

Vorspeisen

Eisbergsalat mit lauwarmem Speck und Nüssen	13.50
Kürbis-Ravioli an Preiselbeer-Rahmsauce	17.50
Hirschpastete gefüllt mit Marroni serviert mit Salatbouquet	15.50
Schwartenmagen-Carpaccio an Kräutervinaigrette und Salatbouquet	15.00
Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Suppen:	
Karottencreme Suppe mit Vanille-Rahmhaube	10.50
Rindskraftbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen	7.50
Suppe aus dem täglich wechselnden Angebot	7.50

Hauptgerichte

Unsere Spezialität (Saisonal)

In Butter gebratene Kalbsleber mit Kräutern und Zwiebeln
dazu goldbraun gebratene Rösti 35.00

Chrono - Cordonbleu vom Schwein XL
serviert mit Pommes Frites 37.00

Kalb;

Sämiges Kalbsrahmgulasch 37.50
Rosagebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce 45.00
Hausgemachter Kalbshackbraten 32.00
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce 36.00
Kalbsschnitzel natur mit Kräuterbutter 32.50

Schwein;

Schweine - Cordonbleu 31.50
Panierte Schweineschnitzel 25.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter 27.50

Beilagen nach Wahl;

Pommes Frites, Butterspätzli, Kartoffelgnocchi, Teigwaren
Diese Gerichte servieren wir ihnen mit Gemüse garnitur

Traditionell;

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites 21.50
Appenzeller Chähörnli mit Apfelmus 19.50
mit Siedwurst 23.50
Käseschnitte mit Schinken und Tomaten 19.50

Fitnessteller (div. Salate) mit;

Schweineschnitzel paniert 25.50
Kalbsschnitzel natur 32.50
Schweinesteak mit Kräuterbutter 27.50
Zander Fischknusperli mit Tartarsauce 28.50

Hauptgerichte

Vegetarisch

Rösti-Taschen gefüllt mit Frischkäse serviert mit saisonaem Gemüse	28.50
Saisonaer Gemüseteller mit Butterspätzli	27.50
Kürbis-Ravioli an Preiselbeer-Rahmsauce	28.00

Für den kleinen Hunger;

Salatteller mit Ei	15.50
Wurstsalat	einfach 13.50
	garniert 18.50
Käsesalat	einfach 14.50
	garniert 19.50
Wurst-Käsesalat	einfach 16.50
	garniert 21.50
Thonsalat	einfach 15.50
	garniert 20.50
Portion Schwartenmagen mit Salatstrauss	17.00
Knoblipantli fein aufgeschnitten	9.50

Im Sommer wie im Winter immer ein Genuss;

Traditionelles Käsefondue von der Urnächer Käserei ab 2 Personen	Pro Person	26.50
---	------------	-------

Dessert Träume

Coupe Nesselrode	12.50
Rotwein-Zwetschgen mit Zimtglace	9.50
Schlorzifladen mit Rahm (het so langs het)	5.50
Affocato al Caffè	7.50
Caramelköppli mit Rahm	7.50
Fruchtsalat mit Joghurtglace und Blutorangensorbet	10.00
Lauwarmes Schoggichüechli mit Stracciatellaglace	10.50
Coupe Dänemark	11.50
Bananensplitt (het so langs het)	12.50
Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace	13.50
Coupe Baileys mit Vanille- und Moccaglace	13.50
Coupe Hot Berry	12.50
Heidelbeer-Joghurtglace mit Prosecco	10.00
100% Appenzell (Citronensorbet mit Kuuhl Minz)	10.00
Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vielle Prune	10.50
Coupe Ticinese (Baumnussglace und Nusslikör)	10.50
1 Kugel	4.00
mit Rahm	1.50
mit Schoggisauce	1.50
(Vanille, Mocca, Schoggi, Stracciatella, Baumnuss, Zimt, Heidelbeer-Jogurt, Erdbeer, Citrone, Zwetschge, Naturjoghurt, Blutorange)	

Für unsere Kleinen Gäste:

Coupe Gummibärli oder Coupe Smartis mit 1 Kugel Glace nach Wahl	5.70
Wonder Bibi Stracciatella	5.70
Schatztruhe Schoggi-Vanille	5.70

Die Preise sind in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt. von 8.1%