

Vorspeisen / Hors-d'oeuvres / Starters

- ★ **Lachs-Zandercarpaccio mit Salatbukett** Fr. 24.—
Carpaccio de saumon et de sandre sur bouquet de salade
Salmon and perch pike carpaccio with salad bouquet
- ★ **Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter** Fr. 24.—
Saumon fumé, raifort Chantilly, toast et beurre
Smoked salmon with horse radish cream, toast and butter
(Lachs von Danny's Rauchbutik in Gais)
- Appenzeller Ziegenfrischkäse mit Salatgarnitur** Fr. 18.—
(mit Himbeeressig, Kürbiskernöl und geschrotetem schwarzem Pfeffer)
Fromage de chèvre frais de l'Appenzell avec garniture de salade
(avec vinaigre de framboises, huile de potiron et poivre noir)
Appenzeller soft goat's cheese with salad
(with raspberry vinegar, pumpkin oil and black pepper)
- ★ **Appenzeller Trockenfleisch und Speck** Fr. 18.—
Viande séchée d'Appenzell et lard
Appenzell air-dried beef and bacon
- ★ **Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum** Fr. 16.50
Salade de tomate et mozzarella avec basilic frais
Tomato and mozzarella salad with fresh basil
- ★ **Gemischter Salat** Fr. 11.—
Salade mêlée
Mixed salad
- ★ **Grüner Salat** Fr. 9.—
Salade verte
Green salad

Suppen / Soupes / Soups

- ★ **Tagessuppe** Fr. 8.—
Potage du jour
Soup of the day
- ★ **Tomatenrahmsuppe** Fr. 10.—
Crème de tomates
Cream of tomato soup
- Appenzeller Bierrahmsuppe mit Käseplätzchen** Fr. 11.—
Soupe appenzelloise à la bière avec des croutons au fromage
Appenzeller beer soup with cheese croutons

Frühstück / Petit Déjeuner / Breakfast

Bis 14:00 Uhr erhältlich, verlangen Sie bitte unsere Frühstückskarte
Disponible jusque à 14:00 heures, veuillez demander pour la carte
Available until 2 pm, please request our breakfast menu

Deklaration / Déclaration / Declaration

Kalbfleisch / Veau / Veal

Rindfleisch / Bœuf / Beef

Geflügel / Volailles / Poultry

Schweinefleisch / Porc / Pork

CH

CH & USA

CH & F

CH

Kalte Speisen / Plats froids / Cold Dishes

- ★ **Rassiges Rindfleischtatar mit Calvados und Toast** Fr. 30.—
Steak Tatar de bœuf au Calvados, Toast
Beef Tatar with Calvados, Toast
- ★ **Wurstsalat SÄNTIS** Fr. 18.—
Salade de saucisse SÄNTIS
Cold sausage salad SÄNTIS
- ★ **Diverse Sandwiches** Fr. 9.50
Divers Sandwichs
Various sandwiches
- ★ **Grosser Salatteller mit Ei garniert** Fr. 16.50
Grand plat de salade garni à l'œuf
Large salad platter garnished with egg

Warme Speisen / Plats chauds / Hot Main Courses

- ★ **Schweinschnitzel paniert, Pommes frites und Grilltomate** Fr. 20.50
Escalope de porc panée, pommes frites, tomate grillée
Breaded pork escalope, French fries, grilled tomato
- Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Grilltomate** Fr. 27.—
Steak de porc avec beurre maître d'hôtel, pommes frites, tomate grillée
Pork steak with herb butter, French fries, grilled tomato
- ★ **Fitness Teller (Kalbsschnitzel nature mit gemischtem Salat)** Fr. 33.—
Plat fitness (escalope de veau nature avec salade mêlée)
Low calory special (plain veal escalope with mixed salad)
- ★ **Fitness Teller (Gebackene Crevetten im Tempurateig mit gemischtem Salat)** Fr. 33.—
Plat fitness (crevettes frites avec salade mêlée)
Low calory special (deep fried shrimps with mixed salad)
- Eglifilets im Bierteig gebacken mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Tartaresauce** Fr. 32.—
Filets de perche frits avec épinards à la crème et pommes vapeur, sauce tartare
Deep-fried fillets of perch, creamy spinach and boiled potatoes, tartar sauce
- ★ **Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und Grilltomate** Fr. 48.—
Filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel, pommes frites, tomate grillée
Fillet of beef with herb butter, French fries, grilled tomato
- Gebratenes Pouletbrüstchen mit Curry-Ingwersauce, parfümierter Thaireis** Fr. 29.50
Suprême de poulet grillé avec sauce au curry et gingembre, riz thaïlandais parfumé
Panfried chicken breast with curry and ginger sauce, perfumed Thai rice

