

RESTAURANT QUELL

PHILOSOPHIE

Von Appenzell in die grosse, weite Welt und wieder zurück – willkommen im RESTAURANT QUELL. Hier dominieren modernes Holzdesign, kunstvolle Textilien von Jakob Schlaepfer und Schweizer Gastfreundschaft.

Unsere Gerichte sind so konzipiert, dass sie sich wunderbar teilen lassen. Ob Sie gemeinsam verschiedene Kreationen entdecken oder lieber Ihr persönliches Lieblingsgericht geniessen möchten – Sie entscheiden.

Die Küche verbindet Schweizer Spezialitäten und Klassiker mit Einflüssen und Aromen aus aller Welt.

Executive Chef Michael Gollenz bringt mit frischen Ideen und kreativen Gerichten eine moderne Geschmackswelt ins APPENZELLER HUUS.

MITENAND

4-Gang Chef’s Choice Sharing Menü  
Ab 2 Personen, pro Person

110

VORSPEISE

KÜRBIS-CEVICHE

Quinoa | Sanddorn | Verbene

22



RAUCHFORELLE AUS SCHWENDI

Pfannenbrot | Fermentierter Spitzkohl | Röstzwiebel

24

GEBEIZTER ALPENZANDER

Appenzeller Buttermilch | Mandarine | Mandel | Kohlrabi

32



HAUSGEMACHTES  
GEFLÜGELLEBERPARFAIT

Gewürzzwetschge | Most-Gelée | Grué de cacao

38

ROASTBEEF VOM  
HEIMISCHEN RIND

Senf | Schnittlauch | Eigelb | Belper Knolle

32

NÜSSLISALAT

Bittersalat | Walnuss | eingelegte Birne

18



+ Gontner Ziegenkäse 6



WARME VORSPEISE

MARINIERTE KALBSZUNGE

Appenzeller Kräuterpesto | Pinienkern | Kartoffel-Nuss-Brot

26

BREMGARTNER BACHSAIBLING

Kürbis-Chutney | Ingwer

32



KARTOFFELWAFFEL –  
CRÈME FRAÎCHE

Schnittlauch | Frischkäse | Gontner Trutenschinken

18

OSTSCHWEIZER KNUSPERROLLE

Kürbis-Chutney | Kohl

18



APPENZELLER  
KASPRESSKNÖDELSUPPE

Schnittlauch | Appenzeller Käse

12

RESTAURANT QUELL

HAUPTGANG

PETERLIWURZEL UND WALDPILZ

Geräucherter Appenzeller Hüttenkäse | Liebstöckel | Gontner Wachtelei

38



GERÖSTETER BLUMENKOHL

Spinat | Zitrone | Pinienkern

32



SIEDFLEISCH

Semmelkren | Wurzelgemüse | Spinat | Schnittlauch

48

+ Rindermarkknochen mit Schwarzbrot 10

GEGRILLTE LAMMNUSS

Kichererbse | Aubergine | Appenzeller Jogurt | Taboulé

52

APPENZELLER ENTE

Semmelknödel | Rotkohl | Orange

46

WIENER SCHNITZEL VOM  
APPENZELLER KALB

Petersilienkartoffel | Preiselbeere

52

GEGRILLTES  
APPENZELLER RIB-EYE

Rosmarinkartoffel | Ratatouille |

Pico de Gallo

pro 100 g

32



PACCHERI

Bisque | Piment d’Espelette | Salicorne | Schweizer Garnele

54

SEEZUNGE MÜLLERIN ART

Beurre Blanc | Babyspinat | Salzzitrone | Kaper | Petersilienkartoffel

für 2 Personen, pro Person

65

DESSERT

ICED SÄNTIS

Heumilch-Parfait | Alpenmilch | Heidelbeere | Haselnuss

für 2 Personen, pro Person

22



POCHIERTE BIRNE

Milchschokolade | Appenzeller Milch | Zabaione

16



DUNKLE SCHOKOLADE

Holunder | Olivenöl | Maldon-Salz

18



RÜEBLIKUCHEN 2.0

Karotte | Haselnuss | Weisse Schokolade

18



OSTSCHWEIZER KÄSEAUSWAHL

Birrebrot | Rötelikirsche

22



VEGAN



VEGETARISCH



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Service-Team gerne zur Seite und informiert Sie über die enthaltenen Allergene.



Alle angegebenen Preise sind in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt. Menü-Änderungen sind vorbehalten.



Gault & Millau  
GUIDE SCHWEIZ  
Hotel des Jahres 2027