

Vorschau:

Appenzeller-Wochen

- ❖ Vom 1. Februar bis 1. März 2019 (Samstag / Sonntag geschlossen)

Wir überraschen Sie jeden Abend mit:

- ❖ altbewährten und neu kreierten Gerichten der Appenzeller-Küche
- ❖ reichhaltigem Getränke-Sortiment von Wein und Spirituosen aus dem Appenzeller-Land
- ❖ verschiedene neue Biersorten von der Brauerei Locher in Appenzell
- ❖ Verkauf über die Gasse: Produkte wie Biber, rässe Chäs, Pantli, Siedwürste, hausgebeizten Mostbröckli und dergleichen mehr
- ❖ Bedienung in Original Appenzeller-Trachten
- ❖ Bilder von Verena Kürsteiner
- ❖ Weissküferei von Hans Mösli, Gais,

musikalische Leckerbissen an folgenden Freitagen, ab 20:00 Uhr:

- ❖ Freitag, 8. Februar, Hackbrett-Abend mit Karl Rechsteiner
- ❖ Freitag, 15. Februar „Münsiger Spillüt“
- ❖ Freitag, 22. Februar, Appenzeller Chörli, Bern
- ❖ Freitag, 1. März, Stubemusig Rechsteiner

„Sönd Willkomm - mer freuid ös of Eue Bsuech“ !

Koni Mösli ond s'Hähli-Team
Wirtschaft zum Hähli
Freiburgstrasse 850
3174 Thörishaus

Tel: 031.889.07.07 info@haehli.ch www.haehli.ch



Koni Mösli

WIRTSCHAFT ZUM HÄHLI

Freiburgstrasse 850 3174 Thörishaus

Haus-Spezialitäten:

Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel
auf Spinat-Sockel mit Hummersauce
dazu gratinierte Maispolenta-
Schnitten

Fr. 34.50

Schweins-Steak mit Morchel-Rahmsauce
Saftig auf den Punkt gegart, serviert mit
verschiedenen bunten Gemüsen
und Butternudeln

Fr. 38.50

Rinds-Entrecôte Rossini
mit sautierter Entenleber-Tranche und
Madaira-Jus, dazu knusprige Rösti-Kroketten
und Gemüse garnitur

Fr. 42.50

unser Hit ab 2 Personen

Entrecôte double
am Tisch mit Orangenlikör und Cognac
flambiert und tranchiert in zwei Gängen serviert
mit hausgemachter Sauce Béarnaise
und vielen Gemüsen

pro Person Fr. 58.00