

Fit durch den Herbst

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		29.50
mit Kalbfleisch		36.50
Eglifilet – Fitness mit Mandelbutter, bunten Salaten und Früchten		34.00
Rindsfilet – Fitness mit Kräuterbutter, Salaten und Früchten	200 Gramm	47.00
	160 Gramm	41.00
Schnitzel paniert – Fitness mit Salaten und Früchten		
vom Schwein		23.00
vom Kalb		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
<i>dazu Whisky, Calvados oder Cognac</i>	+ 3.00
Beefsteak Tatar „Försterart“	Portion 29.50
mit gebratenen Pilzen	
mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt	1/2 Port. 21.00
<i>dazu Whisky, Calvados oder Cognac</i>	+ 3.00
Beefsteak Tatar Café de Paris	Portion 29.50
kurz mit Kräuterbutter überbacken	
mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt	1/2 Port. 21.00
<i>dazu Whisky, Calvados oder Cognac</i>	+ 3.00

Passende Vorspeisen

CHF

Bunter Herbstsalat		14.50
mit frischen Feigen, Trauben, Apfelspalten an leichtem Trauben- Baumnussdressing		
Taufrischer Nüsslisalat mit frischem Meerrettich		13.50
mit gebratener Hirschleberleber und frischen Kräutern		
		16.50
Handgemachte Steinpilz Tortellini	19.00	29.50
im Baumnusspesto geschwenkt		

Als Einstimmung

Bunter Blattsalat		9.20
Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing		
Gemischter Salat		9.80
Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing		

Suppen

Bouillon mit Flädli		8.90
Sämige Steinpilzcrèmesuppe		13.50
mit Rehschnitzelstreifen und Schlagrahmhaube		

Von der Weide

CHF

Flammbierte Kalbsleberli (es het solangs het) 33.50
mit Salbei und Cognac flammbiert
begleitet von goldbrauner Butterröschi

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

Rindsfilet mit Maggiapfefferkruste 43.50
mit Gemüsegarten und Weissweinsrisotto

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 37.50
an Champignonrahmsauce und Butterrösti

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ 24.50
mit Currysauce, Butterreis und frischen Früchten

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ 39.50
mit Spätzli und Broccoli

Aus dem Wasser

Tages-Fisch nach Wochenfang 38.00
Salzwasser/ Süsswasser

Für unsere Vegetarier

Reichhaltiger Gemüseteller 26.00
mit Pommes frites

Handgemachte Steinpilz – Tortellini 19.00 29.50
im Baumnußpesto geschwenkt

Aus dem Wald / Unsere Wildgerichte

Mariniertes Hirschcarpaccio 19.50 28.50
mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Salatbouquet

Feines Rehmostbröckli 17.00 26.50
mit Salatbouquet und Rotweibirnen

Pfeffer nach Jagd „Jägerart“ 33.00
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Weissweinaepfel

Appenzeller Cordon bleu vom Hirsch 38.50
mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt
dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Weissweinaepfel

Rehschnitzel „Mirza“ 41.50
mit leichter Rahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl
und Weissweinaepfel

Hirschentrecôte mit Walnuss-Kräuterkruste 39.00
mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Weissweinaepfel

Rehrückenfilet „Ticino“ an Grappa - Balsamicosauce 44.50
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Weissweinaepfel

Wildgeschnitzeltes an sämiger Rahmsauce 38.00
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Weissweinaepfel

Klassischer Wildteller (fleischlos) 26.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel, Rotweibirne

Aus Reservation:

Rehrücken „Hubertus“ ab 2 Personen 56.00
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel, Rotweibirne
am Tisch tranchiert und in 2 Gängen serviert

Lieber Gast:

Wir beziehen unser Wild so weit wie möglich von unseren Jägern aus dem Appenzellerland. In Ausnahmefällen aus dem Lechtal

Ein herzliches Weidmannsheil an alle Jäger!

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Was nicht fehlen darf....

CHF

Schweinsschnitzel paniert vom Kalb mit Pommes frites	21.50 36.00
Mariniertes Schweinssteak mit Pommes frites, Kräuterbutter und Gemüse	28.50

Frischi's Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	25.50
--	-------

Walliser – Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	19.50
--	-------

Hausgemachte Nudelgerichte

Handgemachte Steinpilz - Tortellini im Baumnusspesto geschwenkt	19.00	29.50
---	-------	-------

Seniorengerichte

Kalbsrahmschnitzel Champignonrahmsauce, Spätzli und Gemüse	28.50
Rindsfilet mit Maggiapfefferkruste Weissweinrisotto und Gemüsegarten	34.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	18.50

Die süsse Versuchung

Probiererli

CHF

Möschterli -Teller

„e chli vo Allem“

15.00

Weisses Zimt - Tobleronemousse

begleitet von glasierten Apfelspalten

9.50

12.50

Raffiniertes Birnenparfait

serviert mit caramelisierten Birnen und Birnensorbet

9.50

12.50

Vermicelles

Meringue, Vermicelles und Rahm

7.50

10.50

Coupe Nesselrhode

mit Vanilleglace, Meringue, Vermicelles und Rahm

7.50

11.50

Hausgemachte Meringues

mit Rahm

6.50

9.50

Goldbrauner Zwetschengratin

mit hausgemachter Pistazienglace

9.50

12.50

Grossmutter's „Gschlabber“

Gebrannte Crème mit Vanilleglace und Früchten

7.80

9.00

Warmer Schokoladenkuchen

mit doppelrahm Meringueglace und Zwetschgenkompott

13.50

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.