

VORSPEISE

Grüner Salat

Französisch- oder Italienische Sauce
8.00

Gemischter Salat

Französisch- oder Italienische Sauce
9.50

Tomatensalat

9.50

Tomaten- Mozzarellasalat

11.50

Tagessuppe

6.50

Tomatencremesuppe

8.00

Rindsbouillon

Flädli

8.00

Rindstatar

Toast • Butter

15.00 / 25.00

Balik- Lachstatar

Meerrettichschaum • Toast • Butter

17.00 / 27.00

Champignons gebacken

Tartarsauce

11.00

SALAT





SUPPE

GENUSS

CORDON BLEU GNUSS für zwei Personen

Platte mit 3 kleineren Cordon Bleu

A U S W A H L		Pro Person
Classique Emmentalerkäse · Schinken		24.00
Appenzeller Appenzellerkäse · Mostbröckli		30.00
Italienisch Mozzarella · Salami · Tomaten · Basilikum		
Förster Alpsteinkäse · Speck · Pilze · Zwiebeln		
Hawaii Rahmkäse · Schinken · Ananas		

Platte mit 3 kleineren Whisky- Cordon bleu

Pro Person	
	39.00
	45.00

Whisky · rauchig
Greyerzerkäse · Rohschinken · Lagavulin 16Y.

Whisky · würzig
Greyerzerkäse · Rohschinken · Talisker 10Y.

Whisky · mild
Greyerzerkäse · Rohschinken · Glenallachie 12Y.

Dazu die 3 passenden Whiskys

Pommes · Croquetten · Spätzli · Teigwaren
Gemüse

pro Portion 5.50
pro Portion 5.50

HAUPTGANG

Schnitzel paniert

Pommes



20.00

Wienerschnitzel

Pommes • Gemüse



32.50

Cordon bleu „Classique“

Vorderschinken • Emmentaler-Käse • Pommes • Gemüse



27.50



33.50

Cordon bleu „Appenzeller“

Mostbröckli • Appenzellerkäse • Pommes • Gemüse



28.50



34.50

Steak • Kräuterbutter

Pommes • Gemüse



27.50

Schnitzel • Champignon- Rahmsauce

Spätzli oder Teigwaren • Gemüse



27.50



33.50

Geschnetzeltes • Champignon- Rahmsauce

Rösti



25.00



31.50

Fleischkäse gebraten

Zwei Spiegeleier



14.50

SCHWEIN

KALB

HAUPTGANG

Entrecôte • Kräuterbutter
Croquetten • Gemüse
36.00

Pouletbrust • Kräuterbutter
Pommes • Gemüse
25.50

Lachsfilet • Dillsauce
Salzkartoffeln • Spinat
29.50

FITNESS- TELLER

Schweineschnitzel paniert
21.50

Kalbscordon bleu
„Classique“ 32.50
„Appenzeller“ 33.50

Schweinscordon bleu
„Classique“ 26.50
„Appenzeller“ 27.50

Pouletbrust • Kräuterbutter
24.50

Egli-„Chnusperli“ • Tartarsauce
22.50

RIND

GEFLÜGEL

FISCH

SALAT ODER GEMÜSE

HAUPTGANG

Hawaii

Vorderschinken • Ananas • Appenzellerkäse
17.00

Walliser Art

Vorderschinken • Tomaten • Appenzellerkäse
17.00

Käsespätzli

Zwiebelschweitze
15.50
Apfelmus
3.50

Gratinierte Rösti

Gemüse • Käse
19.00
Spiegelei
2.00

Vegi Cordon bleu

Wirsing • Appenzellerkäse • Tomate • Basilikum • Pommes • Gemüse
24.50

Champignons gebacken

Salate oder Gemüse
20.50

Frühlingsrollen • Sweet-Chili-Sauce

Salate oder Gemüse
21.50

Bunter Gemüseteller

17.00

TOAST

VEGI

HAUPTGANG

„Löwenteller“

Vorderschinken • Fleischkäse • Speck • Salami
Mostbröckli • Bündnerfleisch • Rohschinken • Käse
19.00

Wurstsalat einfach

11.00

Wurstsalat • Salat garniert

17.50

Wurst- Käsesalat einfach

Appenzellerkäse
15.00

Wurst- Käsesalat • Salat garniert

Appenzellerkäse
19.50

Thunfischsalat einfach

15.00

Thunfischsalat • Salat garniert

18.00

Salatteller mit Ei

15.00

KALTE SPEISE

Herkunft und Deklaration

Wir freuen uns
viele unserer erstklassigen Produkte
aus der direkten Umgebung
beziehen zu können

Schwein • Kalb • Rind • Poulet

Schweiz • aus unserer Region
Metzgerei NÄF-metzg, Mosnang
Metzgerei Ochsen, Schönengrund

Freilandeier

Schweiz • aus unserer Region
Mühlehof, Degersheim

Appenzellerkäse

Schweiz • aus unserer Region
Chäsi Schönebüel, St. Peterzell

Emmentalerkäse

Schweiz • aus unserer Region
Käserei Rohner, Bazenheid

Gemüse

Schweiz • aus unserer Region
Gemüselieferant Mazenauer, Flawil

Brot

Schweiz • aus unserer Region
Bäckerei Kuhn, Brunnadern
Bäckerei Bleiker, Oberhelfenschwil
Bäckerei Rieben-Wenger, Mogelsberg

Nussgipfel

Egli

EU, Herstellung Schweiz
Gschwend, St.Margrethen

Thunfisch

Nordostpazifik

Lachs

Norwegen

Wir besprechen gerne persönlich mit Ihnen Ihre Wünsche in Bezug auf die
Ernährung und informieren Sie detailliert über einzelne Produkte.