

A p p e z ö l l e C h a a t e



Restaurant
Stall – Stube



Vospiise

Wiischumcrème-soppe (1,2) 8.50

Chrüsimüsisalood (3) 8.50

Blattsalood mit Broodwöfeli (2,3) 8.50

Schlipfechäs ufgschnette

Frischchäs iiglät i Milch-Salzwasser
mit Salatbouquet (1) 11.50

Veschideni Blattsalööd mit Moschtbröckli vo ösne Rendli
an Honig-Senfsoße (3) 13.00

Chaalti Gricht

Füüwehsalood an Vinaigrettesosse

(Südfleisch vom Hof, ond
grünem Blattsalood) (3) 22.50

Schwaatemage fiin ufgschnette

mit Bölle, Gürkli ond Vinaigrettesosse (3) 10.50/18.50

Huusgräuchte Buureschöblig 10.00

Zwüscheddöri Plättli

(Moschtbröckli, Landrauchschenke, Pantli,
Speck, Schwaatemage ond Appezöllechäs) (1) 21.00

Hoptgäng



Appezölle Südwocht mit Chäshörnli ond gröschtede Bölleringli (1,2)	23.00
Appezölle Älplerspätzli Spätzli mit Gmües ond Appezöllechäs (1,2,3)	19.00
Chäshörnli mit gröstete Bölleringli dezue öses huusgmachte Epfelmues (1,2)	21.00
Röshti mit Appezöllechäs öbebache (1)	21.00
Schwiingschnetzlets anere Champignonsrahmsosse ond Röshti (2,4)	26.00
Appezölle Cordonblö vo de Sau gfüllt mit Mostbröckli vo ösne Rendli ond Appezöllechäs Pommfrit ond Gmües (1,2,4)	31.00
Grosmuetters huusgmachte Hackbrate , an Bratesosse Hädepfelstock ond Gmües (1,2,3,4)	27.00
Gmüeställer mit Hädepfelstock ond Sosse-Seeli (1,3)	24.00
Skater Grilliertes Rendshacksteak vo ösne Rendli Husgmachte Chrüterbutter ond Chrüsimüsisalood (1,3,4)	21.00
Stall-Stuben Burger mit Pommes frites (1,2,3,4)	21.00
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgem. Chüterbutter ond Pommes frites (1,2,3,4)	22.00
Zom Dessä hete me:	
Brennti Crème (1)	8.50
Süessmostcrème mit Vanille - Glace und Rohm (1)	9.50
Huusgmachte Bereflade mit Rohm (1,2)	6.50

Wenn Sie nütz fündid, chööd Sie natürli au d` Dessächate velange

Mer wönschid ene en guete Appetit