
UNSERE SPEISEKARTE



Tagesangebot und Suppen	2
Apero und Vorspeisen kalt warm	3
Hauptgerichte Wild Kalb	4
Hauptgerichte Rind Poulet Schwein Fisch	5
Hauptgerichte Vegetarisch	6
Salatvariationen	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)
Kürbis - Birnencrèmesuppe <small>SAISONAL</small>  serviert mit einem Kürbis-Focaccia-Chip	9.—	12.—
Haferflockensuppe   mit Appenzellerkäse	8.—	11.—
Französische Zwiebelsuppe  mit Ei und Käse überbacken	9.—	12.—
Rindsbouillon hausgemacht   – nature – mit einem Ei	7.— 8.—	10.— 11.—
Tagessuppe unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	7.—	10.—

ZUM APERO

„Leichte Canapés“

vier knusprige Paillasse-Scheiben belegt mit Möstbröckli und/oder Swisslachs 7.50

Hausgemachtes Knoblauchbrot ☆ ∅ ✂

knuspriges Ciabatta mit unserer Hausmischung aus Knoblauch, Kräuter und Parmesan einfach zum alleine geniessen, zum teilen oder zu einem beliebigen Salat 5.—

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch ∅ ✂ ✂ | Italienisch √ ✂

„Bschorle“-Dressing SAISONAL √ | Honig-Senf - Dressing SAISONAL

„Weidmannsheil“ SAISONAL ✂

herzhafte Hirsch-Pastete serviert mit Preiselbeer-Sauce, garniert mit kleinem Salatbouquet und exquisitem Honig-Senf - Dressing 16.—

„Swiss Räucherlachs Carpaccio“

aus Lostallo (Misox) garniert mit Kapern und Zwiebelringen, dazu wenig Blattsalat, serviert mit Toastbrot vom Dorfbäcker und Butter 50 gr 16.—
 (mit glutenfreiem Brot ✂ und ohne Butter ✂ möglich.)

Mostbröckli, „Buurespeck“ und Alpsteinbröckli ✂ ✂

mit wenig Blattsalat und italienischem Dressing 12.50

Bunter Blattsalat ∅ ✂ ✂

verschiedene gemischte Blattsalate 8.—

Gemischter Salat ∅ ✂

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet 10.—

WARME VORSPEISEN

„Herbst-Salat“ SAISONAL ∅

Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, pochierte Apfelspalten und knusprigen Crôutons, fruchtiges „Bschorle“-Dressing 13.—

„Herbst-Variation“ SAISONAL

zartes Rehrückenfilet rosa gebraten mit kräftigem Tansschössli-Jus, dazu sämiger Steinpilz-Risotto 20.—

Asiatische Frühlingsrolle ∅ ✂

mit Sweet - Chili - Sauce, wenig Blattsalat und italienischem Dressing 8.50
 – jede weitere Frühlingsrolle + 4.—

HAUPTGERICHTE

Wild

- Rehpfeffer „Förster Art“** ☆ SAISONAL
 unser beliebter Pfeffer garniert mit geschwenkten
 Brot-Crôutons, Speck, Pilzen und Silberzwiebeln,
 hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut und dazu Preiselbeeren 39.—
- „Rehrücken Medaillons“** ☆ SAISONAL
 mit lieblicher Rahmsauce, mit in Cognac geschwenkten Trauben
 und Feigen, dazu hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl,
 glasierte Maroni und ein mit Preiselbeeren gefüllter Apfel 43.—
- Hirschfilet im Speckmantel** ☆ SAISONAL
 mit kräftigem Tannschössli-Jus, köstlicher
 Steinpilz-Risotto, Apfelrotkraut,
 Rosenkohl und glasierte Maroni 39.—
- „Wildgeschnetzeltes“** ☆ SAISONAL
 zartes Geschnetzeltes vom Hirsch und Reh in Cognac-Rahmsauce
 mit Pilzen und Trauben, dazu hausgemachte Spätzli
 und einem mit Preiselbeeren gefüllten Pfirsich 38.—

Kalb

- Milkenpastetli** ☆
 knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger
 Kalbsmilken - Champignon - Rahmsauce 18.—
 – ergänzt mit Reis und Gemüse garnitur 27.—
- Kalbsleberli** ☆
 von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern,
 dazu goldbraun gebratene Rösti 36.—
- Kalbssteak** ☆
 zartes Kalbssteak im Blätterteigkissen, Cognac-Rahmsauce,
 Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur 39.—
- Geschnetzeltes «Zürcher Art»**
 mit frischen Champignons, Rahmsauce
 und hausgemachter Rösti 36.—
- Kalbsbratwurst**
 mit Kalb-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti 28.—

