

Vorspeisen

APÉRO-PLÄTTLI

Trockenfleisch von Wetter Metzg
Käse | Essiggemüse
19 pro Person

LÖWEN-SALAT

Blattsalat | Rohkost | geröstete Kerne
Dill-Senf-Dressing oder Bieressig-Vinaigrette
8 | 12

KÜRBIS-SÜPPCHEN

Curry | Kokosmilch
12

APPENZELLER RINDS-TATAR

Kapern-Mayo | geröstetes Löwenbrot
22 | 32

BIO-GEMÜSE-TATAR

Kapern-Mayo | geröstetes Löwenbrot
20 | 30

SCHWEIZER BIO-TOMATENSALAT

Basilikum | Rote Zwiebel | Olivenöl
13

MOSTBRÖCKLI & FEIGE

Gereifter Balsamico | roter Chicoree
22

Hauptgänge

GULASCH vom HIRSCHKALB

'aus Appenzeller Jagd'

Sautierte Eierschwämmli | Dinkel-Spätzli | Preiselbeeren

44

CHÄS-HÖRNLI

Appenzeller Käse | Knusperzwiebel | Apfelmus

19

mit Siedwurst von Wetter Metzg

25

APPENZELLER KALBS-CORDON BLEU

Mostbröckli | Appenzeller Käse | Pommes Frites | Gemüse

39

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN

Frische Eierschwämmli | Rahm | Peterli

31

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

ZWIEBEL-ROSTBRATEN

Appenzeller Entrecôte (220g) | Röstzwiebeln | Kartoffelstock | Pfefferjus

45

Dessert

CHÄS-PLÄTTLI

'us de Region'
Chutney & Brot
17

GLACE & SORBETS

auf Anfrage
4

LAUWARMER APFEL-DINKEL-KUCHEN

Vanillesauce
7

NUSS-COUBE

Geröstete Nüsse | Pistazien und Haselnuss-Glace | Schoggisauce | Rahm
12