

Fit durch den Frühling

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 «Primavera» | Portion 31.50 |
| mit gemischtem Spargel an Vinaigrette | |
| mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt | 1/2 Port. 22.00 |
| <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 Frühlingsalat | | 16.50 |
| mit lauwarmen gemischten Spargeln an leichtem Bschorledressing und Ziegenfrischkäsekugeln von der Ziegenprodukte AG Koch aus Gonten | | |
| Lauwarmer Spargelsalat an Vinaigrette | mit Blattsalaten | 13.50 |
| mit gebratenen Jakobsmuscheln (80gr) | | 19.50 |
| Frischkäse-Spargelterrinen mit Bärlauchcrostini | | 17.50 |
| mit Vulcano Rohschinkenrose und Blattsalaten | | |
| Handgemachte Spargel Raviolo | 21.00 | 29.50 |
| gefüllt mit Contadou und frischen Morcheln an Kräuterschaum | | |

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 |
| Raffinierte Bärlauchschaumsuppe | | 13.50 |
| mit gebratenen Morcheln | | |

Von der Weide

CHF

Flambierte Kalbsleberli (es het solangs het) 33.50
mit Salbei und Cognac flambiert
begleitet von goldbrauner Butterröschi

Rindsfilet mit Bärlauchkruste 44.50
mit Weissweinrisotto und gemischtem Spargel

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 38.50
an Champignonrahmsauce und Butterrösti

Saftige Rheintaler Ribbelmais Pouletbrust 29.50
auf hausgemachten Tagliatelle und Spargelragout

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ 39.50
mit Tagliatelle und gemischtem Spargel

Portion weisse Spargeln vom Fahrmaadhof 34.50

Portion gemischte Spargeln 29.50

Portion grüne Spargeln Spanisch 27.50

Alle mit Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln

Portion Vulcano Rohschinken (70 gr) 10.00

Portion Bauernschinken (90 gr) 8.50

Aus dem Wasser

Gebratene Seeteufelmedaillons auf Safranschaum 39.00
Blauen Salzkartoffeln und gemischtem Spargel

mit gebratenen Zanderfilets 37.50

Für unsere Vegetarier

Walliser – Rösti 19.50
mit Tomaten und Käse überbacken

Sämiger Spargelrisotto 26.50
mit getrockneten Tomaten und Parmesanhobel

Was nicht fehlen darf....

| | CHF |
|---|-------|
| Frühlings Cordon bleu vom Schwein mit Mostbröckli und Appenzellerkäse und Bärlauch gefüllt dazu Pommes frites und Gemüse | 29.50 |
| mit Kalbfleisch | 38.50 |
| Schweinsschnitzel paniert vom Kalb | 21.50 |
| mit Pommes frites | 36.00 |
| Mariniertes Schweinssteak | 28.50 |
| mit Pommes frites, Kräuterbutter und Gemüse | |

Frischi's Hackbraten

mit Kartoffelstock und Gemüse

26.50

Hausgemachte Nudelgerichte

| | | |
|--|-------|-------|
| Handgemachte Spargel Raviolo gefüllt mit Contadou und frischen Morcheln an Kräuterschaum | 21.00 | 29.50 |
| Tagliatelle mit gebratenen Crevetten an Spargelrahmsauce | 20.50 | 28.50 |

Seniorengerichte

| | | |
|--|--|-------|
| Kalbsrahmschnitzel Champignonrahmsauce, Tagliatelle und gemischtem Spargel | | 28.50 |
| Rindsfilet mit Bärlauchkruste Weissweinsrisotto und gemischtem Spargel | | 34.00 |
| Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse | | 18.50 |

Die süsse Versuchung

Probiererli

CHF

Möschterli -Teller

„e chli vo Allem“

15.00

Luftiges Erdbeermousse

begleitet von Vanille Rhabarbern

9.50

12.50

Weisses Kaffeeparfait

serviert mit Haselnusschaum und saisonalen Früchten

9.50

12.50

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