

*Sehr geehrte Gäste*

*Wir bereiten alles frisch für Sie zu, daher benötigen wir etwas Zeit und bitten um Ihr Verständnis.  
Sollten Sie es eilig haben melden Sie dies bitte bereits bei der Bestellung.*

*Da wir fast vollständig Bio Produkte verwenden ist es möglich, dass vorübergehend einzelne Gerichte nicht erhältlich sind. Der Service wird Sie darüber informieren und wir danken für Ihr Verständnis.*

*Nachfolgend finden sie unsere Klassiker, bitte beachten Sie auch das wechselnde aktuelle Angebot!*

## **Vorspeisen**

- Gartenfrischer Salat** **Fr. 10.50+**  
*als grüner Blattsalat, oder als bunt gemischter Salat mit unserer Hausdressing.*
- Mostbröckli - Carpaccio** **Fr. 18.60+**  
*dünn geschnittenes Bio Mostbröckli mit feinstem Virgine Olivenöl, Balsamico, Gemüsebrunoise und Parmesan*
- Bio Rauchlachs mit seiner Garnitur** **Fr. 24.00**  
*delikat geräucht mit Salate angerichtet mit klassischer Garnitur und Toast*

## **Vegetarische Gerichte**

- Risotto mit Steinpilzen\*** *Fr. 17.50+* **Fr. 26.50**  
*sämiger Risotto mit Steinpilzen\*, Parmesan und Balsamicojus.*
- Variation von vegetarisch gefüllten Pasta** **Fr. 26.50**  
*in Butter mit Kräutern und Knoblauch geschwenkt*

## **Fische**

- Knusperfisch\* "Appenzellerhof"** **Fr. 35.00**  
*Silberbarschfilet\* im grünen Reismantel knusprig gebraten, mit Sauce Tatare und Salzkartoffeln*
- Forelle aus unserem Quellbrunnen** **Fr. 31.00**  
*Gebraten nach Art der Müllerin mit Zitrone oder Blau im Sud mit zerlassener Butter und Beilage*

**Sie werden bedient von:**

*Laure Sidler, Arnaud Sidler, Sarah Barone, Irene Rechsteiner und Selina Zimmer im Service  
und von Herbert Sidler, Jérôme Sidler, Claude Ringenbach und Pilar Garcia aus der Küche..*



## Hauptgerichte

- Rindsfilet an Grünpfeffersauce** **Fr. 45.00**  
vom Appenzeller Bio Rind, serviert mit einer Beilage nach Wahl.
- Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"** **Fr. 38.00**  
an feiner Champignonsrahmsauce mit Weisswein, dazu z.B. eine Butterrösti.
- Marsalaschnitzel** **Fr. 38.50**  
Kalbsschnitzel an kräftiger Marsalasauce, serviert mit Safranrisotto und Gemüse garnitur

## Unsere Menüs

als Überraschungsmenüs phantasievoll, je nach Markt und Saison spontan zusammengestellt.  
Auch wenn Sie kein Fleisch oder keinen Fisch usw. mögen sagen Sie es uns einfach und wir machen es möglich. Schenken Sie uns Ihr Vertrauen und wir werden Sie verwöhnen.

- Menü "Appenzellerhof"** mit 6 Gängen **Fr. 95.00**  
mit kalter Vorspeise, Suppe, warmer Vorspeise, Hauptspeise, Käse und Dessert
- Menü "Surprise"** mit 4 Gängen **Fr. 65.00**  
mit kalter oder warmer Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert
- Tagesmenü** **Fr. 39.00**  
täglich wechselnd stellen wir Ihnen ein Menü aus unserer Karte in 3 Gänge zusammen.  
Ihr Service wird Sie gerne beraten.

Vermissen Sie etwas was Sie gerne hätten? Fragen Sie uns danach, vielleicht ist es möglich Ihren Wunsch zu erfüllen. Für den kleinen Hunger machen wir gerne auch einmal eine etwas kleinere Portion.  
**Für Kinder gilt; alle Gerichte – halbe Portion zum halben Preis.**

### Beachten Sie unsere neue Öffnungszeiten.

Ab sofort bis im Herbst 20. Oktober 2008 ist unser Restaurant jeweils ab 17.00 Uhr geöffnet  
Neu ist Dienstag ganzer Tag Ruhetag.

Für Bankette, Anlässe oder an speziellen Tagen wie Konfirmationen oder Muttertag etc. ist das Restaurant auch am Mittag oder Dienstag geöffnet.

Geburtstagskinder, ob gross oder klein in Begleitung essen am Tag des Geburtstages gratis.  
Wenn Sie an einem Dienstag Geburtstag haben gilt das Angebot auch am Montag oder Mittwoch der gleichen Woche.

Aus konventioneller Produktion / \* aus Wildsammlung oder Wildfang  
+ nur als Vorspeise oder Beilage – ansonsten mit CHF 3.00 Zuschlag

