



för zom Aafange

Mostbröckli-Carpaccio mit ghobletem Räss-Chääs,

Olivenöl ond Balsamico-Essig - ä modärns Gricht
mit altbewährten Produkt

Fr. 16.80

Appezäller Mostbröckli-Terrine

mit schö büscheledem Salodstrüssli ond Balsamico-Dressing
rassig erfrischend serviert

Fr. 15.80

Appezäller Chicorée-Salot mit Epfel

ä liächti Vorspiis mit Chicorée, Epfel ond Chäswörfeli
elegant of äm Schmalzplättli serviert

Fr. 12.50

oder än Nösslisalot mit Späck ond Eier

Fr. 14.50

ond denn hämmer no än grüne Fr. 8.50

oder gmischte Salot Fr. 10.50

...wieder emol ä goeti Soppe

Quöllfrisch- Biersoppe

mit dunklem Bier, husgmachter Fleischsoppe ond gröschtetem Mehl zuebereitet
Obedroff häts än Topf Rohm ond Brotwörfeli

Fr. 8.80

* * *

Appezäller Moschtsoppe

sprützig frisch Soppe mit süess-ond surem Moscht ond
Hennesoppe gmacht, drenn inne häts no Späck- ond Epfelwörfeli
ä wonderbari Alternative zor Biersoppe

Fr. 8.80

Näbes Goets ohni Fleisch

Chäs-Hörndli

mit Bülleschweissi, rässem ond fästem Chäs ond of vielsiitige Wunsch
mit ä chli Rohm, dätzue gebid mer husgmachts Epfelmues

Fr. 19.80

* * *

Senne-Röschti mit Schnedlig (Schnittlauch)

wärd chnusprig brote, mit Chäs überbache ond
mit frisch gschnettnem Schnedlig garniert

Fr. 22.50