
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)
Gerstensuppe «Grossmutter Art» <small>SAISONAL</small> hausgemacht, mit viel Gemüse, Trockenfleisch und Rahm verfeinert	9.—	12.—
Haferflockensuppe ☆ ∅ mit Appenzellerkäse	8.—	11.—
Französische Zwiebelsuppe ∅ mit Ei und Käse überbacken	9.—	12.—
Rindsbouillon hausgemacht L G – nature – mit einem Ei	7.— 8.—	10.— 11.—
Tagessuppe unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	7.—	10.—

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Salatsaucen

Kräuter - Vinaigrette SAISONAL √ ✂ ✎
 Französisch ∅ ✂ ✎ | Italienisch √ ✂ ✎

„Winter Salat“ SAISONAL ∅ ✎

knackiger Blattsalat serviert mit Frischkäse-Pralinen, caramelisierten Haselnüssen, eingemachtem Gemüse und exquisitem Kräuter - Vinaigrette 12.50

Rindstatar «à la maison» SAISONAL

Rindstatar vom Dorfmetzger an hausgemachter Sauce 50 g 100 g
 garniert mit Wintersalat, caramelisierten Haselnüssen,
 eingemachtem Gemüse und exquisitem Kräuter-Vinaigrette 16.— 32.—
 – wählen Sie zwischen **mild, rassig** oder **scharf**

„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

Knusprige Canapées

vier knusprige Paillasse - Scheiben belegt mit Möstbröckli und/oder Lachs 4 Stk. 7.50

Bunter Blattsalat ∅ ✂ ✎

verschiedene gemischte Blattsalate 8.—

Gemischter Salat ∅ ✂

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet 10.—

WARME VORSPEISEN

Hausgemachtes Knoblauchbrot ☆ ∅ ✂

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

Asiatische Frühlingsrolle ∅ ✂

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

HAUPTGERICHTE

Poulet	Winter - Poulet SAISONAL ☆	
	zartes Pouletbrüstchen mit exquisiter Mandarinen-Ingwersauce, serviert mit sämigem Feigenrisotto und buntem Wintergemüse	29.50
	Thai - Curry - Bowl SAISONAL ☆	
	erlesenes frisches Wintergemüse an rassiger thailändischer grüner Currysauce, mit Pouletbruststreifen und dem typischen Jasminreis	28.50
	Pouletbrüstchen ☆	
	zart gebraten mit Baumnuss - Sherry - Sauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites	28.50
	Curry Geschnetzeltes „Maison“ ☆	
	im Reisring mit frischen Früchten garniert	28.50
Kalb	Cordon - Bleu «Appenzeller Art» SAISONAL ☆	
	Kalbschnitzel gefüllt mit Mostbröckli und würzigem Appenzellerkäse, Pommes-Frites, Wintergemüse und einen mit Preiselbeeren gefüllten Apfel	42.—
	Milkenpastetli ☆	
	knusprige Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger Kalbsmilken - Champignon - Rahmsauce – ergänzt mit Reis und Gemüse garnitur	18.— 28.—
	Kalbsleberli ☆	
	von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern, dazu goldbraun gebratene Rösti	36.50
	Kalbssteak ☆	
zartes Kalbssteak im Blätterteigkissen, Cognac-Rahmsauce, Pommes - Frites und reichhaltiger Gemüse garnitur	39.50	
	Geschnetzeltes «Zürcher Art»	
	mit frischen Champignons, Rahmsauce und hausgemachter Rösti	36.50
	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.—
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	36.50
	Schweins-Schnitzel paniert, mit Pommes frites und Gemüse garnitur	28.50
Fisch	Swisslachs aus Lostallo <small>SAISONAL</small> sorgfältig gebraten, auf einem Beet von nussigem Venere-Reis, serviert mit exquisiter Zitronen-Rahmsauce und garniert mit Edamame und Kefenstreifen	38.—
	Eglifilets «meunière» ☆ in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten, serviert mit Petersilien - Kartoffeln	36.—

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Thai - Curry - Bowl SAISONAL ☆ ∅

erlesenes frisches Wintergemüse an rassisger
 thailändischer grüner Currysauce und dem typischen Jasminreis 26.50

Früchte - Curry ☆ ∅

frische Früchte in sämiger Currysauce, Reis,
 garniert mit einer gebratenen Kokosbanane 26.50

Orientalischer Eintopf V ✎

rassiges Curry - Gericht mit Kichererbsen, buntem Gemüse
 und Kokosmilch, serviert mit Mandelreis und Sultaninen garniert 26.50

Brauermalz Geschnetzeltes „brewbee V

mit mediterranem Touch von Dörrotomaten, Zucchetti und frischen
 Kräutern, serviert mit Orecchiette - Teigwaren 26.50

Kartoffel - Rösti ☆ ∅ ✎ ✎

hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature 19.—

– mit zwei Spiegeleiern 23.—

– mit Appenzellerkäse überbacken 23.—

– mit Käse überbacken und einem Spiegelei 25.—

– mit Speckstreifen 25.—

– mit Speckstreifen und Appenzellerkäse überbacken 27.—

Hausgemachte Käsespätzli ☆ ∅

mit würzigem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus 26.50

Gemüse - Teller ∅

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

Feigenrisotto SAISONAL | Jasminreis SAISONAL | Venere-Reis SAISONAL | Pommes Frites |
 Rösti | Röstikroketten | Kartoffelgratin | Spätzli | Käsespätzli | Reis 27.—

SALAT VARIATIONEN

Shanghai - Teller

rassiger Salatmix mit vier knusprigen Frühlingsrollen, serviert mit Sweet - Chili - Sauce 25.50

Appenzeller Käse - Zwiebelfladen

– nature 9.50
 – mit bunten Blattsalaten 17.50
 – mit gemischten Gemüsesalaten 19.50

Salat - Teller

eine bunte Palette verschiedenen, erfrischender Gemüsesalate,
 einem Blattsalat - Bouquet serviert mit knusprigem Knoblauchbrot 25.50

Käse - Salat

würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französischem Dressing 16.50
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten 26.—

Wurst - Salat

Appenzeller Servelat, Zwiebeln und französischem Dressing 15.50
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten 25.—

Wurst - Käse - Salat

Appenzellerkäse, Servelat, Zwiebeln und französischem Dressing 16.50
 – garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten 26.—

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

– Cordon - Bleu «Appenzeller-Art» <small>SAISONAL</small>	37.50
– Pouletbrüstchen golbraun gebraten mit Kräuterbutter	26.50
– Rindsfilet (150 gr) mit Kräuterbutter	41.—
– Kalbs-Bratwurst von Dorfmetzger	26.—
– Appenzeller Siedwurst von Dorfmetzger	25.—
– Schweins-Schnitzel nature mit Kräuterbutter	25.50
– Schweins-Schnitzel paniert mit Zitronen	26.50
– 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.—

Hausgemachte Salatsaucen

Kräuter - Vinaigrette SAISONAL   

Französisch    | Italienisch   

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.)

30.—

„Landsgemeinde Teller“ ☆

„Mostbröckli“, „Alpsteinbröckli“, „Buurespeck“, „Appenzeller Salametti“, „Appenzeller Extra - Würzig“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Urnäscher Edelweiss“, Birnbrot und Butter. Dazu knuspriges Brot von unserem Dorfbäcker

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot  möglich.)

30.—

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