

Fit durch den Sommer

CHF

Bunte Salate mit frischen Früchten an leichtem Dressing		17.50
Black - Crevetten – Fitness mit Limettenbutter, bunten Salaten und Früchten		32.00
Appenzeller Cordon bleu vom Schwein mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt bunten Salaten und Früchten <i>mit Kalbfleisch</i>		29.50 36.50
Eglifilet – Fitness mit Mandelbutter, bunten Salaten und Früchten		34.00
Rindsfilet – Fitness mit Kräuterbutter, Salaten und Früchten	200 Gramm 160 Gramm	47.00 41.00
Schnitzel paniert – Fitness vom Schwein Schweinschnitzel mit Salaten und Früchten vom Kalb		23.00 35.00
Frischi's Hacksteak – Fitness Hausgemachte Hacksteak mit feiner Kräuterbutter, bunten Salaten und Früchten		24.00
Schweinssteak – Fitness Schweinssteak mit Kräuterbutter, Salaten und Früchten		26.00
Pouletschnitzel – Fitness mit Zitronenbutter, Salaten und Früchten		22.00
Frühlingsrollen – Fitness mit bunten Salaten und Früchten		22.00
Rösti – Fitness mit bunten Salaten und Früchten		22.00
Reichhaltiger Blattsalat mit gebratener Kalbsleber und frischen Kräutern		27.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Altbewährt doch immer wieder gut

CHF

Wurstsalat garniert 17.00
mit bunten Salaten und Zwiebeln
einfach 11.50

Wurst – Käsesalat garniert 18.50
mit bunten Salaten und Zwiebeln
einfach 12.50

Thonsalat garniert 18.00
mit Salaten, Kapern und Zwiebeln

Kaltes Plättli 140 Gramm 18.50
verschiedene Appenzeller Spezialitäten und Garnituren

Portion Appenzeller „EXTRA“ 150 Gramm 9.50
vom Käsehandel Urs Dörig

Portion Mostbröckli 24.00
von der Metzgerei Breitenmoser

Waldfest 7.00
Serelat mit Brot

Tatar

Beefsteak Tatar, Toast und Butter Portion 29.00
mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt 1/2 Port. 19.50

dazu Whisky, Calvados oder Cognac + 3.00

Beefsteak Tatar „Sommertraum“ Portion 30.50
mit gebratenen Eierschwämmli 1/2 Port. 21.00
mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt

dazu Grappa + 3.00

Beefsteak Tatar Café de Paris Portion 30.50
kurz mit Kräuterbutter überbacken 1/2 Port. 21.00
mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt

dazu Whisky, Calvados oder Cognac + 3.00

Passende Vorspeisen

CHF

Bunter Sommersalat

mit gebratenen Eierschwämmli mit frischen Kräutern an Balsamicodressing

15.50

Saftige Melonenschnitze mit Vulcano Rohschinken und Salatbouquet

16.50

24.50

Tomatensalat mit Wasserbüffelmozzarella

mit Gartenfrischem Rucola und Basilikum mit Balsamicodressing

15.50

Eierschwämmli ragout

auf Briochetoast

15.50

23.50

Vitello tonnato

kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thonsauce und Salatbouquet

17.50

25.50

Als Einstimmung

Bunter Blattsalat

Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing

9.20

Gemischter Salat

Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing

9.80

Suppen

Bouillon mit Flädli

8.90

Exotische Tomatensuppe

mit Currysauerrahm

10.50

mit gebratener Riesencrevette

12.50

Von der Weide

CHF

Flambierte Kalbsleberli «Salvia»(es het solangs het) 33.50
mit frischem Salbei, Zwiebeln, Knoblauch und Cognac flambiert
begleitet von goldbrauner Butterrösti

Appenzeller Cordon bleu vom Schwein 29.50
mit Mostbröckli, Appenzellerkäse und gefüllt
dazu Pommes frites und Gemüse
mit Kalbfleisch 38.50

Rindsfilet mit Maggiapfeffer-Kruste überbacken 43.50
Begleitet von mediterranem Gemüse und Weissweinsrisotto

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 38.50
an Champignonrahmsauce und Butterrösti

Pouletgeschnetzeltes an pfiffiger Thaicurrysauce 24.50
und Basmatireis

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ 39.50
mit Tagliatelle und Broccoli

Aus dem Wasser

Tages-Fisch nach Wochenfang 38.00
Salzwasser/ Süsswasser

Für unsere Vegetarier

Eierschwämmli ragout 16.00 23.50
auf Briochetoast

Reichhaltiger Gemüseteller 26.00
mit Weissweinsrisotto

Was nicht fehlen darf....

CHF

Schweisschnitzel paniert	21.50
vom Kalb	35.00
mit Pommes frites	
Mariniertes Schweinssteak	27.50
mit Pommes frites, Kräuterbutter und Gemüse	

Frischi's Hackbraten	25.50
mit Kartoffelstock und Gemüse	

Walliser – Rösti	19.50
mit Tomaten und Käse überbacken	

Hausgemachte Nudelgerichte

Tagliatelle mit gebratenen Crevetten	28.50
und Cherrytomaten mit frischen Kräutern	½ Port. 22.50

Seniorengerichte

Kalbsrahmschnitzel	28.50
Champignonrahmsauce, Tagliatelle und Gemüse	
Rindsfilet mit Maggiapfeffer-Kruste	34.00
Weissweinsrisotto und mediterranem Gemüse	
Schweisschnitzel paniert	18.50
mit Pommes frites und Gemüse	

Die süsse Versuchung

Probiererli

CHF

Möschterli -Teller

„e chli vo Allem“

15.00

Raffiniertes Himbeerparfait

mit in Assam Langpfeffer marinierten Erdbeeren

9.20

12.50

Luftiges Erdbeermousse

mit Rhabarber Erdbeersalat

9.20

12.50

Hausgemachte Meringues

mit Rahm

7.50

8.50

Luftiges Erdbeertiramisu

mit frischen Erdbeeren, Blätterteigknusper und Mascarponecrème

10.80

13.50

Lauwarmes Erdbeer Rhabarbergratin

mit hausgemachter Pistazienglace

10.20

12.50

Grossmutter's „Gschlabber“

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

7.80

9.00

Warmer Schokoladenkuchen

mit Joghurtglace und Früchten

12.50

Mövenpick – Glace

1 Kugel Glace in diversen Aromen

3.70

Portion Rahm

1.20

Für Coupe's verlangen Sie bitte die Coupe's - Karte

Käse

Käseteller

aus verschiedenen Weich- und Hartkäsen mit seinen Garnituren und Schlorzifladen

14.00