

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

Pantli vom Bärl Metzg mit Brot	9.00	
Appenzeller Brauhaus Tschipps VG	6.50	
Portion marinierte Oliven VG	6.50	
Portion Pommes VG	7.00	
Portion Forellen-Knusperli (150g) mit Sauce Tatar	19.50	

Apéro

Lindenplättli	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 Zitronengrassuppe VG	9.50	8.00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl V	10.00	8.50
Sauerkrautcremesuppe mit gebratener Chorizo	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
Asiatisch angehauchtes Gemüsetatar mit marinierten Pilzen VG	18.50	14.00
Rindstatar mit marinierten Pilzen	24.50	-

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 Rüeбли	13.00

Vegetarisch & Vegan

Zitronengras-Orangen-Couscous VG mit gebratenen Kräuterseitlingen	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 Kürbisravioli V mit Trauben und Nüssen	32.50	28.50
„WeidmannsFail“ Spätzli, hausgebeiztes Rotkraut V glasierte Maroni, Rosenkohlblätter, Rahmwirsing	28.50	24.50,

Fisch

Walliser Forellen-Knusperli (200g) mit Sauce tatar Pommes frites und Gemüse	29.50	25.50
Gebratenes Bündner Lachsfilet an Peterlisauce mit Kürbiskartoffelpüree und gebratenem Endivie	40.50	36.50

Fleisch

Paniertes Schweinsschnitzel	26.00	22.00
Paniertes Kalbsschnitzel ...mit Pommes frites und Gemüse	38.00	34.00
Kalbsleberli mit Apfel, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern in Butter gebraten dazu Rösti	36.50	32.50
Appenzeller Kalbs Cordon-bleu mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt mit Pommes frites und Gemüse	42.50	-
Wildhackbraten an Kräuter-Wildrahmsauce mit Spätzli, hausgebeiztem Rotkraut, glasierten Maroni und Rosenkohlblätter	33.50	
Hirschfilet an Pilz-Wildrahmsauce mit Spätzli, hausgebeiztem Rotkraut, glasierten Maroni und Rosenkohlblätter	44.00	40.00

Dessert

Maroni Panna Cotta mit eingelegten Trauben	9.50
Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	10.50
Baumnuusstange vom Hecht, Wolfhalden ...mit einer Kugel Vanilleglace	3.20
...mit 10 cl «tobias sweet»	7.20
...mit 10 cl «tobias sweet»	13.20
...mit Vanilleglace und 10cl «tobias sweet»	16.20
Glace vom Hecht Wolfhalden	4.00/Kugel
Vanille / Stracciatella / Schokolade / Kaffee / Nussgipfel / Waldbeersorbet / Mangosorbet / Erdbeersorbet / Zitronensorbet	

Deklaration

Rind / Kalb / Schwein / Poulet	Schweiz
Wild	Österreich/Deutschland
Forellenkusperli	Raron VS
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