

Vorspeisen

APÉRO-PLÄTTLI

Trockenfleisch vom Wetter Metzger
Appenzeller Käse | hausgemachtes Essiggemüse
23 pro Person



BUNTER LÖWEN-SALAT

Blatt & Rohkostsalate | Radiesli | Kerne
Bieressig-Vinaigrette oder French-Dressing
11 | 15



SÜPPCHEN vom HOKKAIDO KÜRBIS

Curry | Kokosmilch | geröstete Kerne
14



APPENZELLER RINDS-TATAR

Kapern-Mayo | geröstetes Löwenbrot
22 | 32



APPENZELLER SIEDFLEISCH-SALAT *,lauwarm'*

Bschorle Balsam-Essig | Gemüse-Vinaigrette | Schnittlauch
24



LÖWEN VEGI-TATAR

Kapern-Mayo | geröstetes Löwenbrot
19 | 29

Hauptgänge

CHÄS-HÖRNLI

Appenzeller Käse | Knusperzwiebel | Apfelmus

21

mit Siedwurst

28



STEINPILZ-RAVIOLI

Salbei | Belper Knolle

35



APPENZELLER KALBS-CORDON BLEU

Mostbröckli | Appenzeller Käse | Buntes Gemüse | Pommes

41



LÖWEN CHEESE - BURGER

Chili-Mayo 'leicht scharf' | Röstzwiebeln | Essiggurke | Tomate | Pommes

Thurgauer Wagyu

33

Sonnenblumenhack-Patty (Vegi)

29

Hauptgänge

LEBER vom APPENZELLER KALB *„geschnetzelt“*

Braune Butter | Rösti-Kroketten | Schnittlauch

35



'SURF & TURF'

APPENZELLER 'DRY AGED' ENTRECOTE & BLACK TIGER GARNELEN

Peterliwurzeln-Kartoffelstock | Palmkohl | Zitronenöl

55



BREMGARTNER FORELLE *'Filets'*

Grünes Gemüse | Tessiner Polenta

39



GULASCH vom APPENZELLER HIRSCHKALB

Sautierte Pilze | Dinkel-Spätzli | Preiselbeeren

45

Dessert

KÄSE-AUSWAHL

Nüsse & Birewegge

17



GLACE & SORBETS

auf Anfrage

4



APFELKUCHEN 'lauwarm'

Joghurt-Glace | Vanillesauce

14



NUSS-COUPE

Geröstete Nüsse | Pistazien und Haselnuss-Glace | Schoggisauce | Rahm

12