

## *Fit durch den Frühling*

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 «Primavera»</b>	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
<b>Beefsteak Tatar Café de Paris</b>	Portion	29.50
kurz mit Kräuterbutter überbacken		
mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt	1/2 Port.	22.00
<i>dazu Whisky, Calvados oder Cognac</i>	+	3.00

## *Passende Vorspeisen*

CHF

<b>Bunter Frühlingsalat</b> mit gemischten Spargeln an leichtem Bschorledressing und Ziegenfrischkäsekugeln von der Ziegenprodukte AG Koch aus Gonten	16.50
<b>Lauwarmer Spargelsalat an Vinaigrette</b> mit Blattsalaten mit gebratenen Jakobsmuscheln ( 80gr)	13.50 19.50
<b>Luftiges Spargelmousse und Spargelspitzen</b> mit Schwarzwälder Rohschinken und Blattsalaten	17.50
<b>Spargel-, Morchel-, und Bärlauchravioli</b> mit Spargelcontadou Sauce und Spargelspitzen	21.00 29.50

## *Als Einstimmung*

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

## *Suppen*

<b>Bouillon mit Flädli</b>	8.90
<b>Bärlauchschaumsüppli</b> mit Alpsteinmöcklirose	13.50

## 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 Bärlauch, Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt  
dazu Pommes frites und Gemüse  
**mit Kalbfleisch** 38.50

**Rindsfilet mit Bärlauch-Pfefferkruste** 44.50  
mit Weissweinrisotto und gemischtem Spargel

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** 38.50  
an Champignonrahmsauce und Butterrösti

**Saftiges Pouletbrustinvoltini** 29.50  
auf Spargelbeet und Morchelravioli

**Rindsfiletspitzen „Stroganoff“** 39.50  
mit Spätzli 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 Rohschinken (70 gr)** 10.00  
**Portion Bauernschinken (90 gr)** 8.50

## Aus dem Wasser

**Gebratene Rotbarbenfilet auf Safranschaum** 39.00  
neuen Bratkartoffeln und gemischtem Spargel

**mit gebratenen Zanderfilets** 37.50

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

CHF

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

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

<b>Langsam geschmorte Kalbshaxe</b>	32.50
mit Kartoffelstock und Gemüse	

## *Hausgemachte Nudelgerichte*

<b>Spargel-, Morchel-, und Bärlauchravioli</b>	21.00	29.50
mit Spargelcontadou Sauce und Spargelspitzen		

## *Für unsere Vegetarier*

<b>Walliser – Rösti</b>	19.50
mit Tomaten und Käse überbacken	
<b>Raffiniertes Spargelpiccata</b>	27.50
auf sämigem Weissweinrisotto mit getrockneten Tomaten	

## *Seniorengerichte*

<b>Kalbsrahmschnitzel</b>	28.50
Champignonrahmsauce, Spätzli und Gemüse	
<b>Rindsfilet mit Bärlauchpfefferkruste</b>	34.00
Weissweinrisotto und gemischtem Spargel	
<b>Schweinsschnitzel paniert</b>	18.50
mit Pommes frites und Gemüse	

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## Die süsse Versuchung

Gönnen Sie sich ein Glas Süsswein zum Dessert – unsere Empfehlung

	10 cl	37.5 cl
<b>Huxelrebe Auslese 2017</b>	12.50	39.00
Weingut Bischel, Rheinhessen		
	Probiererli	CHF

### Möschterli -Teller

„e chli vo Allem“

15.00

<b>Luftiges Erdbeermousse</b> begleitet von Rhabarberkompott und Cheesecake	9.50	12.50
<b>Raffiniertes Rhabarberparfait</b> serviert mit frischen Erdbeeren an Assam Langpfeffer	9.50	12.50
<b>Hausgemachte Meringues</b> mit Rahm	6.50	9.50
<b>Erdbeer-Pannacotta mit Cheesecake</b> und frischen Beeren		11.50
<b>Goldbrauner Rhabarber-Erdbeergratin</b> mit hausgemachter Pistazienglace aus gerösteten Pistazien	9.50	12.50
<b>Grossmutter's „Gschlabber“</b> Gebrannte Crème mit Vanilleglace und Früchten	7.80	9.00
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit hausgemachter Maccha-Grünteglace und caramelisierten Apfelspalten		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

<b>Käseteller</b> aus verschiedenen Weich- und Hartkäsen mit seinen Garnituren und Schlorzifladen	14.00
---	-------