

# Vorspeisen

## **APÉRO-PLÄTTLI**

Trockenfleisch vom Wetter Metzg  
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