
UNSERE SPEISEKARTE



Tagesangebot und Suppen	2
Vorspeisen kalt warm	3
Hauptgerichte Poulet Kalb Rind	4
Hauptgerichte 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)
Fruchtige Zitronengrassuppe SAISONAL  mit Blätterteig - Kokosstängeli	9.—	12.—
Haferflockensuppe ☆  mit Appenzellerkäse	8.—	11.—
Französische Zwiebelsuppe  mit Ei und Käse überbacken	9.—	12.—
Rindsbouillon hausgemacht   – nature	7.—	10.—
– mit einem Ei	8.—	11.—
Tagessuppe unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	7.—	10.—

ZUM APERO






- „Das Sommer-Trio“** SAISONAL 
„Appenzeller Rahmkäse“, „brewbee Trellini“ und feinste „Ceposa“ Oliven 7.50
- „Leichte Canapés“**
Paillassebrot belegt mit Möstbröckli und/oder Swiss-Rauchlachs 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 Salatsauce



Französisch   | Italienisch  

Waldbeeren-Dressing SAISONAL   | Balsamico-Vinaigrette SAISONAL  

- „Sommerhit“** SAISONAL 
fein aufgeschnittener Siedfleischsalat vom „Appenzeller-Rind“ mit Essig-Gemüse,
Balsamico-Vinaigrette, Meeretichschaum und einem kleinen Salatbouquet 15.—
- „Sommer Caprese“** SAISONAL  
cremige Burrata mit buntem Cherrytomaten-Salat und erfrischendem Limetten-Balsamico 13.—
- „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, „Buurespek“ 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.—

WARMER VORSPEISEN

- „Sommersalat“** SAISONAL
Fischknusperli vom Eglifilet mit hausgemachter Tartarsauce
auf sommerlichem Salatbouquet mit hausgemachtem französischem Dressing 13.—
- Asiatische Frühlingsrolle**  
mit Sweet - Chili - Sauce, wenig Blattsalat und italienschem Dressing 8.50
– jede weitere Frühlingsrolle + 4.—

☆ Klassiker  Vegetarisch  Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Gerne servieren wir Ihnen fast überall halbe Portionen mit einem Preisnachlass von 20 %. Alle Preise inkl. MwSt.

HAUPTGERICHTE

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.—
Kalb	Milkenpastetli ☆	knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbsmilken - Champignon - Rahmsauce – ergänzt mit Reis und Gemüse garnitur	18.— 27.—
	Kalbsleberli ☆	von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern, dazu goldbraun gebratene Rösti	36.—
	Kalbssteak ☆	zartes Kalbssteak im knusprigen Blätterteigkissen, Cognac - Rahmsauce, Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur	39.—
	Geschnetzeltes «Zürcher Art»	mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	36.—
	Kalbs-Bratwurst	mit Kalb-Jus, Röstzwiebeln und knuspriger Rösti	28.—
	Rind	„Alpstein-Burger“ SAISONAL	hausgemachter Burger aus Rind-, und Kalbfleisch, Zwiebelkonfit, Kräuter-Mayonnaise, Rucola, und BBQ-Sauce, serviert im Burger-Bun – als Fitnessteller oder mit Countrycuts
Sommer-Spiess SAISONAL ☆		rassig marinierter Rindsspiess vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsauce, Pommes frites und kleiner Salatgarnitur	30.—
Rindsfilet vom Grill		150g Rindsfilet, sorgfältig gebraten mit kräftigem Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und reichhaltiger Gemüse garnitur	43.—

HAUPTGERICHTE

Schwein

Toast Appenzell ☆

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.—

Bauern - Rösti ½ ¼

Hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten mit Speckstreifen – mit Appenzellerkäse überbacken

24.—
+ 2.—

Schweins-Schnitzel

paniert, mit Pommes-Frites und Gemüse garnitur

28.—

Fisch

Exotische Lachs Bowl SAISONAL ½

Gebratenes Swisslachsfilet aus Lostallo (Miso), mit erfrischender Avocado-Mango-Peperoni-Salsa, serviert auf Kokosnuss-Reis und garniert mit Kokoschips und einem Limettenschnitz

37.—

Eglifilets «meunière» ☆

in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien - Kartoffeln

36.—

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Latino Burger SAISONAL

hausgemachter, würziger Gemüseburger aus Bohnen, Mais und Peperoni mit BBQ-Sauce, Röstzwiebeln und Rucola, serviert im Burger-Bun
 – als Fitnessteller oder mit Countrycuts

27.—

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
 – mit zwei Spiegeleiern
 – mit Appenzellerkäse überbacken
 – mit Käse überbacken und einem Spiegelei

18.—

22.—

22.—

24.—

Hausgemachte Käsespätzli

mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus

26.—

Gemüse - Teller

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

Kokosnuss-Reis SAISONAL   Kartoffelgratin  Röstikroketten 
 Pommes Frites  Rösti  Spätzli  Käsespätzli  Reis 

27.—

SALATVARIATIONEN

Pitta Brot SAISONAL ☆	gebratene Pouletbruststreifen, Tomatenwürfel, Gurken, Blattsalat, gekochten Eiern und hausgemachter Cocktailsauce im Ciabattabrot von der Bäckerei „Böhli“	23.—
Sommerhit SAISONAL 🍴	zart aufgeschnittener Siedfleischsalat vom „Appenzeller-Rind“ mit Essig-Gemüse, Meeretichschaum, ein Salatbouquet mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt mit Balsamico-Vinaigrette	30.—
Sommersalat SAISONAL	Fischknusperli vom Eglifilet mit hausgemachter Tartarsauce auf sommerlichem Salatbouquet mit hausgemachtem französischem Dressing	29.—
Sommer - Caprese SAISONAL 🍴	cremige Burrata mit buntem Cherrytomaten-Salat und erfrischendem Limetten-Balsamico, dazu ein knuspriges hausgemachtes Knoblauchbrot	27.—
Shanghai - Teller 🍴 🌱	Rassiger Salatmix mit vier knusprigen Frühlingsrollen, serviert mit Sweet - Chili - Sauce	25.—
Appenzeller Käse - Zwiebelfladen ☆ 🍴	– nature – mit bunten Blattsalaten – mit gemischten Gemüsesalaten	9.— 16.50 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 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten	16.— 25.—
Wurst - Salat	Appenzeller Servalat, Zwiebeln und französischem Dressing – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten	15.— 24.—
Wurst - Käse - Salat	Appenzellerkäse, Servalat, Zwiebeln und französischem Dressing – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten	16.— 25.—

FITNESS – TELLER

Hausgemachte Salatsauce

Französisch    | Italienisch  

Waldbeeren-Dressing SAISONAL   | Balsamico-Vinaigrette 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

- Poulet „Babylonische Art“; Pouletfleisch an Cocktailsauce und Früchten   26.—
- Pouletbrüstchen golbraungebraten 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 30.—
(mit glutenfreiem Brot  und ohne Butter  möglich.)
- 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 hausgemachtes 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 knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker
(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot  möglich.)

29.—

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