

## Snacks

Pantli von der Bärli Metzg, Heiden, mit Brot	9.00
Appenzeller Brauhaus Tschippis <b>VG</b>	6.50
Portion marinierte Oliven <b>VG</b>	6.50
Portion Pommes <b>VG</b>	7.00
Portion Forellen-Knusperli (150g) mit Sauce Tatar	19.50

## Zum 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

So-Do 11.30 – 13.30 / 17.30 – 20.30 | Fr&Sa bis 11.30 – 13.30 / |17.30 – 21:30

## Suppen

Tagessuppe	8.50	6.00
Vegane Zitronengrassuppe <b>VG</b>	9.50	8.00
Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Kalsmilken	14.50	13.50
Bouillon mit Flädli	10.50	9.00

## Salate & Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Kernen & Sprossen <b>VG</b>	8.90	6.50
Gemischter Salat mit Kernen & Sprossen <b>VG</b>	10.50	8.50
Gebratener Ziegenkäse auf Randen-Apfelsalat <b>VG</b>	18.50	
Rindstatar mit Belper Knolle verfeinert	26.50	-

## Salatbowle

Verschiedene frische Salate verfeinert nach Wahl mit ...

...Kernen   Ei   Sprossen <b>V</b>	18.00
...Frühlingsrollen   Sweet Chili Sauce <b>VG</b>	22.00
...Forellknusperli   Sauce Tatar	28.50
...Pouletbruststreifen	27.00

## För d'Goofe

Spätzli mit Rahmsauce	13.00
Schweins-Schni-Po mit Kätschöp	14.00
Herdepfelstock mit Seeli ond Rüeбли	13.00

## Vegetarisch & Vegan

Risotto mit Mandeln und Randen <b>V</b>	28.50	24.50
Wirz Cordon-bleu mit Käse-Pilz-Lauchfüllung <b>V</b> Pommes frites und Gemüse	30.00	26.00
Feines Linsencurry <b>VG</b> mit roten Linsen, Ingwer, Kokosmilch, Gemüse	24.00	20.00
Chässpätzli mit Apfelmus <b>V</b> mit Trauben und Nüssen	24.50	20.50
Spaghetti mit Karotten, Pastinaken, Kabis und <b>V</b> Knollensellerie, Knoblauch mit Cashew Parmesan	28.50	24.50,

## Fisch

Walliser Forellen-Knusperli (200g) mit Sauce tatar Pommes frites und frischem Gemüse	29.50	25.50
Gebratenes Bündner Lachsfilet an Kräutersauce Ratatouille und Polenta	40.50	36.50

## Fleisch

Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und Gemüse	27.00	23.00
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	-
Kalbshaxenragout an Rotweinsauce und grünem Pfeffer, dazu feine Polenta	36.00	32.00
Zart gegarter Rindsschmorbraten an Balsamicojus Ratatouille und Spätzli	38.00	34.00

## Desserts

Hausgmachtes Caramelköppli mit Rahm	9.00
Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	10.50
Variation mit Orangen, Mascarpone und Nussgipfel vom Hecht, Wolfhalden	14.50
Baumnuusstange vom Hecht, Wolfhalden	3.20
...mit einer Kugel Vanilleglace	7.20
...mit 10 cl «tobias sweet»	13.20
...mit Vanilleglace und 10cl «tobias sweet»	16.20
Glace vom Hecht Wolfhalden, pro Kugel Aromen: Vanille / Stracciatella / Schokolade / Kaffee / Nussgipfel / Waldbeersorbet / Mangosorbet / Erdbeersorbet / Zitronensorbet	4.00

## Deklaration

Rind / Kalb / Schwein / Poulet	Schweiz
Forellknusperli	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 gerne.