino (Suppe)	4.—
Appenzellerkäse – Suppe mit Croutons	4.—

Süsse Apéro-Häppchen

	CHF / Stk.
Früchte – Spiess	5.—
Zweifarbige Schokoladenmousse „mini“	5.—
Kleine Kugel hausgemachter Glacé (assortiert)	3.—
Flan im Glas	5.—
Mini-Pâtisserie assortiert; (Preis nach Aufwand und in Absprache mit unserem Pâtissier)	

VORSPEISEN UND SUPPEN

Vorspeisen

Frühling – Sommer

Karamellisierter Ziegenkäse „Chavroux“ CHF 15.—
mit Blattsalat und saisonalen Früchten garniert

Marinierter Melonensalat CHF 15.—
in feinstem Portwein, Appenzeller
Landrauchschinken und Knoblauchbrot

Salatvariation der Saison CHF 13.50
mit gebratenen Pouletstreifen im Sesammantel
und Appenzellerkäse-Dressing

Suppen

Frühling – Sommer

Tomatencremesuppe CHF 9.—
mit frischem Basilikum und Ginrahm

Spanische Gazpacho mit Brotchips CHF 9.—

Gurkenkaltschale mit Crème fraîche CHF 9.—

Curry-Zitronengras-Suppe CHF 9.—
mit Mini-Früchtespiess (kalt oder warm serviert)

Vorspeisen Herbst – Winter

Randencarpaccio mit Blattspinat, gerösteten Haselnüssen, rustico Brotchips mit Kräuter-Vinaigrette	CHF 12.–
Urnäscher Edelweiss-Käse (warm) im knusprigen Mantel, auf Kräuter-Risotto	CHF 15.–
„Appenzeller Chässchoope“ mit Preiselbeeren und Blattsalat garniert. Ein Klassiker	CHF 12.–
Crevetten „Méditerranée“ in Olivenöl geschwenkt, mit Peperoni, Tomaten, Knoblauch und Thymian, serviert mit hausgemachten Knoblauchbrot	CHF 15.–

Suppen Herbst – Winter

Sellerie-Birnensuppe mit Süsskartoffelchips	CHF 9.–
Karotten-Ingwer-Suppe mit einem Blätterteig-Sesamstängel	CHF 9.–
Gerstensuppe „Grossmutterart“ mit Gemüse und Trockenfleisch	CHF 9.–
Appenzeller Käsesuppe mit Lauchstroh garniert	CHF 9.–

HAUPTGÄNGE

Wählen Sie jeweils eine Komponente aus den Sparten
Fisch/Fleisch – Stärkebeilage – Gemüsebeilage
Preise inkl. Beilagen

Fisch

Goldbraun gebratenes Forellenfilet CHF 29.—
mit Kräutermarinade

Geflügel

Pouletbrust „Méditerranée“ CHF 29.—
gefüllt mit Frischkäse, Dörrtomaten und Oliven

Pouletgeschnetzeltes CHF 28.—
an Pommerysenf-Rahmsauce

Schwein

Mariniertes Schweinshals-Steak CHF 30.—
mit Grillsauce

Schweinsfilet Médailles CHF 35.—
im Speckmantel mit Rotwein-Portweinsauce

Kalb

Kalbs-Ragout mit Mostbröckli und Champignons	CHF 36.—
Kalbsschnitzel „Appenzeller Art“ mit sautierten Mostbröcklistreifen, Tomatenwürfeln, Champignons und Rahmsauce	CHF 38.—
Kalbs-Cordon-Bleu „Appenzeller Art“ gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse	CHF 39.—
Fleischkäse aus dem Ofen mit Mostbröckli, Appenzellerkäse, Tomatenwürfeln und Champignons	CHF 30.—

Rind

Gespickter Rindsschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce	CHF 35.—
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise	CHF 43.—
„Stroganoff“ Sautierte Rindshuftstreifen mit Peperoni, Champignons und Essiggurkenstreifen an Paprikasauce, getoppt mit Crème Fraîche	CHF 38.—

Stärkebeilage

Reis | Jasminreis

Weissweinsrisotto | Randenrisotto | Tomatenrisotto

Tagliatelle | Penne | Butternüdeli

Hausgemachte Butterspätzli

Pommes Frites | Pommes Duchesse |

Röstikroketten | Rösti | Kartoffelstock | Peterli-Kartoffeln |

Blechkartoffeln | Hausgemachter Kartoffelgratin

Gemüsebeilage

Buntes Saisongemüse | Grillgemüse |

Als Fitnessteller mit assortierten Gemüsesalaten

DESSERTS

Auf unserer Dessertkarte finden Sie Klassiker, unsere Hausspezialitäten und saisonale Kreationen.



Möchten Sie eine Kugel hausgemachte Glacé mit einem Stück Kuchen kombinieren? Lassen Sie sich in unserem Bistro inspirieren oder von unserem Konditor persönlich beraten.

Die gefeierte Person hat ein Lieblingsdessert und Sie finden dieses nicht in unserem Sortiment? Nach Möglichkeit erfüllen wir Ihren Wunsch sehr gerne.



IHRE AUSWAHL

Haben Sie Ihre Auswahl getroffen? Falls Sie Fragen wegen der Zusammenstellung oder zu einem passenden Wein haben, beraten wir Sie gerne.

Apérogetränke (Alkoholfrei, Weisswein..)	
Apéro-Häppchen	
Menüauswahl Vegetarier / Allergien	Vorspeise Hauptgang Dessert
Getränke	Weisswein / Rotwein Digestif
Dekoration / Bemerkungen	

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Dr. Hildebrand Stube

Dieser angrenzende Raum zum Café-Restaurant, mit dem ruhigen und ausgeglichenen Charme des Renaissance-Stils ist das Schmuckstück unseres Hauses und gibt dem Hotel Appenzell seinen ganz persönlichen Charakterstil.

Stimmung und Perfektion, besondere Ausstrahlung alter Hölzer und Handwerkskunst aus früheren Jahrhunderten, zusammen mit modernem Mobiliar begeistern immer wieder Gäste aller Altersgruppen.

Die Dr. Hildebrand Stube bietet den idealen Rahmen für Feste bis zu 24 Personen. Ab einer Gruppe von 14 Personen können Sie – wenn möglich – die Dr. Hildebrand Stube exklusiv für Sie und Ihre Gäste reservieren.



Café -- Restaurant

Unser gepflegtes Restaurant verfügt über 100 Sitzplätze. Kronleuchter, typische und moderne Appenzeller Holzarbeiten verleihen unserem Café-Restaurant eine ruhige, heimelige und dennoch frische Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.



Bistro

Dieser dynamische Raum wandelt tags durch seine Funktion: frühmorgens dient es dem Frühstücksbuffet, am Nachmittag dem Kuchenbuffet und am Abend ist er ideal für einen Gruppen - Apéro oder für das Feierabendbier.



Garten-Terrasse

Bei schönem, angenehm warmem Wetter zügeln wir Ihren Anlass (max. 12 Personen) gerne auf unsere einladende Gartenterrasse. Grössere Gruppen bleiben aus Platzgründen auf jeden Fall im Restaurant. Bitte beachten Sie, dass der Entscheid kurzfristig fällt und die Gegebenheiten auf der Terrasse anders sind.

