

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

Schwarzenmagen-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 (Saison)

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

Chrone - Cordonbleu vom Schwein XL
serviert mit Pommes Frites 37.00

Kalb;

Sämiges Kalbsrahmgulasch	37.50
Rosagebratenes Kalbssteak an Morelrahmsauce	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 Gemüsegarnitur

Traditionell;

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

Fitnesssteller (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 saisonalem Gemüse	28.50
Saisonaler 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 Urnäscher Käserei ab 2 Personen	Pro Person	26.50
--	------------	-------

Dessert Träume

Coupe Nesselrode	12.50
Rotwein-Zwetschgen mit Zimt glace	9.50
Schlörzifladen mit Rahm (het so langs het)	5.50
Affocato al Caffè	7.50
Caramelköpfli mit Rahm	7.50
Fruchtsalat mit Joghurt glace 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-Joghurt glace mit Prosecco	10.00
100% Appenzell (Citronensorbet mit Kuuhl Minz)	10.00
Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vielle Prune	10.50
Coupe Ticinese (Baumnuss glace 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%