HAUPTGERICHTE

Rind	Rindsfilet vom Grill 150g sorgfältig gebraten mit kräftigem Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüse garnitur	43.—
Poulet	Pouletbrüstchen ☆ zart gebraten mit Baumnuss - Sherry - Sauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites	28.—
	Curry Geschnetzeltes „Maison“ ☆ im Reisring mit frischen Früchten garniert	28.—
Schwein	„Toast Appenzel“ ☆ Schweinschnitzel und gebratene Kräuter-Tomaten auf Vollkorntoast überbacken mit Appenzellerkäse, garniert mit Röstzwiebeln und gebratenen Speckstreifen	25.—
	„Toast Edelweiss“ Schinken auf Vollkorntoast überbacken mit „Urnäscher Edelweiss“, dazu eine halbe Williamsbirne und eine halbe Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren	25.—
	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	36.—
	Schweins-Schnitzel paniert, mit Pommes frites und Gemüse garnitur	28.—
Fisch	Herbstlicher Swisslachs <small>SAISONAL</small> sorgfältig gebraten serviert auf einem Beet aus gebratenen Kartoffeln, Rosenkohl, Wirz, Maroni und Preiselbeeren serviert mit exquisiter Wermut-Dillsauce	38.—
	Eglifilets «meunière» ☆ in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien - Kartoffeln	36.—

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

„Herbst-Teller“ SAISONAL ∅

hausgemachte Butterspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni,
 ein Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce und dazu ein Pfirsich mit Preiselbeeren 28.—

„Früchte - Curry“ ☆ ∅

frische Früchte in sämiger Currysauce, Reis,
 garniert mit einer gebratenen Kokosbanane 26.—

„Orientalischer Eintopf“ ♡ ☑

rassiges Curry - Gericht mit Kichererbsen, buntem Gemüse
 und Kokosmilch, serviert mit Mandelreis und Sultaninen garniert 26.—

„Brauermalz Geschnetztes „brewbee“ ♡

mit mediterranem Touch von Dörrtomaten, Zucchetti und frischen
 Kräutern, serviert mit Orecchiette - Teigwaren 26.—

Kartoffel - Rösti ☆ ∅ ☑ ☑

hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature 18.—

– mit zwei Spiegeleiern 22.—

– mit Appenzellerkäse überbacken 22.—

– mit Käse überbacken und einem Spiegelei 24.—

– mit Speckstreifen 24.—

– mit Speckstreifen und Appenzellerkäse überbacken 26.—

Hausgemachte Käsespätzli ☆ ∅

mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus 26.—

Gemüse - Teller ∅

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

Kartoffelgratin | Röstikroketten | Pommes Frites | Rösti |
 Spätzli | Käsespätzli | Reis | Steinpilz-Risotto SAISONAL

27.—

SALATVARIATIONEN

„Herbst-Salat“ SAISONAL ⚙️ ∅

Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, pochierten Apfelspalten, knusprigen Crôutons, fruchtiges „Bschorle“-Dressing und mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt 27.—

„Shanghai - Teller“ ∅ 🚫

rassiger Salatmix mit vier knusprigen Frühlingsrollen, serviert mit Sweet - Chili - Sauce 25.—

Appenzeller Käse - Zwiebelfladen ☆ ∅

– nature 9.—
 – mit bunten Blattsalaten 16.50
 – mit gemischten Gemüsesalaten 18.50

Salat - Teller ☆ ∅ 🚫

eine bunte Palette verschiedenen, erfrischender Gemüsesalate, einem Blattsalat - Bouquet serviert mit knusprigem Knoblauchbrot 25.—

Käse - Salat ∅ 🚫

würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französischem Dressing 16.—
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten 25.—

Wurst - Salat

Appenzeller Servelat, Zwiebeln und französischem Dressing 15.—
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten 24.—

Wurst - Käse - Salat

Appenzellerkäse, Servelat, Zwiebeln und französischem Dressing 16.—
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten 25.—

FITNESS – TELLER

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch    | Italienisch  

„Bschorle“-Dressing SAISONAL  | Honig-Senf - Dressing SAISONAL

Fitness Teller

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

– nur mit bunten Blattsalaten: CHF 2.— Reduktion

– Pouletbrüstchen golbraun gebraten mit Kräuterbutter	26.—
– Rindsfilet (150 gr) mit Kräuterbutter	40.—
– Kalbs-Bratwurst von Dorfmetzger	26.—
– Appenzeller Siedwurst von Dorfmetzger	26.—
– Schweins-Schnitzel nature mit Kräuterbutter	25.—
– Schweins-Schnitzel paniert mit Zitronen	26.—
– Eglifilets mit Butter und Mandeln	34.—
– Swiss Räucherlachs Carpaccio (70gr) mit Toastbrot serviert (mit glutenfreiem Brot  und ohne Butter  möglich.)	30.—
– Swiss Lachsfilet (140 gr) gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter	36.—

Z'VIERI – TELLER

„Regionaler Käseteller“

sechs verschiedene Käsesorten aus der Region begleitet mit Birnenbrot, Trauben, Baumnüsse, Butter und hausgemachtem Biergelée

Serviert mit knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot  möglich.)

29.—

„Landsgemeinde Teller“

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

Birnenbrot und Butter. Dazu knuspriges Brot von unserem Dorfbäcker

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot  möglich.) Birnbrot und Butter.

29.—

DEKLARATION

Poulet

Schweiz

Kalb

Schweiz

Rind

Schweiz

Uruguay

Schwein

Schweiz

Fisch

Schweiz

Estland (Egli)

Wild

Ostschweiz, Schweiz
Voralberg, Österreich



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