

---

## NOTRE MENU

---



Offre du jour et soupes	2
Entrées froid   chaud	3
Plats principaux Poulet   Veau	4
Plats principaux Boeuf   Porc   Poisson	5
Plats principaux végétariens	6
Variations de salades	7
Fitness - Assiette et assiette à goûter	8
Déclaration de viande	9
Nos fournisseurs	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

Nous sommes heureux de vous accueillir  
chez nous!  
Détendez-vous, échappez au quotidien, et  
laissez-nous vous gâter.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas de  
contacter notre personnel.

„Me wöschid en Guetel!“

Famille Sutter-Reichenbach avec le TEAM

---

---

MENU DU JOUR & RECOMMANDATION DE VIN

---




---

SOUPES

---

	petit (2 dl)	grand (4 dl)
<b>Potage à l'orge à la mode de grand-mère</b> SAISONAL Avec légumes, viandes séchée et raffinée avec de la crème	9.—	12.—
<b>Soupe de flocons d'avoine</b> ☆ ∅ Au fromage d'Appenzell	8.—	11.—
<b>Soupe à l'oignon à la française</b> ∅ Gratinée aux oeufs et au fromage	9.—	12.—
<b>Bouillon de boeuf</b> maison ½ ¼ – nature	7.—	10.—
– avec un oeuf	8.—	11.—
<b>Soupe du jour</b> Nos services se feront un plaisir de vous renseigner	7.—	10.—

## ENTRÉES FROIDES

### Sauces à salade maison

Vinaigrette aux herbes SAISONAL V Z S

Français Ø Z S | Italienne V Z S

#### „Salade d’hiver“ SAISONAL Ø S

Salade verte croquante servie avec des pralinés au fromage frais, des noisettes caramélisées, légumes en conserve et vinaigrette aux herbes exquise 12.50

#### Tartare au boeuf à la maison SAISONAL

garni de salade d’hiver, de noisettes caramélisées, 50 g 100 g  
légumes en conserve et vinaigrette aux herbes exquise 16.— 32.—

Choisissez entre **doux**, **picante** et **fort**

#### „Swiss - Carpaccio de saumon fumé“

avec du saumon de Lostallo (Miso), accompagné de câpres, de rondelles d’oignons et d’un peu de salade verte, servi avec du pain grillé du boulanger du village et du beurre 50 gr 16.—  
(avec du pain sans gluten S et sans beurre Z possible.)

#### Mostbröckli, „Lard paysan“ et Alpsteinbröckli Z S

avec un peu de salade verte et sauce italienne 12.50

#### „Canapés légère“

Quatre tranches de pain Paillasse croustillant garnis de „Mostbröckli“ et/ou saumon fumée suisse 4 pcs. 7.50

#### Salade verte multicolore Ø Z S

diverses salades vertes mélangées 8.—

#### Salade mêlée Ø Z

salades de légumes frais assorties et petit bouquet de salades vertes 10.—

## ENTRÉES CHAUDES

#### Pain à l’ail maison ☆ Ø Z

Ciabatta croustillant avec notre mélange maison d’ail, d’herbes et de parmesan facile à déguster seul, à partager ou avec une salade 5.—

#### Rouleau de printemps asiatique Ø Z

avec sauce douce au chili et un peu de salade verte à la sauce italienne 8.50  
– chaque autre rouleau de printemps + 4.—

---

## PLAT PRINCIPAUX

---

<b>Poulet</b>	<b>Poulet d'hiver</b> SAISONAL ☆	
	Tendre blanc de poulet rôti avec une sauce aux mandarine et gingembre un risotto aux figes et un choix de légumes d'hiver	29.50
	<b>Thai - Curry - Bol</b> SAISONAL ☆	
	de légumes d'hiver frais, servis dans une sauce sauce au curry vert thaïlandaise, avec des lamelles de poitrine de poulet et riz au jasmin typique	28.50
	<b>Poitrine de poulet</b> ☆	
	Tendrement rôti avec une sauce aux noix et au sherry, garniture de légumes et pommes frites	28.50
	<b>„Émincé au curry Maison“</b> ☆	
	Dans un cercle de riz, garni avec des fruits frais	28.50
<hr/>		
<b>Veau</b>	<b>Cordon-bleu à l'Appenzellois</b> SAISONAL ☆	
	Escalope de veaud farcie avec de la viande séchée appenzellois, du fromage d'Appenzell, pommes frites, un bon choix de légumes d'hiver et une pomme farcie avec des airelles rouges	42.—
	<b>Vol-au-vent au ris de veau</b> ☆	
	Vol-au-vent farci avec de ris de veau et champignons à la crème – Complété par du riz et une garniture de légumes	18.— 28.—
	<b>Foie de veau</b> ☆	
	Coupés à la main, avec des oignons frais et herbes aromatiques accompagné de rösti dorés	36.50
	<b>Steak de veau</b> ☆	
Tendre steak de veau sur un coussin de pâte feuilletée croustillante, sauce à la crème au cognac, pommes frites et garniture des légumes	39.50	
	<b>Émincé «à la zurichoise»</b>	
	Avec champignons frais, sauce à la crème et rösti maison	36.50
	<b>Saucisse de veau rôtir</b>	
	Avec jus de veau, oignons frits et rösti croustillant	28.—

