



# Appätzöller Wochä

## Suppen

Hausgemachte Käsesuppe im Bürli serviert Fr. 15.50

Hausgemachte Kartoffelsuppe  
mit 42 Kräutern (Appenzellerschnaps) Fr. 10.50

Hausgemachte Heusuppe Fr. 10.50

## Vorspeisen

Grüner Blattsalat Fr. 8.00

Gemischter Salat Fr. 9.50

Ravioli mit Appenzellerkäse gefüllt  
an Nussbutter und mariniertem Rucola Fr. 17.50  
als Hauptgang Fr. 25.00

Hausgemachtes Mostbröcklitartar mit Toast Fr. 18.50

Vorspeisen Teller Fr. 19.50  
mit Mostbröckli, Pantli, Appenzeller Käse  
und Speck

Dünn aufgeschnittener Pantli mit Brot Fr. 9.50

## Appenzeller Chässchnitte

Original Appenzeller Chässchnitte mit Brot,Käse und Ei	Fr. 16.00
Käseschnitte „Appi“ Brot mit Birne und Appenzeller Käse überbacken	Fr. 19.50
Käseschnitte „Toggi“ Brot mit Mostbröckli und Appenzeller Käse überbacken	Fr. 20.50
Käseschnitte „Säntis“ Toastbrot mit Brät und Appenzeller Käse paniert und mit Salat garniert	Fr. 23.00

## Hauptgänge

Appenzeller Cordonbleu mit einer Brät -, Pantli -Appenzeller- käse und Appenzellerschnaps Füllung dazu Pommes frites und Gemüse	Fr. 32.00
Landsgemeinde Steak Schweinssteak mit Mostbröckli und Appenzeller Käse überbacken dazu Buttermütti und Gemüse	Fr. 31.00
Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli und Apfelmus	Fr. 24.00
Käsehörnli mit Apfelmus	Fr. 18.50
Sennenrösti mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	Fr. 24.00
Appenzeller Käsefladen mit Salat garniert	Fr. 21.00
Biergulasch mit Brandlöscher dazu hausgemachte Spätzli	Fr. 29.50

## Dessert

Hausgemachtes Biberfladenparfait mit lauwarmen Zwetschgen Fr. 12.50

Hausgemachter Schlorzifladen Fr. 8.50

Apfelchüechli mit Zimtglace Fr. 10.50

# Verdauerli

Appenzeller mit Eis Fr. 8.00

Säntis Malt  
Single Malt aus Appenzell

Kafi Biberfladen Fr. 9.50  
mit Appenzeller Rahmlikör und Schlagrahm

## Fleischdeklaration

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