Vegetarische Gerichte / Plats végétariens / Vegetarian dishes

- Basilikum-Käse-Tortellini an Rahmsauce mit Dörrtomatenstreifen** Fr. 20.50
Tortellini au basilic et fromage, sauce à la crème et tomates séchées
Basil and cheese tortellini with cream sauce and dried tomatoes
- ★ **Gebackene Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce und bunter Salatgarnitur** Fr. 21.50
Rouleaux de printemps à la sauce chili doux, garnis de salade mêlée
Deep-fried spring rolls with sweet chili sauce, garnished with mixed salad
- Rassiges Gemüsecurry mit Bananenchutney und Linsen, parfümierter Thaireis** Fr. 26.—
Légumes au curry, chutney de bananes et lentilles noires, riz thaïlandais parfumé
Vegetable curry with banana chutney and lentils, perfumed Thai rice

Appenzeller Ecke / Coin appenzellois / Appenzell Corner

Appenzeller Käseschnitte mit gemischtem Salat <i>Croûte au fromage à l'appenzelloise avec salade mêlée</i> Appenzell style rarebit with mixed salad	Fr. 20.50
Appenzeller Chääsmaggerone mit Röstzwiebeln <i>Macaroni au gratin à l'appenzelloise avec oignons frits</i> Appenzell style macaroni cheese with fried onions	Fr. 18.—
Traditioneller Appenzeller Toast (Schweinsfilet auf Toast, gratiniert mit Pilzrahmsauce und Käse) <i>Toast Appenzell traditionnel</i> (<i>Filet de porc sur toast, gratiné à la sauce aux champignons et au fromage</i>) Traditional Toast Appenzell (Fillet of pork on toast, gratinated with mushroom cream sauce and cheese)	Fr. 27.—
★ Appenzeller Siedwurst mit Kartoffelsalat <i>Saucisse à bouillir appenzelloise avec salade de pommes de terre</i> Appenzell boiled sausage with potato salad	Fr. 19.—
Appenzeller Siedwurst mit Chääsmaggerone und Röstzwiebeln <i>Saucisse à bouillir appenzelloise avec macaroni au gratin et oignons frits</i> Appenzell boiled sausage with macaroni cheese and fried onions	Fr. 21.—
★ Appenzeller Sennenrösti (mit Käse und Speck überbacken) <i>Sennen-Rösti appenzelloise (au lard et au fromage)</i> Appenzell hash browns cowherd style (with cheese and bacon)	Fr. 19.50
★ Appenzeller Siedfleischsalat mit bunter Salatgarnitur <i>Salade de bœuf appenzelloise, garniture de salade</i> Appenzell boiled beef salad garnished with salad	Fr. 20.—
★ Appenzeller Käsesalat bunt garniert <i>Salade de fromage d'Appenzell, garniture de salade mêlée</i> Appenzell cheese salad, garnished with mixed salad	Fr. 19.—
★ Appenzeller Teller (Kalter Teller mit Mostbröckli, Schinken, Speck und Käse) <i>Plat appenzelloise (Assiette froide avec viande séchée, lard, jambon et fromage)</i> Appenzell platter (Cold platter with air-dried beef, ham, bacon and cheese)	Fr. 20.—
★ Appenzeller Rässkäse mit Rotweinessig, Olivenöl, Pfeffer und Zwiebelringen <i>Fromage d'Appenzell fort mariné au vinaigre rouge, huile d'olive et oignons</i> Strong Appenzeller cheese with red wine vinegar, olive oil and onion rings	Fr. 17.—
★ Appenzeller Käse fett oder räss <i>Fromage d'Appenzell gras ou fort</i> Appenzell cheese, mild or strong flavour	Portion Fr. 12.50 ½ Portion Fr. 8.50

Alle Gerichte servieren wir Ihnen gerne von 11:30 bis 14:00 und 18:30 bis 21:30 Uhr

Nous vous servons ces plats avec plaisir aux heures suivantes: de 11h30 à 14h00 et de 18h30 à 21h30

All dishes are served from: 11:30 am to 2:00pm and 6:30 pm to 9:30 pm

Die mit einem ★ markierten Gerichte sind von 11:30 – 23:00 Uhr durchgehend erhältlich

Vous pouvez commander les plats marqués ★ de 11h30 à 23h00

Dishes marked ★ are available throughout from 11:30am to 11:00 pm