---

## PLAT PRINCIPAUX

---

<b>Boeuf</b>	<p><b>Filet de boeuf grillé 150g</b>            Filet de boeuf soigneusement grillé avec un jus de beurre aux herbes, gratin de pommes de terre et garniture de légumes</p>	43.—
<b>Porc</b>	<p><b>„Toast Appenzell“ ☆</b>            Escalope de porc et tomates aux herbes rôties sur toast de blé complet gratiné avec du fromage d'Appenzell, garni d'oignons frits et de lards grillé</p>	25.—
	<p><b>„Toast Edelweiss“</b>            Jambon sur toast de blé complet gratiné avec „Urnäscher Edelweiss“, accompagné d'une demi poire Williams et une demi pêche farcie aux airelles rouges</p>	25.—
	<p><b>Saucisse bouillie d'Appenzell ☆</b>            Avec spätzli au fromage maison et oignons frits – avec compote de pommes maison</p>	27.— + 3.50
	<p><b>„Steak de porc à la mode d'Appenzell“ ☆</b>            Avec „Alpsteinbröckli“ et tranches de tomates, gratiné avec du fromage d'Appenzell, sauce à la crème, croquettes „rösti“ et garniture de légumes</p>	36.50
	<p><b>Escalope de porc</b>            Panée, avec pommes frites et garniture de légumes</p>	28.50
<b>Poisson</b>	<p><b>Filet de saumon suisse issu de l'élevage alpine</b> SAISONAL NEU            soigneusement rôti, sur un lit de riz Venere, servi avec une exquise sauce à la crème au citron et garni d'edamame et de lamelles de pois mange-tout</p>	38.—
	<p><b>Filets de perche „meuniere“ ☆</b>            Rôtir au beurre, avec des amandes grillées et des pommes de terre au persil</p>	36.—

---

## PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

---

**Thai - Curry - Bol** SAISONAL ☆ ∅

Des légumes d'hiver fraîche avec une sauce au curry verte servi avec du riz jasmin

26.50

**„Curry aux fruits“** ☆ ∅

Fruits frais avec une sauce au curry servi avec du riz et garni avec une banane rôtie au coco

26.50

**„Ragoût oriental“** √ ☒

plat au curry racé avec des pois chiches, des légumes multicolores et lait de coco, servi avec du riz aux amandes et des raisins secs.

26.50

**Emincé de malt d'orge „brewbee“** √

Avec une touche méditerranéenne de tomates séchées, de courgettes et d'herbes aromatiques, servies avec des pâtes Orecchiette

26.50

**Rösti** ☆ ∅ ☒ ☒

Rösti maison, dorés à la poêle, nature

19.—

– avec deux oeufs au plat

23.—

– gratinés avec du fromage d'Appenzell

23.—

– avec fromage gratiné et un oeuf au plat

25.—

– avec lardons

25.—

– gratiné avec des lardons et du fromage d'Appenzell

27.—

**Spätzli au fromage maison** ☆ ∅

Avec du fromage d'Appenzell, des oignons frits et de la compote de pommes

26.50

**Assiette de légumes** ∅ ⚙

Une sélection des légumes de saison, accompagnés d'une garniture de votre choix;

Risotto aux figes SAISONAL † Riz jasmin SAISONAL † Riz Venere SAISONAL †

Gratin de pommes de terre † Croquettes „rösti“ † Pommes Frites †

Rösti † Spätzli † Spätzli au fromage † Riz †

27.—

---

## SALADES VARIÉES

---

**„Assiette Shanghai“** ∅ ʒ

Mélange de salades épicées avec quatre rouleaux de printemps asiatiques croustillants et sauce douce au chili 25.50

