

# Menucharte

## Vorspiise:

Ebenalper Bioheucèmesuppe  
mit Rohschinkenröseli 13.50

Gmischte Salat mit Soose noch Wahl 9.80

Nüsslisalat mit brotnem Speck ond Pilzli  
ame Bschorledressing 15.50

Feins huusgmachts Chnoblibrot 10.50

Beefsteak Tatar, Toast und Butter  
mit Briochetoast 1/2 Port 19.50  
mild, rassig, scharf oder füürig gewürzt . Portion 29.00

Appenzeller Chäs-Schoope  
mit Blattsalot ond Bschorledressing 1/2 Portion 16.50  
Portion 19.50

Chäs-Worschtsalat garniert 18.50  
Efach 13.50

Portion Pantli ufgschnette mit Brot 12.50

Portion Chäs mit Brot 11.50

Portio Schwartemage mit Zwieble, Essig ond Öl ond Brot 10.50

SONBERIG  
Höckle  
Gnügge  
etc.

## Hoptgäng:

Frischi's Hackbrote mit Herdöpfelstock  
ond Gmüesgarte 28.50

Ungarisches Gulasch vom Stääner Weiderind  
mit Spätzli ond Gmües 36.50

Brotni Kalbsnierli ame Senfsöösseli  
dezue e goldbruuni Röshti 29.00

Schwiinscordonbleu  
mit Pommes frites ond Gmües 31.50

Chässpätzli mit Zwiebleschwizzi  
ond Öpfelmues 21.00  
mit Süüdworcht 23.50

Schwiinssteak mit Chrüterbutter  
Pommes frites ond Gmües 29.50

Chalbschopf amene Gmüesvinaigrett  
mit Salzherdöpfeli 22.50

Kutteln an feiner weissen Gemüse Weissweinsauce  
mit Salzherdöpfeli serviert 19.50

Kutteln mit Tomatensauce und Kümmel  
mit Salzherdöpfeli serviert 19.50

**boSONBERIG**  
19.50  
Höckle  
Gnügge  
etc.

## Näbis Süesses:

Grossmuetter's Gschlabber mit Vanilleglace und Frücht	9.50
Dessertteller 4 verschiedeneni Dessertli för de Gloscht	14.00
Lauwarmi Heidelbeerzonne mit Vanilleglace	11.50
Selbergmachts Caramelchöpfli mit Rahm	8.50

*Bstellid doch efach no Coupecharte.*

Alli öseri Desserts sönd selber gmacht, ond Glace isch vo Moevenpick

**buSONBERIG**  
Höckle  
Ginysse  
etc.