



# Appenzöller Wochä

## Suppen

Hausgemachte Käsesuppe im Bürli serviert	Fr. 12.50
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit 42 Kräutern (Appenzellerschnaps)	Fr. 9.50

## Vorspeisen

Grüner Blattsalat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 8.00
Ravioli mit Appenzellerkäse gefüllt an Nussbutter und marineirtem Rucola	Fr. 14.50
Hausgemachtes Mostbröcklitartar mit Toast	Fr. 15.50
Vorspeisen Teller mit Mostbröckli, Pantli, Appenzeller Käse und Speck	Fr. 18.50
Dünn aufgeschnittener Pantli mit Brot	Fr. 8.50

## Appenzeller Chässchnitte

Original Appenzeller Chässchnitte mit Brot, Käse und Ei	Fr. 15.00
Käseschnitte „Appi“ Toastbrot mit Birne und Appenzeller Käse überbacken	Fr. 17.50
Käseschnitte Toggi Toastbrot mit Mostbröckli und Appenzeller Käse überbacken	Fr. 19.50
Käseschnitte Sämtis Toastbrot mit Brät und Appenzeller Käse paniert und mit Salat garniert	Fr. 20.00

## Hauptgänge

Appenzeller Cordonbleu mit einer Brät -, Pantli -Appenzeller- käse und Appenzellerschnaps Füllung dazu Pommes frites und Gemüse	Fr. 29.50
Landsgemeinde Steak Schweinssteak mit Mostbröckli und Appenzeller Käse überbacken dazu Butterrösti und Gemüse	Fr. 29.50
Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli und Apfelmus	Fr. 20.00
Käsehörnli mit Apfelmus	Fr. 18.50
Sennenrösti mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	Fr. 22.00
Appenzeller Käsefladen mit Salat garniert	Fr. 19.50
Biergulasch mit Brandlöscher dazu hausgemachte Spätzli	Fr. 25.50

## Dessert

Hausgemachtes Biberfladenparfait mit lauwarmen Zwetschgen	Fr. 12.50
Hausgemachter Schlorzifladen	Fr. 8.50
Apfelhüechli mit Zimtglace	Fr. 10.50

## Verdauerli

Appenzeller mit Eis	Fr. 7.00
Säntis Malt Single Malt aus Appenzell	Fr. 9.50
Kafi Biberfladen mit Appenzeller Rahmlikör und Schlagrahm	Fr. 8.50

Fleischdeklaration  
Das Schweinefleisch stammt aus einheimischer  
Produktion. Die Siedwürste und Pantli stammen von der  
Metzgerei Breitenmoser Appenzell.