

## Fit durch den Winter

CHF

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## *Altbewährt doch immer wieder gut*

	CHF	
<b>Wurstsalat garniert</b>	17.00	
mit bunten Salaten und Zwiebeln		
<b>einfach</b>	11.50	
<b>Wurst – Käsesalat garniert</b>	18.50	
mit bunten Salaten und Zwiebeln		
<b>einfach</b>	12.50	
<b>Thonsalat garniert</b>	18.00	
mit Salaten, Kapern und Zwiebeln		
<b>Kaltes Plättli</b>	140 Gramm	18.50
verschiedene Appenzeller Spezialitäten und Garnituren		
<b>Portion Appenzeller „EXTRA“</b>	150 Gramm	9.50
vom Käsehandel Urs Dörig		
<b>Portion Mostbröckli</b>		24.00
von der Metzgerei Breitenmoser		
<b>Waldfest</b>		7.00
Serelat mit Brot		

## *Tatar*

<b>Beefsteak Tatar, Toast und Butter</b>	Portion	29.00
mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt	1/2 Port.	19.50
<i>dazu Whisky, Calvados oder Cognac</i>	+	3.00
<b>Beefsteak Tatar «Calvados»</b>	Portion	31.50
mit flambierten Apfelwürfeli		
mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt	1/2 Port.	22.00
<i>dazu Whisky, Calvados oder Cognac</i>	+	3.00
<b>Beefsteak Tatar Café de Paris</b>	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

<b>Bunter Wintersalat</b>		14.50
mit frischen Trauben, Apfelspalten und Mandarinen an leichtem Bschorledressing mit caramelierten Erdnüssli		
<b>Taufrischer Nüsslisalat mit frischem Meerrettich</b>		13.50
mit gebratenen Speckstreifen und frischen Kräutern		
		15.50
<b>Handgemachte Ravioli</b>	21.00	29.50
gefüllt mit Pata Negrakinnbacken an Kräuterschaum		

## *Als Einstimmung*

<b>Bunter Blattsalat</b>		9.20
Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing		
<b>Gemischter Salat</b>		9.80
Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing		

## *Suppen*

<b>Bouillon mit Flädli</b>		8.90
<b>Rieslingschaumsuppe</b>		13.50
mit gebratener Riesencrevette		

## 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

## *Was nicht fehlen darf....*

CHF

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

<b>Frischi's Hackbraten</b> mit Kartoffelstock und Gemüse	26.50
--	-------

<b>Walliser – Rösti</b> mit Tomaten und Käse überbacken	19.50
<b>Bauernröschi – Rösti</b> mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei	19.00

## *Hausgemachte Nudelgerichte*

<b>Handgemachte Ravioli</b> gefüllt mit Pata Negra Kinnbacken an Kräuterschaum	21.00	29.50
<b>Tagliatelle mit gebratenen Crevetten</b> Cherrytomaten und leichter Kräutersauce	20.50	28.50

## *Seniorengerichte*

<b>Kalbsrahmschnitzel</b> Champignonrahmsauce, Spätzli und Gemüse	28.50
<b>Rindsfilet mit Maggi Pfefferkruste</b> Weissweinsrisotto und Gemüsegarten	34.00
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> mit Pommes frites und Gemüse	18.50

## Die süsse Versuchung

Probiererli

CHF

### Möschterli -Teller

„e chli vo Allem“

15.00

### Luftiges Mandarinenmousse

begleitet von Gewürzmandarinen

9.50

12.50

### Winterliches Biberfladenparfait

serviert mit Rahmlikör und saisonalen Früchten

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 Ananasgratin

mit hausgemachter Marzipanglace

9.50

12.50

### Grossmutter's „Gschlabber“

Gebrannte Crème mit Vanilleglace und Früchten

7.80

9.00

### Warmer Schokoladenkuchen

mit gerösteter Pistazienglace und caramelisierten Äpfeln

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.