



Wöllkomm i de Leeme

Wenn Sie hier in Lehmen Pause einlegen, sind Sie inmitten wunderbarer Naturkräfte. Gesunde Luft, der Duft von feuchtem Moos und kräftigen Fichtenwäldern, von süsslichem Holz und würzigem Harz. Saftiges Grün von Wiesen und Wäldern. Sprudelnde Quellen, aufgestellter Vogelgesang, idyllische Stille. Die Natur, die Ruhe – wie viel Kraft liegt darin! Hier können Sie auftanken.

1579 ist «Laimen» das erste Mal urkundlich erfasst. Seit Gedenken stärken sich hier Holzelüüt, Stocke ond Pöschele, Alpsenne, Chnecht ond Gäs buebe, Jäger, Bergsteiger, Langläufer und Wanderer. Rund 3000 Menschen weltweit tragen den Namen «Laimer», erst der kleinste Teil davon war hier, wo ihr Name den Ursprung hat... Seit 1921 – seit 100 Jahren – bewirtschaftet die Familie Müller die Lehmen. Dafür gehört Ihnen, all unseren Gästen, der herzlichste Dank.

Inmitten von Naturkräften ist es ganz selbstverständlich, eine ebensolch gesunde Küche zu bieten, ungekünstelt, echt, vital. Gemüse und Fleisch wählen wir regional, das Wild ist von Appenzeller Jägern, Trutenfleisch von der Familie Koch in Gonten, Frischkäse von der Musegg ... Auch bei den Weinen bieten wir am liebsten das, was rundum gut tut. Denn das ist das Ziel: Dass es Ihnen hier um und um wohl geht. Und Sie mit wohlgeladenen Batterien Ihre nächsten Ziele in Angriff nehmen können.

Schö, sönd Si bi ös!
Gnüssed Si's eso richtig!

Regula und Urs Müller-Gadient



Aperitif

Tannschössli-Prosecco mit Schösslisirup aus dem Lehmenwald	11.—
Manzoni alkoholfrei mit Tonic Gents gespritzt herb und beerig, von Goba	8.50
Abbacella Ananas mit Tonic Gents	8.50



Lieblings-Salate

Siedfleischsalat mit knackigen Salaten garniert	21.—
Salatteller mit Appenzeller Frischkäse (Frischkäse aus Kuhmilch, Claudia und Hansruedi Speck, Musegg)	19.—
Wurstsalat mit Zwiebeln und vielen frischen Salaten	19.—
Cordon bleu mit verschiedenen knackigen Salaten	23.—
Wurst-Käse-Salat	20.—



Sommer-Weine

Chardonnay AOC La Côte Bolle Waadt	1 dl	7.—
Bündner Schiller Rosé aus Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris frisch-fein, mit dezent süsser Fruchtnote	1 dl	6.50



Gemütliches Frühstück

Oder Brunch mit Freunden und Familie Reservieren Sie einen Tisch in der Morgensonne auf unserer Terrasse. Je nach gewünschter Vielfältigkeit	17 bis 28.—
--	-------------

Geschenkgutschein

Mach nebedem e Freud!
Zom Esse, Trinke ond Gnüsse.
Ode för e'n Öbenachtig im Himmelbett ...



Vorspeisen

Tagessuppe	7.50
Bouillon mit Flädli	7.50
Mostbröckli-Carpaccio	12.—
Grüner Salat	8.—
Gemischter Salat das französische Salatdressing ist hausgemacht	9.50



Für Kinder

Ein Schnitzel paniert mit Pommes frites	12.—
Ein Wienerli und Pommes frites	10.—
Ein Rahmschnitzeli mit Nudeln und Gemüse	15.—
Fischstäbli und Reis	12.—



Hauptspeisen

Mit Kalbfleisch

Kalbssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	41.—
«Reis Casimir» Geschnetzeltes an Currysauce garniert mit Früchten	28.—
Geschnetzeltes mit Rösti	28.—
Kalbsschnitzel nature mit gemischtem Salat	37.—



Mit Rindfleisch

Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	36.—
«Holzersteak» vom Entrecôte mit «Schwöm» und Nudeln	36.—



Mit Schweinefleisch

Cordon bleu mit Pommes frites	24.—
Zartes Steak an Rahmsauce mit Pommes frites	23.—
Rahmschnitzel mit Nudeln	21.—
Schnitzel paniert mit Pommes frites	21.—
«Älplerrösti» mit Speck, Schinken und Zwiebeln, überbacken mit Käse	16.—
Schweinsschnitzel nature mit gemischtem Salat	20.—



Mit Poulet

«Süss-Sauer» Pouletbruststreifen an Sweet-and-sour-Sauce mit Reis	21.—
---	------



Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Zu jedem Gericht können Sie Gemüse bestellen (+5.–)
und die meisten unserer Menüs servieren wir Ihnen
auf Wunsch in kleinerer Ausführung (Senioren).



