

## **Hauptgänge vom Schwein, Kalb, Rind, Poulet, Fisch, Lamm, Ente, Kaninchen, Hirsch, Reh und Gams**

### **Schwein**

Innerrhoder Filetbraten	Fr. 11.50
Alpsteinschnitzel (Brätschnitzeli mit Mostbröckli und Appenzeller Käse®)	Fr. 9.50
im Ofen langsam gegarter Schweinscarrébraten	Fr. 12.-
Schwedenbraten (Schweinscarré gespickt mit Pflaumen)	Fr. 13.-
Geschnetzeltes	Fr. 9.-
Schweinsvoessen nach „Grossmutterart“	Fr. 8.-
Rahmschnitzeli vom Nierstück	Fr. 11.-
Schweinsfilet am Stück gegart oder Medaillon	Fr. 16.-
panierte Schweins-Schnitzel (mit Zitronen)	Fr. 11.-
Schweins-Steaks „Romano“	Fr. 11.-

### **Kalb**

Kalbsfilet am Stück gegart	Fr. 29.-
im Ofen langsam gegartes Kalbsnierstück	Fr. 25.-
Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“	Fr. 21.-
San-Gala Kalbsbratwurst	Fr. 6.-
Blanquette de Veau (weisses Kalbsvoessen)	Fr. 15.-
Kalbsvoessen nach „Grossmutterart“ von der Kalbsbrust	Fr. 13.-
Gefüllte Kalbsbrust	Fr. 15.-
Kalbsbraten mager	Fr. 17.-
Osso Bucco (Kalbshaxen)	Fr. 17.-

## **Rind**

Château Briande (Rindsfilet aus dem Ofen am Stück)	Fr. 32.-
Rindsfilet „Stroganoff“	Fr. 29.-
Rindshuft „Stroganoff“	Fr. 24.-
Roastbeef (Rinds-Entrecôte aus dem Ofen am Stück)	Fr. 26.-
gespickter Rindsbraten nach „Grossmutterart“	Fr. 19.-
Appenzeller Fleischvögel (Rindsplätzli mit Mostbröckli und Siedwurstbrät)	Fr. 18.-
Ungarisches Rindsgulasch (mit viel Zwiebeln)	Fr. 16.-
Rindsgeschnetzeltes à la Minute	Fr. 18.-
Rindsvoessen nach „Metzgerart“	Fr. 16.-
Siedfleisch „Tafelspitz“ mit frischem Meerrettich	Fr. 19.-

## **Lamm**

Lammgigot rosa gebraten mit Knoblauch & Rosmarin	Fr. 18.-
Lammrückenfilet am Stück aus dem Ofen	Fr. 25.-
Lamm Racks am Stück aus dem Ofen	Fr. 25.-
Lammvoessen „Grossmutterart“ (Irish - Stew)	Fr. 15.-

## **Kaninchen**

Kaninchenschlegel vom Grill	Fr. 18.-
Kaninchen-Ragout nach „Grossmutterart“	Fr. 15.-

## **Fisch & Krustentiere**

5 Stk. gebratene Black Tiger Riesencrevetten mit Knoblauch	Fr. 21.-
Bio Frischlachs auf Zitrone im Dampf gegart	Fr. 19.-

## Schweizer Geflügel

gebratene Pouletbrust	Fr. 14.-
Pouletgeschnetztes „Casimir“	Fr. 13.-
Pouletgeschnetztes „Sweet & Sour“	Fr. 13.-
Gefüllte Pouletbrüstli mit Cantadou und Pinienkernen	Fr. 13.50
Entenbrust rosa gebraten mit Rosmarin & Knoblauch	Fr. 17.50

## Hirsch, Reh & Gams

Rehrücken am Stück aus dem Ofen	Fr. 27.50
Rehpfeffer nach „Grossmutterart“	Fr. 18.-
Gamsrücken am Stück aus dem Ofen	Fr. 27.50
Gampfeffer nach „Grossmutterart“	Fr. 19.-
Hirsch-Filet am Stück aus dem Ofen	Fr. 27.50
Hirsch-Entrecôte am Stück aus dem Ofen	Fr. 22.50
Hirschpfeffer nach „Grossmutterart“	Fr. 17.-

## Beilagen

Kartoffelgratin	Fr. 5.-
Kartoffelstock	Fr. 5.-
Salzkartoffeln	Fr. 5.-
Butter-Rösti	Fr. 5.-
Rösti-Kroketten	Fr. 5.-
Pommes Frites	Fr. 5.-
Butternüdeli	Fr. 5.-
Spätzli	Fr. 5.-
Polenta	Fr. 5.-
Trockenreis	Fr. 5.-
Wildreis	Fr. 5.-
Weisswein-Risotto	Fr. 6.-
Safran-Risotto	Fr. 7.-
Steinpilz-Risotto	Fr. 8.-

## Saucen „frisch zubereitet“

Champignon Rahmsauce	Fr. 4.-
Morchel Rahmsauce	Fr. 6.-
Cognac Rahmsauce	Fr. 4.-
Sauce Béchamel	Fr. 5.-
Sauce Hollandaise	Fr. 5.-
Jûs de Rôti	Fr. 4.-
Zwiebelsauce	Fr. 4.-
Appenzeller Kräuterbutter	Fr. 1.50
Appenzeller Preiselbeerbutter	Fr. 1.50

## Gemüse

Speckbohnenbündeli	Fr. 3.-
Rüebli-Rösli	Fr. 2.50
Blumenkohl polnisch	Fr. 2.50
Mischgemüse	Fr. 3.-
diverse weitere Saisonale Sorten!	Fr. 2.- bis 3.-