

Salate

Grüner Salat Fr. 8.50

Gemischter Salat Fr. 10.50

Nüsslisalat mit Ei an Balsamico-Olivenöl-Dressing

Fr. 10.50

„Os dä Appezäller-Charte“

Appezäller Quöllfrisch-Biersoppe

mit dunklem Bier, Fleischsoppe ond Rohm zuebereitet

Fr. 8.80

Hondwiler Landsgmändssteak

ä Schwis-Steak mit fiigschnätzlete Champignon ond Chäs im Ofe überbache

Tenn-Ärdepfel ond föferlei Gmües

Fr. 28.50

Rendsbrote anere chräftige Wienachtstöbler Rotwy-Soose

Wie früener im Oferrohr kochet bis er zom versuge lind isch. Dezue

get's än loftige Ärdepfelstock ond veschiedeni Gmües

Fr. 27.80

Schwellbronner Südwörscht

(vom Sturzenegger vom Ochse) mit Chäs-Hördli ond

sälber gmachtem Epfelmues

s'Päärli Fr. 23.50

s'Stock Fr. 19.50

Appezäller Salod-Schössle

knackegi Blattsalöd mit Appenzäller Spezialitäten wiä

Appezäller Chäs, Mostbröckli ond Pantli a Balsamico-

Dressing i dä Schösslä serviert

Fr. 24.50

„Guets au ohni Fleisch“

Chäs-Hörndli

mit Büleschweissi ond rässem Chäs am Schluss ganz wenig Rohm

däzue gebid mer Epfelmues

Fr. 19.80

Senne-Röschi mit Schnedlig (Schnittlauch)

wärd chnusprig brote, mit Chäs überbache

ond mit frisch gschnettnem Schnedlig garniert

Fr. 22.50

Dünstets Saiblingsfilet

of safranisiertem Alpebetter-Sösseli mit

farbigem Gmües ond Trocheris

Fr. 27.80

Unsere beliebten Hausklassiker

Panierte Schweinsschnitzel

mit Pommes-frites und Gemüse garnitur

Fr. 23.50

Kalbsleber mit frischen Kräutern gebraten

auf braunem Kalbsjus, Butter-Rösti

Fr. 28.80

Butterzartes Rinds-Hohrückenfilet Café de Paris

saftig gebratene Hohrücken-Filets mit Pommes-frites und Gemüse garnitur

Fr. 34.50

Kutteln an leuchtend roter Tomatensauce

mit Gemüsestreifen und Rotwein zubereitet,

dazu Salzkartoffeln

Fr. 19.50

Kaltes Roastbeef

Sauce Tartar und Pommes-frites

oder mit Salaten garniert Fr. 25.80

mit Salaten und Pommes-frites Fr. 26.80

mit Salaten separat und Pommes frites Fr. 29.50