**Quiche au fromage et oignon** ☆ ∅

– nature 9.50  
 – avec salade verte 17.50  
 – avec salade mêlée 19.50

**Assiette de salade** ☆ ∅ ʒ

Une palette de salades de légumes variées et rafraîchissantes, un bouquet de salades vertes servies avec du pain crouillant à l’ail 25.50

**Salad de fromage** ∅ ʒ

Fromage d’Appenzell avec des oignons et dressing français 16.50  
 – garni de différentes salades de légumes croquants 26.—

**Salade de cervelas**

Cervelas d’Appenzell, oignons et dressing français 15.50  
 – garni de différentes salades de légumes croquants 25.—

**Salade de cervelas et fromage**

avec fromage d’Appenzell, cervelas, oignons et dressing français 16.50  
 – garni de différentes salades de légumes croquants 26.—

---

## SALADES FITNESS

---

### Assiette fitness <sup>NEU</sup>

Votre composant préféré accompagné de différentes salades de légumes frais, un bouquet de salades vertes et la sauce à salade de votre choix.

– Seulement avec salade verte : CHF 2.— réduction

– Poitrine de poulet rôtie avec du beurre aux herbes	26.50
– Filet de bœuf (150 gr) avec du beurre aux herbes	41.—
– Saucisse de veau rôti	26.—
– Saucisse à bouillir du boucher du village	25.—
– Cordon-bleu à l'Appenzellois <sup>SAISONAL</sup>	37.50
– Escalope de porc nature avec du beurre aux herbes	25.50
– Escalope de porc panée avec citron	26.50
– Filets de perche avec beurre et amande	34.—
– Saumon suisse fumé Carpaccio (70gr) servi avec du pain grillé (avec du pain sans gluten ☞ et sans beurre ☞ possible.)	30.—
– Filet de saumon suisse (140 gr) rôti, servi avec du citron - poivre - beurre	36.—

### Sauces à salade maison

Vinaigrette aux herbes <sup>SAISONAL</sup> ☞ ☞ ☞

Français ☞ ☞ ☞ | Italienne ☞ ☞ ☞

---

## CASSE-CROÛTE

---

### „Assiette de fromage régional“ ☞

Six fromages différents provenant exclusivement de la région, accompagnés du pain aux poires, du raisin, des noix, du beurre et de la gelée de bière fait maison.

Servi avec du pain de notre boulanger du village.

30.—

(possible avec du pain sans gluten et sans pain aux poires ☞)

### Assiette „Landsgmend“ ☆

Mostbröckli, Alpsteinbröckli, lard paysan, salametti appenzellois, „Appenzeller Extra“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Edelweiss“ fromage à pâte molle d'Urnäsch, du pain aux poires et du beurre.

Servi avec du pain de notre boulanger du village.

30.—

(possible avec du pain sans gluten et sans pain aux poires ☞)





---

## DECLARATION

---

### **Poulet**

Suisse

### **Veau**

Suisse

### **Boeuf**

Suisse  
Uruguay

### **Porc**

Suisse

### **poisson**

Suisse  
Estonie (Perche)



---

## NOS FOURNISSEURS

---

### **pain**

BÖHLI AG Boulangerie-confiserie, Appenzell

### **Viande et Poisson**

Boucherie Fässler « de Chitzele », Appenzell

Boucherie Breitenmoser, Appenzell

Comestibles Zellweger, Staad SG

Larina AG, Appenzell

### **Légume et fruits**

A. & E. Dietsche, Kriessern SG

Erich Berner AG, St. Gallen

### **Produit laitiers**

Appenzeller Milch, Appenzell

### **Œufs**

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell/Steinegg

### **Produit secs et non alimentaire**

SAVIVA AG

### **Bière et vin/digestives**

Bière d'Appenzell, Appenzell

RUMA Vins & Spiritueux, Appenzell

Vins Wetli, Berneck SG

tobias wein.gut., Berneck SG

### **Boissons sucrées et liqueurs/spiritueux**

Le monde de Goba - Goba AG, Gontenbad

Appenzeller Alpenbitter, Appenzell

Station de boissons Rank, Appenzell

### **Thé et café**

Baumgartner, St. Gallen

Turm Kaffee, St. Gallen