

---

## UNSERE SPEISEKARTE

---



Tagesangebot und Suppen	2
Vorspeisen kalt   warm	3
Hauptgerichte Poulet   Kalb	4
Hauptgerichte Rind   Schwein   Fisch	5
Hauptgerichte Vegetarisch	6
Salat Variationen	7
Fitness - Teller und Z'vieri - Teller	8
Deklaration	9
Unsere Lieferanten	10

---

Café-Hotel Appenzell AG  
Fam. Sutter-Reichenbach  
Hauptgasse 37  
9050 Appenzell

info@hotel-appenzell.ch  
www.hotel-appenzell.ch

Tel. 071 788 15 15

Wir freuen uns, Sie bei uns als Gast zu haben!

Lehnen Sie sich zurück, entfliehen Sie dem Alltag  
und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Bei Fragen wenden Sie sich jederzeit an  
unsere Mitarbeiter.

„Me wöschid en Guetel!“

Familie Sutter-Reichenbach mit TEAM

---

---

## TAGESMENÜ & WEINEMPFEHLUNG

---




---

### SUPPEN

---

	klein (2 dl)	gross (4 dl)
<b>Leichte Spargelcrèmesuppe</b> <small>SAISONAL</small>  mit Spargelstückchen und Crème fraîche, serviert mit einem hausgemachten Blätterteigstängeli mit buntem Pfeffer	9.50	13.—
<b>Haferflockensuppe</b>   mit Appenzellerkäse	8.50	12.—
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>  mit Ei und Käse überbacken	9.50	13.—
<b>Rindsbouillon</b> hausgemacht   – nature – mit einem Ei	7.50 8.50	11.— 12.—
<b>Tagessuppe</b> unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	7.50	11.—

---

## KALTE VORSPEISEN

---

### Hausgemachte Salatsaucen

Französisch   | Italienisch  

Balsamico - Vinaigrette SAISONAL   | Bärlauch - Dressing SAISONAL  

#### „Frühlings Création“ SAISONAL **NEU**

Swiss - Rauchlachs, serviert auf Babyspinat, grünen Spargeln, Bärlauch- Dressing und garniert mit Granatapfelkernen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Ricotta

16.—

#### „Salat Printanière“ SAISONAL **NEU**

hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Kräuter - Remoulade, dazu Rucola, Ei und Cherrytomaten, mit einer Balsamico - Vinaigrette

16.—

#### „Spargelsalat“ SAISONAL **NEU**

Babyspinat und grüne Spargeln an Bärlauch - Dressing garniert mit Granatapfelkernen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Ricotta

13.—

#### „Swiss Räucherlachs Carpaccio“

aus Lostalio (Miso) garniert mit Kapern und Zwiebelringen, dazu wenig Blattsalat, serviert mit Toastbrot vom Dorfbäcker und Butter (mit glutenfreiem Brot  und ohne Butter  möglich.)

50 gr 16.—

#### Mostbröckli, „Buurespek“ und Alpsteinbröckli

mit wenig Blattsalat und italienischem Dressing

13.—

#### Knusprige Canapées

Paillasse - Scheiben belegt mit Mostbröckli und/oder Swiss-Rauchlachs

4 Stk. 8.—

#### Bunter Blattsalat

verschiedene gemischte Blattsalate

8.50

#### Gemischter Salat

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet

10.50

---

## WARME VORSPEISEN

---

#### Hausgemachtes Knoblauchbrot

als Vorspeise oder zu einem beliebigen Salat

5.—

#### Asiatische Frühlingsrolle

mit Sweet - Chili - Sauce, wenig Blattsalat und italienischem Dressing – jede weitere Frühlingsrolle

8.50  
+ 4.—

---

## HAUPTGERICHTE

---

<b>Poulet</b>	<b>„Fitness - Spargel“</b> <small>SAISONAL</small> gebratenes Pouletbrüstchen auf köstlichen Spargeln mit exquisiter Whisky-Morchelrahmsauce, hausgemachten Bärlauchspätzli und erlesenem Frühlingsgemüse	30.—
	<b>Pouletbrüstchen</b> ☆ zart gebraten mit Baumnuss - Sherry - Sauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites	29.—
	<b>Curry Geschnetzeltes «Maison»</b> ☆ im Reisring mit frischen Früchten garniert	29.—
<b>Kalb</b>	<b>Milkenpastetli</b> ☆ knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbsmilken - Champignon - Rahmsauce – ergänzt mit Reis und Gemüse garnitur	19.— 29.—
	<b>Kalbsleberli</b> ☆ von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern an Bratenjus, dazu goldbraun gebratene Rösti	37.—
	<b>Kalbssteak</b> ☆ zartes Kalbssteak im knusprigen Blätterteigkissen, Cognac - Rahmsauce, Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur	40.—
	<b>Geschnetzeltes «Zürcher Art»</b> mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	37.—
	<b>Kalbs-Bratwurst</b> mit Kalb-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti	29.—

