

Kleine Sachen für Zwischendurch

Lindenplättli	
Appenzeller Käse und Brot,	17.00
Appenzeller Pantli und Brot	15.00
Portion Pommes	9.50
Egliknusperli (150g) mit Sauce Tatar	19.50

Aus dem Suppentopf

	Portion
Tagessuppe	9.50
Zitronengrass / Julienne / Kokos VG	11.50
Marroni / Dattel / Speck / Sauerrahm	13.00

Zum Anfangen

Grüner Blattsalat / Kernen / Sprossen	10.50
Appenzeller Sushi / Gerste / Mostbröckli / Mangold	19.50
Quiche / Zwiebel / Kümmel / Sauerrahm V	17.50

Fö d'Goofe

Pommes Frites oder Bramata	9.50
mit Hacktätschli und Rahmsauce	18.00
mit paniertem Schweins-Schnitzel	14.00
mit Gemüse	13.00

Aus Wald und Garten

	Portion	kl. Portion
Wirz Cordon-bleu / Käse-Pilzfüllung Pommes frites / Gemüse V	29.50	25.50
Planted „Stroganoff“ / Pilz / Peperoni / Bramata VG	26.50	23.50
Schupfnudel / Belper Knolle / Rahm / Steinpilz Sauerkraut V	24.50	21.50

Aus dem Wasser

Alpine Lachs / Pastinake / Kefen / Beurre Blanc Haselnuss	40.50	35.50
Egliknusperli (150gr) / Sauce Tartar Pommes Frites / Gemüse	31.50	27.50

Von der Weide

Kalbsleberli / Zwiebeln / Knoblauch Kräuterbutter / Rösti	38.50	34.50
Appenzeller Kalbs Cordon-bleu Mostbröckli / Appenzellerkäse Pommes frites / Gemüse	45.50	-
Schweinemedallions / Speck / Schupfnudel / Sauerkraut	35.50	31.50
Ente / Rotwein / Pastinakenpüree / Kefen Haselnuss	37.50	33.50
Hackbraten „Linde“ / Fondue / Stock / Gemüse	29.50	26.50
Blankett vom Chüngel / Thymian / Bramata / Zitrone / Flower Sprouts	31.50	28.50

Süsses

Schoggikuchen / Passionsfrucht / Haselnuss	14.50
Cheesecake / Crumble / Blutorange	13.00
Vermicelles / Vanille / Meringue / Rahm	12.50
Hausgemachte Glace pro Kugel fragen Sie die Servicemitarbeitenden nach den Aromen Mit Rahm +	4.50 1.50

Deklaration

Fleisch	Schweiz
Lachs	Zucht Schweiz
Egli	Zucht Estland
Brot und Backwaren	Schweiz
Ente	Frankreich

V = vegetarisch | **VG** = vegan

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MWSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren wir Sie sehr gern.