

VORSPEISE

Grüner Salat

Französisch- oder Italienische Sauce
8.00

Gemischter Salat

Französisch- oder Italienische Sauce
9.50

Tomatensalat

9.50

Tomaten- Mozzarellasalat

12.50

Tagessuppe

6.50

Tomatencremesuppe

9.00

Rindsbouillon

Flädli
9.00

Rindstatar

Toast • Butter
16.00 / 26.00

Balik- Lachstatar

Meerrettichschaum • Toast • Butter
18.00 / 28.00

Champignons gebacken

Tartaresauce
12.00

SALAT





SUPPE

GENUSS

CORDON BLEU GNUSS für zwei Personen

Platte mit 3 kleineren Cordon Bleu

	Pro Person
A U S W A H L	
Classique Emmentalerkäse · Schinken	 25.00
Appenzeller Appenzellerkäse · Mostbröckli	 31.00
Italienisch Mozzarella · Salami · Tomaten · Basilikum	
Förster Alpsteinkäse · Speck · Pilze · Zwiebeln	
Hawaii Rahmkäse · Schinken · Ananas	

Platte mit 3 kleineren Whisky- Cordon bleu

Pro Person	
 40.00	
 46.00	
	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



Wienerschnitzel

Pommes • Gemüse



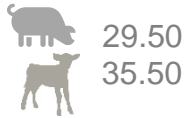
Cordon bleu „Classique“

Vorderschinken • Emmentaler-Käse • Pommes • Gemüse



Cordon bleu „Appenzeller“

Mostbröckli • Appenzellerkäse • Pommes • Gemüse



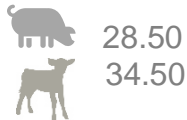
Steak • Kräuterbutter

Pommes • Gemüse



Schnitzel • Champignon- Rahmsauce

Spätzli oder Teigwaren • Gemüse



Geschnetzeltes • Champignon- Rahmsauce

Rösti



Fleischkäse gebraten

Zwei Spiegeleier



SCHWEIN

KALB

HAUPTGANG

Pouletbrust • Kräuterbutter
Pommes • Gemüse
26.50

GEFLÜGEL

FITNESS- TELLER

Schweineschnitzel paniert
22.50

Kalbscordon bleu
„Classique“ 33.50
„Appenzeller“ 34.50

Schweinscordon bleu
„Classique“ 27.50
„Appenzeller“ 28.50

Pouletbrust • Kräuterbutter
25.50

Egli-„Chnusperli“ • Tartarsauce
23.50

Hawaii
Vorderschinken • Ananas • Appenzellerkäse
17.00

Walliser Art
Vorderschinken • Tomaten • Appenzellerkäse
17.00

SALAT ODER GEMÜSE

TOAST

HAUPTGANG

VEGI

Käsespätzli

Zwiebelschweitze

16.50

Apfelmus

3.50

Gratinierte Rösti

Gemüse • Käse

20.00

Spiegelei

2.00

Vegi Cordon bleu

Wirsing • Appenzellerkäse • Tomate • Basilikum • Pommes • Gemüse

25.50

Champignons gebacken

Salate oder Gemüse

21.50

Frühlingsrollen • Sweet-Chili-Sauce

Salate oder Gemüse

22.50

Bunter Gemüseteller

18.00

HAUPTGANG

KALTE SPEISE

„Löwenteller“

Vorderschinken • Fleischkäse • Speck • Salami
Mostbröckli • Bündnerfleisch • Rohschinken • Käse
20.00

Wurstsalat einfach

12.00

Wurstsalat • Salat garniert

18.50

Wurst- Käsesalat einfach

Appenzellerkäse
16.00

Wurst- Käsesalat • Salat garniert

Appenzellerkäse
20.50

Thunfischsalat einfach

16.00

Thunfischsalat • Salat garniert

19.00

Salatteller mit Ei

16.00

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, Schönggrund

Freilandeier

Schweiz • aus unserer Region
Mühlehof, Degersheim

Appenzellerkäse

Schweiz • aus unserer Region
Chäsi Schönebuel, St. Peterzell

Emmentalerkäse

Schweiz • aus unserer Region
Käserei Rohner, Bazenheid

Gemüse

Schweiz
Mazenauer, St. Margrethen

Egli

EU, Herstellung Schweiz

Thunfisch

Nordwestpazifik

Lachs

Norwegen

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