

Speise-Karte

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Appenzeller Kümmelsuppe	Fr. 9.—
Bouillon mit Ei	Fr. 8.—
Tagessuppe	Fr. 6.—

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Appenzeller-Vesperteller Käse gemischt, Mostbröckli, Pantli, Coppa, Schinken und Butter	Fr. 22.—
Wurstsalat	Fr. 18.—
Fleischkäse mit Pommes frites	Fr. 15.—
Appenzeller Siedwurst (1 Paar)	Fr. 14.—
Käseschnitte «Hof» mit Mostbröckli	Fr. 22.—

RÖSTIZERIA

Butterrösti, Portion mit Ei	Fr. 13.— Fr. 16.—
«Sennenrösti» Rösti mit Schinken, Käse überbacken und Spiegelei	Fr. 24.—
«Försterrösti» Champignon mit frischen Kräutern	Fr. 25.—
Kalbsleber mit frischen Kräutern und Rösti	Fr. 30.—

Beilagen / Zuschlüge

Portion Pommes frites	Fr. 8.—
Portion Butternudeln	Fr. 8.—
Portion Spätzli	Fr. 9.—
Rahmsauce	Fr. 2.—
Zwiebelsauce	Fr. 2.—
Tartarsauce	Fr. 2.—
Kräuterbutter	Fr. 2.—

KÄSE-SPEZIALITÄTEN

Portion Appenzeller-Käse	Fr. 12.—
Käsesalat	Fr. 19.—
Appenzeller Käsehörnli mit Apfelmus (ab 2 Personen)	Fr. 19.—
Käsekroquetten mit gemischtem Salat	Fr. 24.—
Knuspriges Käsesteak mit grossem Salatteller	Fr. 22.—
Appenzeller-Fondue mit frischen Kräutern	Fr. 24.—

HAUS-SPEZIALITÄTEN

Zartes Rindsfiletsteak vom Grill Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse	Fr. 40.—
Entrecôte Kräuterbutter, Kroquetten, Gemüse	Fr. 35.—
Rindsfilet-Stroganoff hausgemachte Spätzli	Fr. 34.—
Wienerschnitzel Kalbsschnitzel, Kroquetten, Gemüse	Fr. 34.—
Rahmschnitzel Kalbsschnitzel, Butternudeln, Gemüse	Fr. 32.—
Schweins-Cordon-bleu Pommes frites, Gemüse	Fr. 32.—
Appenzeller-Schnitzel Schweinschnitzel mariniert mit frischen Kräutern, gefüllt mit Mostbröckli, Kroquetten, Gemüse	Fr. 35.—
Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	Fr. 28.—
Schweinspfeffer hausgemachte Spätzli	Fr. 28.—
Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln und Reibkäse	Fr. 19.—



VITAMIN-ECKE



Grüner Salat 🍄	Fr. 8.—
Salat gemischt, klein 🍄	Fr. 10.—
Salat gemischt, gross 🍄	Fr. 18.—
Käsekroquetten 🍄 mit gemischtem Salat	Fr. 24.—
Knuspriges Käsesteak 🍄 auf Salatteller	Fr. 22.—
Alpensteak zartes Rindssteak, mariniert mit frischen Kräutern, auf Salatteller	Fr. 34.—
Reichhaltiger Gemüseteller 🍄	Fr. 24.—
Schweinsschnitzel paniert auf Salatteller	Fr. 22.—
Fischknusperli an Sauce Tartare, auf Salatteller	Fr. 25.—
Champignon paniert, Sauce Tartare	Fr. 22.—

Salatdressing nach Ihrer Wahl

- Hausdressing (Französisch)
- Italienisches Dressing

KINDER-TELLER

(bis 12 Jahre)



«Bärli-Teller» Schnitzel vom Grill, Champignonrahmsauce, Butternudeln, Gemüse	Fr. 12.—
«Rittergolhaust» paniertes Schnitzel, Pommes frites, Gemüse	Fr. 12.—
Portion Spätzli mit Rahmsauce	Fr. 12.—

KLEINE PORTIONEN



Schweinsschnitzel vom Grill Champignonrahmsauce, Butternudeln, Gemüse	Fr. 18.—
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	Fr. 18.—

DESSERT



Meringues-Glacé mit Rahm 1/2 Portion	Fr. 10.— Fr. 7.—
Apfelstrudel mit Rahm	Fr. 8.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm 1/2 Portion	Fr. 10.— Fr. 6.—
Coupe Jacques 1/2 Portion	Fr. 10.— Fr. 7.—
Coupe Dänemark 1/2 Portion	Fr. 10.— Fr. 7.—
Caféglace	Fr. 7.—
1 Kugel Glacé (diverse Aroma) Zuschlag mit Rahm	Fr. 3.50 Fr. 1.—
Appenzeller-Träumli Zimtglacé mit Alpenbitterschaum und Meringues 1/2 Portion	Fr. 12.— Fr. 8.—
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.50
Bananensplit 1/2 Portion	Fr. 11.— Fr. 8.—
Sorbet Wodka	Fr. 10.—
Frappés (Vanille, Erdbeer, Mocca und weitere) 3 dl 5 dl	Fr. 5.50 Fr. 7.—

🍄 = Vegetarische Speisen

Fleisch- & Fisch-Deklaration:

Das Kalbfleisch, Schweinefleisch und die Würste beziehen wir von unseren heimischen Produzenten.
Das Rindfleisch stammt aus der Schweiz und aus Südamerika.
Der Fisch stammt aus Norwegen / Estland / Vietnam.

Diverse Informationen:

- Zweites Gedeck für eine Portion Fr. 3.—
(Kinder bis 10 Jahre frei)
- Menu-Änderungen Fr. 3.—
- Bei Allergien gibt Ihnen das Service-Personal gerne Auskunft