Appenzeller Wurst

Appenzeller Siedwurst mit «Chääsmageroone»	18.50
Appenzeller Siedwurst mit «Chääsmageroone» und Apfelmus	23.50
Bratwurst mit Zwiebeln und Sauce	10.50
Bratwurst mit Rösti	19.—



Ohne Fleisch

Gemüseteller mit Pommes frites	17.—
« Chääsmageroone » mit Zwiebelschwitze	13.50
« Chääsmageroone » mit Zwiebelschwitze und Apfelmus	18.50
« Biker-Teller » viel Nudeln mit frischen Kräutern	13.—



Käsespezialitäten

Doppelte Käseschnitte mit Schinken und Ei	18.—
Käseschnitte mit Appenzeller Käse	12.—
Käse-Fondue (ab 2 Personen)	/Gast 23.—
Kräuter-Käsefondue (ab 2 Personen)	/Gast 24.—



«En Guete!»

wünscht Ihnen das Küchenteam mit Urs Müller und Evelyne Fitzi
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden
Sie sich an uns.



Offenausschank

Schaumwein

Prosecco di Valdobbiadene	1 dl	7.—
----------------------------------	------	-----

Weisswein

Sauvignon blanc Bio AOC Neuchâtel Domain de Montmollin	1 dl	7.—
---	------	-----

Aigle	1 dl	6.—
--------------	------	-----

Rosé

Bündner Schiller Rosé aus Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris frisch-fein, mit dezent süsser Fruchtnote	1 dl	6.50
---	------	------

Rotwein

Gamay vaudois	1 dl	4.—
----------------------	------	-----

Fragen Sie unser Personal ausserdem nach der
Monatsempfehlung



Kleinflaschen

Weisswein

Féchy		5 dl	19.50
Riesling × Sylvaner	Ein Schluck Glück von Kaspar Wetli	5 dl	22.—
Epesses Roche d'Or	Tradition et amour du vin	5 dl	24.50

Rosé

Bündner Schiller	Rosé aus Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris frisch-fein, mit dezent süsser Fruchtnote	5 dl	25.—
-------------------------	---	------	------

Rotwein

Ostschweiz

Malanser	Blauburgunder Von Salis	2 dl	9.80
Fläscher	Porta Raetia Blauburgunder Andrea Davaz	5 dl	24.50
Bernecker	Blauburgunder Familie Wetli	5 dl	22.—

Westschweiz

Gamay	vaudois	5 dl	17.—
--------------	---------	------	------

Tessin

Merlot	Gialdi	5 dl	22.—
---------------	--------	------	------

Italien

Negroamaro	di Salento	3,75 dl	25.—
Amarone	della Valpolicella fruchtiger, gehaltvoller Wein, duftend nach getrockneten Früchten	5 dl	32.50



Normalflaschen 7,5 dl

Schaumwein

Prosecco di Valdobbiadene 38.—

Weisswein

Schweiz

Landsgmendwy Appenzeller Riesling × Sylvaner 40.—
Kaspar Wetli Berneck

Saint-Saphorin AOC Lavaux Frères Dubois Waadt 42.—

Aigle Les Cigales AOC Chablais Testuz Waadt 41.—

Chardonnay Vuflens-le-Château AOC La Côte Bolle Waadt 40.—

Rotwein

Schweiz

Appenzeller Blauburgunder Wienachtswy aus Wienacht-Tobel 42.50
Kaspar Wetli Berneck
Eleganter, würziger Appenzeller Blauburgunder

Malanser Andrea Davaz Von Salis Landquart 42.50
Frischer, geschmeidiger Blauburgunder, beerig, mit einer Spur Lakritze

Ancora 43.—
kräftiger, aromatischer Westschweizer Rotwein aus Galotta- und Merlot-Trauben

Österreich

Zweigelt Rohstoff Hannes Reeh 47.—
Cuvée aus dem Burgenland

France

Château Doyac Haut Médoc Südfrankreich 41.—
Merlot und Cabernet Sauvignon, beerige Cassis- und Holunderaromen mit leichter Vanillenote

Italien

Chianti Poggio al Sole Johannes Davaz Toskana	46.50
Ausgewogene, fruchtige Sangiovese- und Cabernet Sauvignon-Trauben, dieser Chianti erinnert an Kirschen und Schokolade	
Ripasso Valpolicella Giuseppe Campagnola	37.—
Amarone di Guardiano	65.—
Sehr dunkles Granatrot, reife Steinfruchtnoten, ätherisch und voluminös, lang anhaltende Frucht, weiches Tannin	
Primitivo di Salento Bella Donna Rocco dei Mori Briacò	37.—
Mit weichen, runden Aromen von Kirschen und Pflaumen, mit viel Restsüsse	
Primitivo di Manduria Tenute Girolamo	41.—
Feiner, angenehmer Charakter, weniger Restsüsse	

Spanien

Rioja Reserva Eguren Ugarte	48.—
lebendiger, vielschichtiger Wein mit Aromen von Vanille, Tabak und Kaffee, gereift in Keller-Höhlen	
Tempranillo Ercavio Roble Tierra de Castilla	37.—



Zum Wohl!

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

