

**Snacks** Mo-Do 10 – 23 | Fr&Sa bis 10 – 24 | So 10 – 20:30

Pantli vom Bärl Metzger	9.00	
Appenzeller Brauhaus Tschippis VG	3.00	
Portion marinierte Oliven VG	6.00	
Portion Pommes VG	6.50	
Portion Forellen-Knusperli (150g) mit Sauce Tatar	18.50	

**Apéro**

<b>Lindenplättli</b>	klein (1-2 Pers.)	18.00
mit regionalem Fleisch & Käse,	mittel (2-4 Pers.)	34.00
marinierten Oliven und Brot	gross (4-6 Pers.)	48.00

**Suppen**

Tagessuppe	8.50	6.00
Vegane Linsensuppe VG	9.50	8.00
Molke - Radieschen- Kräuter- Kaltschale V	10.00	8.50
Poulet-Crèmesuppe mit mariniertem Poulet	13.50	12.00

**Salate & Vorspeisen**

Grüner Blattsalat mit Kernen & Sprossen VG	8.50	6.00
Mixed Salad mit Kernen & Sprossen VG	10.50	8.50
Büffelmozzarella auf zweierlei Tomaten V	16.50	14.00
Salat mit Gurken, Frühlingszwiebeln, Radieschen VG	13.50	-
...dazu Rindstatar	+8.50	-

**Salatbowle** mit verschiedenen Salaten plus

...Kernen   Ei   Sprossen V	18.00
...Frühlingsrollen   Sweet Chili Sauce VG	22.00
...Forellenkusperli   Sauce Tatar	28.50
...Lostallo Rauchlachsstreifen	38.50
...Cervelat   Appenzellerkäse   Essiggurken	21.50
...Hausgemachte Poulet Balls	26.00

**För d'Goofe**

Nüdeli mit Rahmsauce	13.00
Schweins-Schni-Po mit Kätschöp	14.00
Kalbs-Schni-Po mit Kätschöp	18.00
Herdepfelstock mit Seeli ond Rüebl	13.00

**Vegetarisch & Vegan**

Molke-Ribel mit gebratenem Ziegenkäse, V Nüssen und Randengemüse	27.50	23.50
Wirz Cordon-bleu mit Käse-Pilz-Lauchfüllung V mit Pommes frites und Gemüse	28.00	-
Veganes Linden-Curry VG mit roten Linsen, Ingwer, Kokosmilch, Gemüse	23.00	19.00
Hausgemachte Frischkäse- Kräuterravioli auf Tomatenchutney V	31.00	26.00
Variation vom Blumenkohl und Broccoli V (gekocht/frittiert/Espuma) mit Beluga Linsen	26.50	22.50

**Fisch**

Walliser Forellen-Knusperli (200g) mit Sauce tatar Pommes frites und Gemüse	29.50	25.50
Zander aus dem Lago Maggiore mit Variation vom Blumenkohl, Broccoli und Beluga Linsen	40.50	36.50

**Fleisch**

Mit Chorizo und Heidler Mutschli gefüllte Pouletbrust mit Variation vom Blumenkohl, Broccoli (gekocht/frittiert/Espuma) und Beluga Linsen	30.50	26.50
Paniertes Schweinsschnitzel	26.00	22.00
Paniertes Kalbsschnitzel	36.00	32.00
...mit Pommes frites und Gemüse		
Kalbsleberli mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch in Butter gebraten mit Rösti	36.50	32.50
Appenzeller Kalbs Cordon-bleu mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt mit Pommes frites und Gemüse	40.50	-
Schweinsfiletmedaillons mit Frischkäse-Kräuterravioli auf Tomatenchutney	38.50	34.50

**Desserts**

Panna Cotta mit frischen Beeren	9.50
Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	9.50
Baumnuusstange vom Hecht, Wolfhalden	3.00
...mit einer Kugel Vanilleglace	7.00
...mit 10 cl «tobias sweet»	13.00
...mit Vanilleglace und 10cl «tobias sweet»	16.00
Glace vom Hecht Wolfhalden	4.00/Kugel
Vanille / Stracciatella / Schokolade / Kaffee / Nussgipfel / Waldbeersorbet / Mangosorbet / Erdbeersorbet / Zitronensorbet	

**Deklaration**

Rind / Kalb / Schwein / Poulet	Schweiz
Forellenkusperli	Raron VS
Zanderfilet	Lago Maggiore TI
Lachs	Lostallo GR

V = vegetarisch | VG = vegan

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7 % MWSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren wir Sie sehr gern.  
à la-Carte Karte (ausser Snacks): Mo – Fr 17:30 – 21:30 | Sa 11:30 – 21:30 | So 11:30 – 20:30