Vorspeisen

APÉRO-PLÄTTLI

Trockenfleisch von Wetter Metzg
Käse | Essiggemüse
19 pro Person

NÜSSLI-SALAT

Rohkost | geröstete Kerne
Bieressig-Vinaigrette
10 | 15

MARONI-SÜPPCHEN

Rosmarin | Kronberg-Speck
13

APPENZELLER RINDS-TATAR

Kapern-Mayo | geröstetes Löwenbrot
22 | 32

BIO-GEMÜSE-TATAR

Kapern-Mayo | geröstetes Löwenbrot
20 | 30

RAGOUT FIN

Appenzeller Kalbfleisch & Zunge | Rahm | Champignons | Käse
22

WINTERGEMÜSE aus dem OFEN

Brunnenkresse | Haselnuss | Süsskartoffel-Püree
22

Hauptgänge

GULASCH vom THURGAUER WAGYU

Gemüsewürfel | Dinkel-Spätzli

44

CHÄS-SPÄTZLI

Appenzeller Käse | Knusperzwiebel

21

mit Siedwurst von Wetter Metzg

27

APPENZELLER KALBS-CORDON BLEU

Mostbröckli | Appenzeller Käse | Rösti-Kroketten | Gemüse

39

EDELPILZ-RISOTTO

Appenzeller Bergkäse | Pesto | Kräuter

32

mit Tagliata vom Appenzeller Entrecôte 220g

45

LÖWEN-BURGER

Appenzeller Käse | Tomate | Röst-Zwiebeln | Pommes Frites

mit Thurgauer Wagyu-Rind

32

mit Linsen-Tätschli

29

BRÜGGLI LACHSFORELLEN-FILET

Rahm-Wirz | Kartoffelstock

39

Dessert

CHÄS-PLÄTTLI

'us de Region'
Birnsenf & Brot

17

GLACE & SORBETS

auf Anfrage

4

LAUWARMER MARONI-BAUMNUSS-KUCHEN

Vanillesauce

9

NUSS-COUPE

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

12

Alle angegebenen Preise sind in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen sie bitte unser Servicepersonal.