

Vorspeisen

Tagessuppe	7.50
Bouillon mit Flädli	7.50
Mostbröckli-Carpaccio	12.-
Grüner Salat	8.-
Gemischter Salat	9.50

das französische Salatdressing ist hausgemacht

Für Kinder

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

Die Schnitzeli für Kinder sind aus Schweinefleisch.

Hauptspeisen

jedes Gericht können Sie mit **Gemüse** anreichern (+Fr. 5.-)

und die meisten unserer Menüs servieren wir Ihnen auf Wunsch in **kleinerer** Ausführung
Wir verarbeiten ausschliesslich **Schweizer Fleisch**

Wünschen Sie ein Glas Leinenwasser, wird 2.50/3dl verrechnet.

Mit Kalbfleisch

Kalbssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	42.-
"Reis Casimir"	
Geschnetzeltes an Currysauce garniert mit Früchten	28.-
Geschnetzeltes mit Rösti	28.-
Kalbsschnitzel nature mit gemischtem Salat	38.-

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	25.-
Zartes Steak an Rahmsauce mit Pommes frites	24.-
Rahmschnitzel mit Nudeln	22.-
Schnitzel paniert & Pommes frites	22.-
"Äplerrösti" mit Speck und Schinken, überbacken mit Käse	17.-
Schweinsschnitzel nature mit gemischtem Salat	22.-

Mit Poulet

"Süss-Sauer" Pouletbruststreifen an Sweet and Sour-Sauce mit Reis	22.-
---	------

Appenzeller Wurst

Appenzeller Siedwurst mit „Chääsmageronen“	19.-
...und mit Apfelmus	24.-
Bratwurst mit Zwiebeln und Sauce	10.50
Bratwurst mit Rösti	19.-

Ohne Fleisch

Gemüseteller mit Pommes frites	18.-
Chääsmagronen mit "Zwiebelschwitze" & Apfelmus	18.50
Chääsmagronen mit "Zwiebelschwitze"	13.50
"Biker-Teller" viel Nudeln mit frischen Kräutern	14.-

Käsespezialitäten

Doppelte Käseschnitte mit Schinken und Ei	19.-
Käseschnitte mit Appenzeller Käse	12.-
Käse-Fondue (ab 2 Personen)	/Gast 24.-
Kräuter-Käsefondue (ab 2 Personen)	/Gast 25.-

en Guete!

wünscht Ihnen das Küchenteam mit Urs Müller und Fredy Reymond

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an uns.

Weinkarte

Schaumwein

Prosecco di Valdobbiadene	75cl	38.–
----------------------------------	------	------

Aperitif

TannSchössliProsecco mit Schösslisirup aus dem Lehmenwald		11.–
---	--	------

Manzoni herb & beerig von Goba, alkoholfrei mit Tonic Gents gespritzt		8.50
---	--	------

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

Weisswein

Sauvignon blanc bio AOC Neuchâtel de Montmollin		7.–/dl
--	--	--------

Fechy	1dl	4.50
--------------	-----	------

Rosé

Bündner Schiller Rosé aus Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot gris	1dl	6.50
--	-----	------

Rotwein

Fragen Sie nach dem aktuellen Monatswein.

Gamay vaudois		4.–/dl
----------------------	--	--------

Malanser	2dl	9.80
-----------------	-----	------

Negroamaro di Salento, Italien	37.5cl	25.–
---------------------------------------	--------	------

Halbliter

Weissweine 5dl

Ostschweiz

Riesling x Sylvaner ein Schluck Glück, Wetli, Berneck 24.–

Westschweiz

Epesses Bujard Tradition & Amour du vin 24.50

Féchy La Côte AOC, 21.–

Rosé 5dl

Bündner Schiller, von Salis Rosé aus Pinot Noir und Pinot Gris
frisch-fein - mit dezent süsser Fruchtnote 25.–

Rotwein 5dl

Ostschweiz

Maienfelder, Blauburgunder, Hanspeter Lampert, GR 25.–

Bernecker Blauburgunder, Familie Wetli 24.–

Tessin

Merlot, Gialdi, Tessin 24.–

Westschweiz

Gamay vaudois 19.–

Italien

Amarone della Valpolicella 32.50

Flaschenweine 75cl Weiss

Schweiz

Landsgmendwy (Appenzeller Riesling x Sylvaner) Weinbau Wetli Berneck	42.–
St. Saphorin AOC Freres Dubois, Lavaux, Waadt	43.–
Sauvignon blanc AOC Bio Domain de Montmollin, Neuenburg	49.–

Flaschenweine 75cl Rot

Schweiz

Appenzeller Blauburgunder aus Wienacht-Tobel Weinbau Wetli Berneck, eleganter würziger Pinot noir	44.–
Malanser Andrea Davaz von Salis, Landquart- frischer geschmeidiger Blauburgunder, beerig	44.–
Ancora kräftiger Westschweizer Rotwein aus Galotta- und Merlot-Trauben	45.–

Österreich

Zweigelt Sattler, Burgenland Österreich	48.–
--	------

France

Merlot & Cabernet Sauvignon Château Doyac Frankreich- mit beerigem Cassis- Holunderaroma, & leichter Vanillenote	43.–
--	------

Spanien

Rioja Reserva DOC Eguren Ugarte, Spanien Tempranillo & Garnachatrauben, lebendiger vielschichtiger Wein mit Aromen von Vanille, Tabak und Kaffee, gereift in Keller-Höhlen	49.–
Tempranillo Ercavio Roble, Tierra de Castilla, Spanien	39.–

Italien

Chianti Classico DOCG Johannes Davaz- Toskana. ausgewogener fruchtiger Chianti, Sangiovese & Cabernet Sauvignon, erinnert an Kirschen und Schokolade	48.–
Ripasso , Giuseppe Campagnola Valpolicello	39.–
Primitivo di Salento , bella donna rocca dei mori mit weichen, runden Aromen von Kirschen & Pflaumen, viel Restsüsse	39.–
Primitivo di Manduria , Tenute Girolamo feiner, angenehmer Charakter, weniger Restsüsse	43.–
Amarone di Guardiano sehr dunkles Granatrot, reife Steinfruchtnoten, ätherisch & voluminös, langanhaltende Frucht, weiches Tannin	66.–

LieblingsSalate

Siedfleischsalat mit knackigen Salaten garniert	22.-
Salatteller mit Appenzeller Frischkäse (Frischkäse aus Kuhmilch von Claudia & Hansruedi Speck, Musegg)	19.-
Wurstsalat mit Zwiebeln und vielen frischen Salaten	19.-
Cordon-bleu mit verschiedenen knackigen Salaten	25.-

SommerWeine

Bündner Schiller ; Rosé aus Pinot noir und Pinot gris	6.50/dl
Weisswein Sauvignon blanc , Neuenburg Bio	7.-/dl
Prosecco di Valdobbiadene	7.-/dl

Gemütliches Frühstück

oder Brunch mit Freunden und Familie
reserviere einen Tisch in der Morgensonne auf unserer Terasse
(je nach gewünschter Vielfältigkeit CHF18.- bis 29.-)

Geschenkgutschein

mach' öperem e Freud!
zom esse ond trinke oder fö e Übernchtig im Himmelbett...

ösen Whisky Edition Lehmen

finishing im Sherryfass Pedro Ximenex aktuell 53.0%	2cl	8.50
Whiskytrek fläschli	1dl	25.-
Halbliter Flasche Edition Lehmen		95.-