---

## HAUPTGERICHTE

---

**Rind**                      **Rindsfilet vom Grill**  
 150g Rindsfilet sorgfältig gebraten mit kräftigem  
 Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und  
 reichhaltiger Gemüse garnitur 44.—

---

**Schwein**                      **„Gourmet - Spargel“** SAISONAL  
 Schweinsfilet - Medaillons im Speckmantel auf grünem  
 und weissem Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise,  
 gebratenen Neuen Kartoffeln und erlesenem Frühlingsgemüse 39.—

**„Toast Appenzell“** ☆  
 Schweinsschnitzel und gebratene Kräuter-Tomaten  
 auf Vollkorntoast, überbacken mit Appenzellerkäse,  
 garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen 26.—

**„Toast Edelweiss“**  
 Schinken auf Vollkorntoast überbacken mit  
 „Urnäscher Edelweiss“, dazu eine halbe Williamsbirne  
 und einen halben Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren 26.—

**Appenzeller Siedwurst** ☆  
 mit hausgemachten Käsespätzli und Röstzwiebeln  
 – dazu Apfelmus 27.—  
 + 3.50

**Schweinssteak «Appenzeller Art»** ☆  
 mit Alpsteinbröckli und Tomatenscheiben  
 überbacken mit Appenzellerkäse auf Rahmsauce,  
 dazu Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur 37.—

**„Bauern - Rösti“** VEGAN GLUTENFREI  
 hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten mit Speckstreifen  
 – mit Appenzellerkäse überbacken 26.—  
 + 2.—

**Schweins-Schnitzel**  
 paniert, mit Pommes-Frites und Gemüse garnitur 29.—

---

**Fisch**                      **„Schlemmer - Spargel“** SAISONAL  
 goldbraun gebratenes Swiss Alpin Lachsfilet  
 auf grünen Spargeln, mit hausgemachter Orangen-Hollandaise,  
 sautierten Neuen Kartoffeln und Saisongemüse 39.—

**Eglifilets «meunière»** ☆  
 in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten,  
 serviert mit Petersilien - Kartoffeln 37.—

---

---

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

---

**„Frühlings - Zauber“** SAISONAL ∅

Blattspinat und ein Spiegelei auf weissem und grünem Spargelbett,  
 serviert mit Neuen Kartoffeln und exquisiter Sauce-Hollandaise

27.—

**„Früchte - Curry“** ☆ ∅

frische Früchte in sämiger Currysauce mit Reis serviert,  
 garniert mit einer gebratenen Kokosbanane

27.—

**„Orientalischer-Eintopf“** ♯ ♻

rassiges Curry - Gericht mit Kichererbsen, buntem Gemüse  
 und Kokosmilch, serviert mit Mandelreis und Sultaninen garniert

27.—

**Gerstenmalz Geschnetzeltes „brewbee“** ♯

mit mediterranem Touch von Dörrtomaten, Zucchetti und frischen  
 Kräutern, serviert mit Orecchiette - Teigwaren

27.—

**Kartoffel - Rösti** ☆ ∅ ♻ ♻

hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature  
 – mit zwei Spiegeleiern  
 – mit Appenzellerkäse überbacken  
 – mit Käse überbacken und einem Spiegelei

20.—  
 24.—  
 24.—  
 26.—

**Hausgemachte Käsespätzli** ☆ ∅

mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus

27.—

**Gemüse - Teller** ∅

eine bunte Palette köstliches, gekochtes Gemüse,  
 begleitet von einer Stärkebeilage Ihrer Wahl;

Neue Kartoffeln SAISONAL † | Kartoffelgratin † | Röstikroketten † | Pommes Frites  
 Bärlauchspätzli SAISONAL † | Spätzli † | Käsespätzli † | Butterrösti † | Reis

28.—

---

## SALAT VARIATIONEN

---

<b>„Frühlings Création“</b> SAISONAL <b>NEU</b>	
Swiss - Rauchlachs, serviert auf Babyspinat, grünen Spargeln und verschiedene Gemüsesalate an Bärlauch- Dressing und garniert mit Granatapfelkernen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Ricotta	30.—
<b>„Salat Printanière“</b> SAISONAL <b>NEU</b>	
hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Kräuter - Remoulade, dazu Rucola, Ei, Cherrytomaten und verschiedene Gemüsesalate mit einer Balsamico - Vinaigrette	30.—
<b>„Spargelsalat“</b> SAISONAL <b>NEU</b>	
Babyspinat, grüne Spargeln und verschiedene Gemüsesalate an Bärlauch - Dressing garniert mit Granatapfelkernen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Ricotta	26.—
<b>„Shanghai - Teller“</b>	
rassiger Salatmix mit vier knusprigen asiatischen Frühlingsrollen, serviert mit Sweet - Chili - Sauce	26.—
<b>Appenzeller Käse - Zwiebelfladen</b> ☆	
– nature	9.50
– mit bunten Blattsalaten	17.—
– mit gemischtem Salat	19.—
<b>Salat - Teller</b> ☆	
eine bunte Palette von verschiedenen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet und serviert mit knusprigem Knoblauchbrot	26.—
<b>Käsesalat</b>	
würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französisches Dressing	17.—
– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten	27.—
<b>Wurst - Salat</b>	
Appenzeller Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing	16.—
– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten	26.—
<b>Wurst - Käse - Salat</b>	
Appenzellerkäse, Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing	17.—
– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten	27.—

---

## FITNESS – TELLER

---

### Fitness Teller

Ihre Lieblingskomponente begleitet von verschiedenen frischen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet und der Salatsauce Ihrer Wahl.

– nur mit bunten Blattsalaten: CHF 2.— Reduktion

- **Poulet «Babylonische Art»** an Cocktailsauce und Früchten ☆ ☑ 27.—
- **Pouletbrüstchen** golbraun gebraten, mit Kräuterbutter 27.—
- **Rindsfilet** (150 gr) mit Kräuterbutter 42.—
- **Kalbs-Bratwurst** von Dorfmetzger 27.—
- **Siedwurst** von Dorfmetzger 26.—
- **Schweins-Schnitzel nature** mit Kräuterbutter 26.—
- **Schweins-Schnitzel paniert** mit Zitronen 27.—
- **Eglifilets** mit Butter und Mandeln 35.—
- **Swiss Räucherlachs Carpaccio** (70gr) mit Toastbrot serviert  
 (mit glutenfreiem Brot ☑ und ohne Butter ☒ möglich.) 31.—
- **Swiss Lachsfilet** (140 gr) gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter 37.—

### Hausgemachte Salatsaucen

Französisch ☐ ☒ | Italienisch √ ☑

Balsamico - Vinaigrette SAISONAL √ ☑ | Bärlauch - Dressing SAISONAL ☐ ☑

---

## Z'VIERI – TELLER

---

### Regionaler Käseteller ☐

sechs verschiedene Käsesorten aus der Region begleitet mit Birnbrot, Trauben, Baumüssen, Butter und hausgemachtes Biergelée serviert mit knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot ☑ möglich.)

31.—

### Landsgemeinde Teller ☆

„Mostbröckli“, „Alpsteinbröckli“, „Buurespeck“, „Appenzeller Salametti“, „Appenzeller Extra - Würzig“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Urnäscher Edelweiss“

31.—

---

## DEKLARATION

---

### **Poulet**

Schweiz

### **Kalb**

Schweiz

### **Rind**

Schweiz

Uruguay

### **Schwein**

Schweiz

### **Fisch**

Schweiz

Estland (Egli)



---

## UNSERE LIEFERANTEN

---

### **Brot**

BÖHLI AG Bäckerei-Confiserie, Appenzell

### **Fleisch und Fisch**

Metzgerei Fässler „de Chitzele“, Appenzell

Metzgerei Breitenmoser, Appenzell

Comestibles Zellweger, Staad SG

Larina AG, Appenzell

### **Gemüse und Früchte**

A. & E. Dietsche, Kriessern SG

Erich Berner AG, St. Gallen

### **Milchprodukte**

Appenzeller Milch, Appenzell

### **Eier**

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell/Steinegg

### **Trocken Ware und Non-Food**

SAVIVA AG

### **Biere und Weine/Digestives**

Appenzeller Bier, Appenzell

RUMA Weine & Spirituosen, Appenzell

Wetli Weine, Berneck SG

tobias wein.gut., Berneck SG

### **Süssgetränke und Liköre/Spirituosen**

Goba Welt - Goba AG, Gontenbad

Appenzeller Alpenbitter, Appenzell

Getränke-Station Rank, Appenzell

### **Tee und Kaffee**

Baumgartner, St. Gallen

Turm Kaffee, St. Gallen